

KATALOG

POLUPROIZVODA

• PEKARSTVO

• SLASTIČARSTVO

• HORECA



O N A M A

Poduzeće DDI d.o.o. Busovača osnovano je 2001. godine čija je osnovna djelatnost distribucija pekarskih i poslastičarskih sirovina. Pored navedene osnovne djelatnosti, također smo prisutni i u HORECA segmentu tržišta, a u zadnje vrijeme pokrećemo program za picerije.

Poduzeće DDI d.o.o. ima centralno skladište u Zenici u kojem je smještena uprava poduzeća, služba računovodstva i komercijalna služba za Federaciju Bosne i Hercegovine. Kapacitet skladišta je 1000 m² od čega je 300 m² pod rashladnim režimom.

Poduzeće DDI d.o.o. pored centralnog skladišta ima registriranu i poslovnu jedinicu Banja Luka sa sjedištem u Banja Luci koja vrši distribuciju proizvoda za Republiku Srpsku. Pored navedenih poslovnih jedinica poduzeće DDI d.o.o. ima registrirano i mini skladište u Sarajevu veličine oko 400 m².

Poduzeće DDI d.o.o. distribuira robu na cijelom prostoru Bosne i Hercegovine tako da u velikom broju gradova Bosne i Hercegovine vrši distribuciju dva puta sedmično, te opslužuje oko 1200 kupaca.

Poduzeće DDI d.o.o. distribuira:

1. Kvasac, Uniferm-Slisk Bjelorusija.
2. Unigra (Master Martini) Italija: margarini, tečni šlagovi i vrhnja, čokolade, čokolada punila, glazure i ... oko 70 proizvoda.
3. Giuzo, Italija: sirovine za sladolede i kolače.
4. Mantler Komplet, Austija: smjese za hljebove.
5. Farina, Austrija: specijalna brašna za pekarstvo.

SADRŽAJ

UVOD

O NAMA	1
SADRŽAJ	2

ADITIVI ZA PEKARSTVO

MOBY PLUS	6
MOBY FRESH	6
MOBY FRESH PLUS	6
DIPAN	7
ALFA PEKOL	7

KVASAC

UNIFERM	7
---------	---

PRAVA ČOKOLADA

ARIBA TAMNA ČOKOLADA	8
ARIBA MLIJEČNA ČOKOLADA	8
ARIBA BIJELA ČOKOLADA	8

SUROGAT

CARAVELLA TAMNA ČOKOLADA	9
CARAVELLA BIJELA ČOKOLADA	9
BOLERO TAMNA ČOKOLADA	9

NUGAT KREME

KREM OD LJEŠNJAKA - NUTS	10
NOCIOLLA LJEŠNJAK	10
NOEMI KAKAO KREM	10
GRAN CAFFE	11
BOLERO KREM ZA MAZ. I PUNJ.	11
TERMOSTABILNI BOLERO KREM	11
AVORIO WHITE - BIJELI KREM	12
TERMOSTABILNI KREM	12
KREM ZA PUNJENJE	12

CRUNCH

NOCIOLLA	13
PISTACHIO	13
CHOCO AVORIO	13

NADJEVI I PUNILA

TERMOSTABILNI NADJEV VIŠNJA	14
TERMOSTABILNI NADJEV KARAMELA	14
TERMOSTABILNI NADJEV KARAMELA	14
VIŠNJA	15
AMARENA	15
MARELICA	15
JABUKA	16
ŠUMSKO VOĆE	16

MARMELADA	16
VANILIJA	17
JAGODA	17
MALINA	17
NARANDŽA	18
FIL ZA KROFNE	18
MAK	18
ORAH	19

GLAZURE

COVER KAKAO	20
COVER BIJELI	20
CARAVELLA GRAN LATE LJEŠNJAK	20
MIRALL KAMELA	21
MIRALL ČOKOLADA	21
MIRALL JAGODA	21
MIRALL LIMUN	22
MIRALL NEUTRALNI	22
MIRALL BIJELA ČOKOLADA	22
MIRALL MARACUJA	23
GIUSSO PISTACIJA	23
GIUSSO NARANDŽA	23
MASTER GEL NEUTRALNI	24

MARGARINI I ULJA

MARG. MARTINI CROISSANT/SVOGLIA	25
MARGARIN GIOLA	25
MARGARIN GIOLA GOLD	25
MARGARIN GRAN MASTER	26
MARGARIN ZA KREME CV	26
PALMINO ULJE	26
PALMIN BLOK	27

ŠLAG I VRHNJE

ŠLAG (DECOR 1 L)	28
ŠLAG (BRAVO 0.2L, 0.5, 1L)	28

ŠLAG UIP (1L)	28
VRHNJE ZA KUHANJE (BRAVO 0.2, 0.5 L)	29
VRHNJE ZA KUHANJE (MASTER GOURMET)	29

PASTE ZA KOLAČE

ORAH	30
BISKVIT	30
KARAMEL	30
KAFA	31
NOCIOLLA PREMIUM	31
NOCIOLLA IGP GOLD	31
PISTACIJA	32
PISTACIJA SICILIJA GOLD	32
TIRAMISU	32
VANILIJA CLASSICA	33
VANILIJA GIALLA	33
AMARETO	33
GIANDUIA	34
BADEM	34
KIKIRIKI	34
PANACOTTA	35
MANGO	35
ANANAS	35
VIŠNJA	36
NARANDŽA	36
FIOCCO AZZURRO	36
BANANA	37
JAGODA	37
ICE BUBBLE	37
KIWI	38
MENTA	38
MALINA	38
MALAGA	39
ZELENA JABUKA	39
BOROVNICA	39
ŠUMSKO VOĆE	40
PIRE ZELENO I ŠUMSKO VOĆE I LJUBI-ČICA	40

PIRE ZELENO VOĆE ĐUMBIR I LIMUN- ZDRAVI	40
STRACIATELLA	41
ČOKOLADA SUPER 120	41
ČOKOLADA EXTRA TAMNA	41
KAFA ESPRESSO 100%	42
KOKOS SUPERPREMIUM	42
PASTA JOGURT	42
PASTA LIMUN 50	43

KREME ZA SLADOLEDE I KOLAČE

CHOCOPEANUT	44
CHOCOCOCCO	44
CHOCOCRUNCH	44
BISCHOCO	45
CHOCOBELLA	45
CHOCONOBLE	45
CHOCOMERINGA	46
OREO	46
NERELLA	46
VARIEGATO VIŠNJA	47
VARIEGATO NARANDŽA	47
VARIEGATO KAMEL SMOKVA	47
VARIEGATO ŠUMSKO VOĆE	48
VARIEGATO MANGO	48
VARIEGATO PISTACIJA	48
VARIEGATO JAGODA	49
JAGODA KREMA S KOMADIMA	49
LIMUNSKA KREMA S KOMADIMA	49

SMJESA ZA SOFT SLADOLEDE

SOSOFT ČOKOLADA	50
SOSOFT MLIJEČNI KREM	50

BAZE ZA SLADOLEDE

COMPLET 100 C KANTA	51
COMPLET 100 C	51
FRUICREM 50	51
FRUICREM 100 C	52
MATYGEL 50	52
NEUTRO 4	52
MULTIBASE 50	53
GEL ZA SLADOLED	53

BRAŠNO

MANTLER BRAŠNO 480	54
MANTLER BRAŠNO 960	54
MANTLER BRAŠNO 1250	54
RAŽENO BRAŠNO T 1250	55
RAŽENO BRAŠNO TIP 960	55
RAŽENO BRAŠNO R 2500	55
BRAŠNO ZA BUREK TIP 380	56
PIZZA BRAŠNO	56
KOKOSOVO BRAŠNO	56

STABILIZATOR

CHARM	57
-------	----

DEKORATIVNI POSIPI

ČOKOLADNE CRNE MRVICE	57
ČOKOLADNE BIJELE MRVICE	57
ŠARENE MRVICE	58
KANDIRANA TREŠNJA	58
DEKORATIVNI ŠEĆER	58

VIŠNJE ZA SLADOLEDE	59
KANDIRANO ŠUMSKO VOĆE	59
DEKORATIVNA SO	59

FONDANT

PASTA DI ZUCCHERO WHITE	60
-------------------------	----

SJEMENKE

SUSAM	61
MIJEŠANI POSIP	61
ČURUKOT	61
PLAVI MAK	62
LAN	62
SUNCOKRET	62
ZOBENE PAHULJICE	63
KUKURUZNA KRUPICA	63

TOPINZI

DEZERTNI PRELJEV ČOKOLADA	64
DEZERTNI PRELJEV ŠUMSKO VOĆE	64

KUP KREME

DANIELA KREMA (25 KG)	65
DANIELA KREMA (10 KG)	65
FIORFIORE ROYAL (25 KG)	65

SMJESE ZA BISKVIT

BLACK SOFT	66
GURMET MAFIN	66
FIORFIORE PAN DI SPAGNA	66
VALBELLA SOFT	67

GOTOVE SMJESE

SMJESA ZA HLJEB SA 6 SJEMENKI	68
KROFNA SA JAJIMA	68

SLATKO PECIVO	68
BAGET PREMIUM 10	69

ORAŠASTI PLODOVI

BADEMI	70
LJEŠNJACI	70
ORASI	70
GRANULIRANI LJEŠNJACI - ZRNA	71

PIZZA PROGRAM

PIZZA BRAŠNO	72
MAJONEZA TOMICO	72
PIZZA UMAK	72
KEČAP	73
SIR EDAMER	73
SIR TOPSY	73
ŠAMPINJONI ISKA	74

MESNI PROGRAM

HRENOVKE	75
PILEĆA SALAMA	75
PILEĆA ŠUNKA	75

OSTALO

KAKAO ARIBA	76
KAKAO 10-12	76
KAKAO 20-22	76
VEGETA B ZAČIN	77
RAŽEVA SLAD	77
SUŠENI LUK	77
PAPIR ZA PEČENJE - LISTIĆI	78
PAPIR ZA PEČENJE - ROLNE	78
KUKURUZNI ŠKROB	78
PATRON ZA ŠLAG	79
FRANCUSKA KORPA	79

ADITIVI ZA PEKARSTVO



MOBY PLUS (10 kg)

Poboljšava obradivost tijesta te poboljšava njegovu elastičnost. Također, ojačava lijepak u tijestu. Povećava zapreminu proizvoda. Koristi se za izradu hljeba i peciva.

SASTOJCI: pšenično brašno, sredstvo protiv zgrudvavanja: (kalcijum-karbonat) E 170, enzimi, sredstvo za tretiranje brašna: (askorbinska kiselina) E 300

ALERGENI: pšenični gluten

DOZIRANJE: za hljeb od 0,3% do 0,5% u odnosu na masu brašna u zamjesu.



MOBY FRESH (25 kg)

Moby Fresh poboljšava obradivost i elastičnost tijesta. Također, ojačava lijepak u samom tijestu te povećava zapreminu hljeba. Jedna od njegovih značajnijih karakteristika jeste to što omogućava veće upijanje vode kao i to da produžava svježinu gotovog proizvoda.

SASTOJCI: sredstvo protiv zgrudvavanja (kalcijum-karbonat) E170, pšenično bijelo brašno T-500, emulgator: (estro mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina) E 472e, sredstvo za tretiranje brašna: (askorbinska kiselina) E 300, enzimi. **ALERGENI:** pšenični gluten.

DOZIRANJE: za hljeb od 0,3% do 0,6%, za pecivo od 0,5% do 0,8% u odnosu na masu brašna u zamjesu.



MOBY FRESH PLUS (25 kg)

Moby Fresh plus izrazito ojačava lijepak u tijestu te obezbjeđuje veću toleranciju u procesu. Posebno dobro utječe na tijesto jer pojačava njegovu obradivost i elastičnost. Također, značajno povećava zapreminu hljeba i omogućava veće upijanje vode.

SASTOJCI: pšenično brašno, sredstvo protiv zgrudvavanja: (kalcijum-karbonat) E 170, emulgator: (estri mono- i diacetilvinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina) E 472e, enzimi, sredstvo za tretiranje brašna: (askorbinska kiselina) E 300. **ALERGENI:** pšenični gluten.

DOZIRANJE: za hljeb od 0,2 do 0,4% a za pecivo od 0,3 do 0,5% u odnosu na masu brašna u zamjesu.



DIPAN (Dijamant 23 kg)

Pomoćno sredstvo u pekarskoj proizvodnji koje se upotrebljava za podmazivanje.

SASTOJCI: Mašinski okoštano pileće meso 40%, pileće meso 30%, voda, proteini soje, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, pojačivač okusa, antioksidans, konzervans prirodne arome.

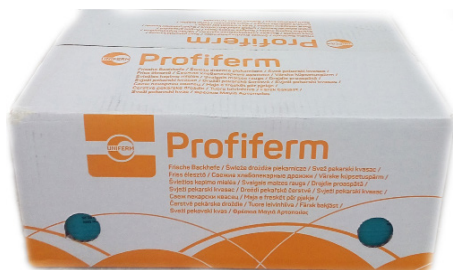


ALFA PEKOL (Zvijezda 20 kg)

Alfa Pekol je pastozni poboljšivač koji sadrži sve potrebne sastojke za poboljšanje pecivne kvalitete brašna velike rasteljivosti, malog otpora i male amilolitičke aktivnosti. Namijenjen je za izradu osnovnih i posebnih vrsta hleba i peciva.

SASTOJCI: Biljne masti (palme i kokosa) i sojino ulje, ecer, emulgator E472, enzimski preparat: alfa amilaza, tvar za tretiranje brana E300, jaska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, antioksidansi, zgušnjivač, konzervans, prirodna aroma.

KVASAC



UNIFERM Kvasac

Visoko kvalitetan svježi pekarski kvasac UNIFERM. Jamči sigurno razvijanje tijesta pri fermentaciji. Gotovi proizvodi lagano su aromatizirani i imaju lijepu, zlatnožutu boju.



ARIBA TAMNA ČOKOLADA (Master Martini 10 kg)

Visoko kvalitetna tamna čokolada sa minimalno 54% udjela kakaa u sastavu i 32/34% udjela kakao putera u sastavu. Pored gore navedenih osobina ovu čokoladu karakteriše i velika fluidnost i intenzivan čokoladni okus. Upotrebljava se za glaziranje pekarskih i slastičarskih proizvoda, modeliranje, proizvodnju pralina, dekoraciju, filovanje torti, izrade museva, suflea.

SASTOJCI: Kakao pasta, šećer, kakao maslac, emulgator sojin lecitin, prirodna aroma vanilije. Mogući tragovi mlijeka.



ARIBA MLIJEČNA ČOKOLADA (Master Martini 10 kg)

Visoko kvalitetna mliječna čokolada sa minimalno 32% udjela kakaa u sastavu i 34/36% udjela kakao putera te 20% mlijeka. Pored gore navedenih osobina ovu čokoladu karakteriše i velika fluidnost i intenzivan čokoladni okus. Upotrebljava se za glaziranje pekarskih i slastičarskih proizvoda, modeliranje, proizvodnju pralina, dekoraciju, filovanje torti, izrade museva, suflea, a gotovim proizvodima daje visok sjaj.

SASTOJCI: Kakao 32%, šećer, kakao maslac 34-36%, emulgator sojin lecitin, prirodna aroma vanilije. Mogući tragovi mlijeka.



ARIBA BIJELA ČOKOLADA (Master Martini 10 kg)

Visoko kvalitetna bijela čokolada sa minimalno 22% udjela mlijeka u sastavu i 36/38% udjela masnoće. Pored navedenih osobina ovu čokoladu karakteriše i velika fluidnost i intenzivan okus vanilije. Upotrebljava se za glaziranje pekarskih i slastičarskih proizvoda, modeliranje, proizvodnju pralina, dekoraciju, filovanje torti, izradu museva, suflea, te gotovim proizvodima daje sjaj.

SASTOJCI: Šećer, potpuno hidrogenizovane biljne masti (palminog jezgra), obrano mlijeko u prahu 8%, laktoza, emulgator sojin lecitin, vanilija aroma.



CARAVELLA TAMNA ČOKOLADA (Mas. Martini 10 kg)

Tamni Caravella čokoladni diskovi predstavljaju visoko kvalitetni surogat odnosno zamjenu za čokoladu. Zbog visoke kvalitete, ovi diskovi mogu u potpunosti zamijeniti tamnu čokoladu u pekarskoj i slastičarskoj industriji. Upotrebljavaju se za glaziranje pekarskih i slastičarskih proizvoda, modeliranje, proizvodnju pralina, filovanje torti, izradu museva, suflea i gotovim proizvodima daje visok sjaj.

SASTOJCI: Šećer, potpuno hidrogenizovane biljne masti palmi-nog jezgra, nemasni kakao u prahu 16%, emulgator sojin leci-tin, aroma vanilije. Mogući tragovi mlijeka i koštunjica voća.



CARAVELLA BIJELA ČOKOLADA (Mas. Martini 10 kg)

Bijeli Caravella čokoladni diskovi predstavljaju visoko kvalitetni surogat odnosno zamjenu za čokoladu. Zbog visoke kvalitete, Caravella diskovi mogu u potpunosti zamijeniti bijelu čokoladu u pekarskoj i slastičarskoj industriji. Upotrebljavaju se za glaziranje pekarskih i slastičarskih proizvoda, modeliranje, proizvodnju pralina, filovanje torti, izradu museva, suflea i gotovim proizvodima daje visok sjaj.

SASTOJCI: Šećer, potpuno hidrogenizovane biljne masti (palminog jezgra), obrano mlijeko u prahu 8%, laktoza, emulgator sojin lecitin, vanilija aroma.



BOLERO TAMNA ČOKOLADA (Mas. Martini 10 kg)

Tamni čokoladni diskovi predstavljaju visoko kvalitetni surogat odnosno zamjenu za čokoladu. Zbog visoke kvalitete, ovi diskovi mogu u potpunosti zamijeniti tamnu čokoladu u pekarskoj i slastičarskoj industriji. Upotrebljavaju se za glaziranje pekarskih i slastičarskih proizvoda, modeliranje, proizvodnju pralina, filovanje torti, izradu museva, suflea i gotovim proizvodima daje visok sjaj.

SASTOJCI: Šećer, biljne masnoće, 10% masnoća kaka-aa, emulgator sojin lecitin E322, aroma vanilije.



KREMA OD LJEŠNJAKA - NUTS (Master Martini 13 kg)

Cream nuts je proizvod sa intenzivnim okusom lješnjaka i čokolade, koji se nalazi u kremastom stanju i može da zamijeni bilo koji drugi punilo. Koristi se u pekarstvu za punjenje gotovih proizvoda.

SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, laktoza, kakao u prahu, lješnjaci 2%, emulgator sojin lecitin, arome.



NOCCIOLA LJEŠNJAK (Master Martini 13 kg)

Nocciola je proizvod sa intenzivnim okusom tamne čokolade i lješnjaka, koji se nalazi u kremastom stanju i može da zamijeni bilo koji drugi namaz. Kada se otopi dobiva svojstva tečne tamne čokolade te se kao takav koristi kao završna glazura na tortama i sladoledima, kao fil u tortama i kao preljev za profiterole. Nakon hlađenja stvrdnjava i ostaje takav i na sobnim temperaturama.

SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, kakao u prahu, lješnjaci 8%, emulgator sojin lecitin, arome.



NOEMI KAKAO KREM (Unigra 13 kg)

Termostabilni namaz tamne boje sa intenzivnim okusom kaka, tamne čokolade. Nalazi se u kremastom stanju, odlično se topi i spaja sa drugim sastojcima, pa se može koristiti kao dodatak osnovnim filovima za torte kako bi dobili čokoladni okus i boju. Ovaj krem se odlično ponaša i zadržava svojstva na visokim temperaturama, pa se kao takav koristi kao fil za tartove i ostale pekarske proizvode.

SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, kakao u prahu, lješnjaci, emulgator sojin lecitin, arome.



GRAN CAFFE (Master Martini 5 kg)

Namaz sa aromom i okusom kafe koji se koristi u pekarske i slastičarske svrhe u formi filova i kremova.

SASTOJCI: šećeri, biljna ulja i masti (ulja (girasoe), masti (palma)), kava u prahu (8%), kakao prah s malo masti, mlijeko u prahu, prirodna aroma kave, emulgator (E322 suncokretov lecitin). Može sadržavati: orahe.



BOLERO KREM ZA MAZANJE I PUNJENJE (Master Martini 13 kg)

Namaz svijetlo smeđe boje i čokoladnog okusa. Odlično se spaja sa osnovnim poslastičarskim kremama i filovima. Također se koristi kao nadjev za različite pekarske proizvode.

SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, ka-



TERMOSTABILNI BOLERO KREM (13 kg)

Razmaziva krema za profesionalnu upotrebu.

SASTOJCI: Sastojci: šećer, biljna ulja i masti, (ulja (suncokreta), masti (palma), kakao u prahu s reduciranom masti, sirutka u prahu (iz mlijeka), modificirani škrob, emulgator (E322 suncokretov lecitin), aroma. Može sadržavati orašaste plodove.



AVORIO WHITE - BIJELI KREM (Master Martini 13 kg)

Cream avorio bijeli je proizvod sa intenzivnim okusom bijele čokolade, koji se nalazi u kremastom stanju i može da zamijeni bilo koje drugo punilo. Koristi se za punjenje gotovih pekarskih proizvoda.

SASTOJCI: Voda, neočvrsnuta biljna ulja i masti (palmino jezgro), ulja (repice i suncokreta, kukuruza i soje), šećer, stabilizatori, mliječni proteini, emulgatori, sol, arome, sirutka u prahu.



TERMOSTABILNI KREM (Moby Dick 12 kg)

Kakao krem namaz, odlično podnosi visoke temperature te zbog tog ima široku primjenu u pekarskoj i slastičarskoj industriji. Može se koristiti kao punilo za buhtle, piroške i slične proizvode.

SASTOJCI: Šećer, biljna mast, sojin prah, kakao, sojin lecitin, aroma. kao u prahu, lješnjaci, emulgator sojin lecitin, arome.



KREM ZA PUNJENJE (Moby Dick 12 kg)

Kakao krem namaz koji se upotrebljava u slastičarskoj i pekarskoj industriji za mazanje gotovih proizvoda i kao punilo za iste.

SASTOJCI: Šećer, biljna mast, sojin prah, kakao, sojin lecitin, aroma.



NOCIOLLA (Master Martini 5 kg)

Namaz sa aromom i okusom lješnjaka koji se koristi u pekarske i slastičarske svrhe u formi filova i kremova. Udio lješnjaka iznosi **25 %**.

SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti (ulja (suncokretovo), masti (palma)), pečeni nasjeckani kakao prah, emulgator (E322 suncokretov lecitin), arome. Može sadržavati: druge orahe.



PISTACHIO (Master Martini 5 kg)

Namaz sa aromom i okusom pistacije koji se koristi u pekarske i slastičarske svrhe u formi filova i kremova. Udio pistacije iznosi **27,5 %**.

SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti (ulja (suncokretovo), masti (palme)), pečeni isjeckani pistači (15%), pistači (12,5 %), obrano mlijeko u prahu, sirutka u prahu (iz mlijeka), laktoza (iz mlijeka), boje (antodijani, kurkumin), emulgator (E322 suncokretov lecitin), prirodna aroma. Može sadržavati: ostalo jezgrasto voće. Bez glutena.



CHOCO AVORIO (Master Martini 5 kg)

Namaz sa aromom i okusom mliječne čokolade koji se koristi u pekarske i slastičarske svrhe u formi filova i kremova.

SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti (ulja (suncokretovo), masti (palma)), polukruno mlijeko u prahu (20%), mrvice (10%) (krumpirov škrob, šećer, slanutak brašno, kukuruzno brašno, kokosova mast, emulgator (E322 sojin lecitin), sol, aromatizacija), bijela čokolada 9% (šećer, kakao maslac, mlijeko u prahu), laktoza (iz mlijeka), emulgator (E322 suncokretov lecitin), arome. Bez glutena.



TERMOSTABILNI NADJEV VIŠNJA (6 kg)

Proizvod sa široko rasprostranjenom namjenom. Koristi se prilikom izrade slastičarskih proizvoda u obliku fila, u pekarskoj industriji kao punilo za različite vrste pekarskih proizvoda poput kroasana, krofni i slično.

SASTOJCI: plod višnje (40+2%), fruktozno – glukozni sirup, voda, modifikovani skrob, kiselina – limunska kiselina, konzervans – kalijum – sorbat, učvršivač – kalcijum hlorid. Moguće je prisustvo koštice



TERMOSTABILNI NADJEV KARMELA (6 kg)

Proizvod sa široko rasprostranjenom namjenom. Koristi se prilikom izrade slastičarskih proizvoda u obliku fila, u pekarskoj industriji kao punilo za različite vrste pekarskih proizvoda poput kroasana, krofni i slično.

SASTOJCI: SASTOJCI: glukozni sirup, voda, šećer, modifikovani skrob, djelimično hidrogenizovana biljna mast – soja, stabilizator – celuloza, boje – E150d, lutein i titan – dioksid, so, aroma caramel 0.1%, konzervans-kalijum-sorbat, emulgator-E476, kiselina-vinska kiselina.



TERMOSTABILNI NADJEV VANILA (6 kg)

Proizvod sa široko rasprostranjenom namjenom. Koristi se prilikom izrade slastičarskih proizvoda u obliku fila, u pekarskoj industriji kao punilo za različite vrste pekarskih proizvoda poput kroasana, krofni i slično.

SASTOJCI: glukozni sirup, voda, šećer, modifikovani skrob, djelimično hidrogenizovana biljna mast – soja, stabilizator – celuloza, so boje – titan- dioksid I lutein, aroma vanile 0,1%, konzervans – kalijum-sorbat, emulgator – E471, kiselina – vinska kiselina.



VIŠNJA (Moby Dick 12 kg)

Višnja nadjev je termostabilni nadjev višanja i koristi se prilikom nadjevanja različitih slastičarskih i pekarskih proizvoda. Može se koristiti za aromatizovanje osnovnih slastičarskih baza kao i za obogaćivanje slastičarskih biskvita. U sastavu nalazi se minimalno 55% višnje. Sam nadjev je gust i čvrst i kao takav osim kao punjenje može se koristiti i kao zaseban fil u tortama i kolačima.

SASTOJCI: Višnja, šećer, voda, modificirani kukurnzni škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina, konzervans.



AMARENA (Moby Dick 12 kg)

Amarena fil je termostabilni nadjev višanja i koristi se prilikom nadjevanja različitih slastičarskih i pekarskih proizvoda. Može se koristiti za aromatizovanje osnovnih slastičarskih baza kao i za obogaćivanje slastičarskih biskvita. U sastavu nalazi se minimalno 40% višnje. Sam nadjev je gust i čvrst i kao takav osim kao punjenje može se koristiti i kao zaseban fil u tortama i kolačima.

SASTOJCI: Višnja min. 40%, šećer, voda, modificirani kukurnzni škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina E330, konzervans E202.



MARELICA (Moby Dick 12 kg)

Nadjev marelica koristi se prilikom izrade pekarskih i slastičarskih proizvoda. Može služiti za punjenje različitih vrsta tijesta poput lisnatih tijesta, štrudli, kroasana ili kao fil prilikom izrade torti, deserta ili palačinki. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus marelice.

SASTOJCI: Marelica u vlastitom soku 40%, voda, šećer, modificirani kukurnzni škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina, pektin, konzervans, učvršćivač trikalcij citrat.



JABUKA (Moby Dick 12 kg)

Nadjev jabuka koristi se prilikom izrade pekarskih i slastičarskih proizvoda. Može služiti za punjenje različitih vrsta tijesta poput lisnatih tijesta, štrudli, kroasana ili kao fil prilikom izrade torti, deserta ili palačnaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus jabuke.

SASTOJCI: Jabuka min.40%, voda, šećer, modificirani kukuruzni škrob, regulator kiselosti, konzervanst, limunska kiselina, cimet.



ŠUMSKO VOĆE (Moby Dick 12 kg)

Nadjev šumsko voće koristi se prilikom izrade pekarskih i slastičarskih proizvoda. Može služiti za punjenje različitih vrsta tijesta poput lisnatih tijesta, štrudli, kroasana ili kao fil prilikom izrade torti, deserta ili palačnaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus šumskog voća.

SASTOJCI: Kupina, borovnica, malina, šećer, modificirani škrob, regulator kiselosti, konzervansi.



MARMELADA (12kg)

Nadjev marmelada koristi se prilikom izrade pekarskih i slastičarskih proizvoda. Može služiti za punjenje različitih vrsta tijesta poput lisnatih tijesta, štrudli, kroasana ili kao fil prilikom izrade torti, deserta ili palačnaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus marmelade.

SASTOJCI: Voćne kaše u različitim omjerima, voda, šećer, glukoza - fruktozni sirup, regulator kiselosti, limunska kiselina, pektin, konzervansi, zgušnjivač.



VANILIJA (Mirall 6 kg)

Proizvod sa široko rasprostranjenom namjenom. Koristi se prilikom izrade slastičarskih proizvoda u obliku fila, u pekarskoj industriji kao punilo za različite vrste pekarskih proizvoda poput kroasana, krofni i slično.

SASTOJCI: Voda, glukozni sirup, šećer, modifikovani škrob, biljne masti (palme), stabilizatori (E460, E466), emulgator (E471), regulator kiselosti (E270), boje (E171, betakaroten), konzervansi (E202), so, arome. Može sadržavati mlijeko.



JAGODA (Moby Dick 5 kg)

Nadjev jagoda koristi se prilikom izrade pekarskih i slastičarskih proizvoda. Može služiti za punjenje različitih vrsta tijesta poput lisnatih tijesta, štrudli, kroasana ili kao fil prilikom izrade torti, deserta ili palačnaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus jagode.

SASTOJCI: Jagoda u vlastitom soku 40%, šećer, voda, modifikovani kukuruzni škrob, regulator kiselosti limunska kiselina, aroma i konzervansi K-sorbat.



MALINA (Moby Dick 6 kg)

Nadjev malina koristi se prilikom izrade pekarskih i slastičarskih proizvoda. Može služiti za punjenje različitih vrsta tijesta poput lisnatih tijesta, štrudli, kroasana ili kao fil prilikom izrade torti, deserta ili palačnaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus maline.

SASTOJCI: plod maline u vlastitom soku 35%, šećer, voda, modifikovani škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina E-330, aroma, konzervansi K-sorbat (E-202).



NARANDŽA (Moby Dick 6 kg)

Nadjev narandža koristi se prilikom izrade pekarskih i slastičarskih proizvoda. Može služiti za punjenje različitih vrsta tijesta poput lisnatih tijesta, štrudli, kroasana ili kao fil prilikom izrade torti, deserta ili palačinka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus narandže.

SASTOJCI: narandža u vlastitom soku 40%, šećer, voda, modifikovani škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina E-330, aroma, konzervans K-sorbat (E-202).



FIL ZA KROFNE (Moby Dick 6 kg)

Fil za krofne sa odličnom i kvalitetnom aromom i visokim udjelom kakaa. Ovaj fil je veoma fluidan i prilikom upotrebe vema jednostavno i lako se vrši punjenje krofni. Krofnama daje bogat i sočan okus kao. Upotrebljiva se za filovanje krofni nakon pečenja.

SASTOJCI: Glukočni sirup, voda, šećer, modificirani škrob, prirodni kakao, biljne masnoće, konzervans, so, zgušnjivač, arome.



MAK (Mantler 10 kg)

Koristi se u pekarskoj industriji. Priprema se sa vodom za razna peciva, štrudle i lisnata tijesta.

SASTOJCI: šećer, sjeme maka, pšenična krupica, pšenično brašno, kukurzni škrob, mlijeko u prahu, bjelanjak u prahu, palminu ulje, aroma, cimet, kakao u prahu, antioksidanti: askorbinska kiselina.



ORAH (Mantler 10 kg)

Koristi se u pekarskoj industriji kao zamjena za orah u obliku praha. Priprema se sa vodom za razna peciva, štrudle i lisnata tijesta.

SASTOJCI: SASTOJCI: šećer, orah, pšenična krupica, pšenični slad, sjemenke suncokreta, sojino brašno, bademovo brašno, glukozni sirup, aroma, cimet, antioksidant (askorbinska kiselina).



COVER KAKAO (Master Martini 5 kg)

Cover cacao tamni je proizvod sa intenzivnim okusom čokolade, koji se nalazi u kremastom stanju i može da zamijeni bilo koji drugi namaz. Kada se otopi dobiva svojstva tečne čokolade i kao takav se može koristiti kao završna glazura na tortama i sladoledima, kao fil u tortama i kao preljev za profiterole. Nakon što se prelije se stvrdnjava i kao takav ostaje na sobnim temperaturama.

SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, kakao u prahu, lješnjaci, emulgator sojin lecitin, arome.



COVER BIJELI (Master Martini 5 kg)

Cover avorio bijeli je proizvod sa intenzivnim okusom bijele čokolade, koji se nalazi u kremastom stanju i može da zamijeni bilo koji drugi namaz. Kada se otopi, on dobiva svojstva tečne bijele čokolade i kao takav se može koristiti kao završna glazura na tortama i sladoledima, kao fil u tortama i preljev za profiterole. Nakon što se prelije se stvrdnjava te kao takav ostaje i na sobnim temperaturama.

SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, emulgator sojin lecitin, arome.



CARAVELLA GRAN LATE LJEŠNJAK (5 kg)

Mliječni krem proizvod sa dodatkom lješnjaka. Proizvod je namijenjen profesionalnoj upotrebi.

SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti ulja (suncokreta), masti (palme). Djelimično obrano mlijeko u prahu (22.5%), lješnjaci (10%), sirutka u prahu (iz mlijeka), laktoza (iz mlijeka), emulgator (E322 suncokretov lecitin), prirodna aroma. Može sadržati: ostalo jezgrasto voće.



MIRALL KARAMELA (Master Martini 3 kg)

Karamela "Mirror" sjajna glazura sa okusom karamele. Koristi se u slastičarstvu za završno glaziranje gotovih proizvoda zbog dobivanja elegantnog i sjajnog izgleda kao i okusa karamele. Smeđe je boje, i preporučuje se da gotovi proizvodi budu zamrznuti ili dobro ohlađeni kako bi se postigao željeni efekat. Najčešće se upotrebljava za preljev deserta kao što je "tri leće" kolač.

SASTOJCI: Šećer, voda, glukozni sirup, zgušnjivač, boja, regulator kiselosti, konzervans, arome.



MIRALL ČOKOLADA (Master Martini 3 kg)

Čokoladna "Mirror" (sjajna) glazura sa okusom čokolade. Upotrebljava se u slastičarstvu prilikom pravljenja različitih deserta poput torti i minjona. Daje proizvodima elegantan izgled i visok sjaj.

SASTOJCI: Čokolada u prahu 30%, voda, glukozni sirup, modificirani škrob, zgušnjivač, regulator kiselosti, konzervans, arome.



MIRALL JAGODA (Master Martini 3 kg)

Jagoda "Mirror" (sjajna) glazura sa okusom jagode. Koristi se u slastičarstvu za završno glaziranje gotovih proizvoda zbog dobivanja elegantnog i sjajnog izgleda kao i okusa jagode. Preporučuje se da gotovi proizvodi budu zamrznuti ili dobro ohlađeni kako bi se postigao željeni efekat.

SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, voda, pire od jagode, modificirani škrob, zgušnjivač, crna mrkva i ekstrakt šafranike, regulator kiselosti, emulgator, konzervans, arome.



MIRALL LIMUN (Master Martini 3 kg)

Limun "Mirror" (sjajna) glazura sa okusom limuna. Koristi se prilikom pravljenja različitih deserta u poslastičarstvu radi postizanja efekta elegantnog sjaja sa dodatnim okusom limuna. Preporučuje se da gotovi proizvodi budu zamrznuti ili dobro ohlađeni radi postizanja što boljeg efekta sjajne glazure.

SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, voda, limunov sok 5%, modificirani škrob, zgušnjivač, emulgator, konzervans, boje, arome.



MIRALL NEUTRALNI (Master Martini 3 kg)

Neutralna "Mirror" (sjajna) glazura bez boje i okusa. Upotrebljava se ukoliko želite da torti ili desertu date završni sjaj, da prilikom toga ne narušite izgled, okus samog proizvoda. Također se upotrebljava u pripremi voćnih salata da voće zadrži svježinu i prirodnu boju.

SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, voda, zgušnjivač, regulator kiselosti, konzervans.



MIRALL BIJELA ČOKOLADA (Master Martini 3 kg)

Glazura od bijele čokolade jedinstvenog ukusa, sjajnog izgleda i izvrsne prekrivenosti. Za tradicionalno i moderno pecivo, kolače, mousse, semifreddo, Bavaresi, deserte, čaše.

SASTOJCI: glukozni sirup, 30% bijela čokolada (šećer, kakaomaslac, mlijeko u prahu), voda, šećer, zgušnjivači (E440ii, E407, E341iii), regulator kiselosti (E270), konzervans (E202), emulgator (E471), boja (E171), arome.



MIRALL MARACUJA (Master Martini 3 kg)

Glazura voća od strasti. Bez sjemenki osigurava poluprozirni učinak preparatima, dajući homogenu boju i originalan i intenzivan okus pasivnom voću. Za tradicionalno i moderno pecivo, kolače, mousse, semifreddo, Bavaresi, deserte, čaše.

SASTOJCI: šećer, glukozni sirup, voda, pire pasijino voće (15%), sredstva za zgušnjavanje (E440, E407, E341), konzervansi (E202), regulator kiselosti (E331), antioksidansi (E300), boje (E100, ekstrakt paprike), arome.



GIUSSO PISTACIJA (GIUSSO 1,5 kg)

Proizvod za glaziranje sastavljenih smjesa dezerata.

SASTOJCI: glukozni sirup, voda, dekstroza, PISTACIJSKA pasta (5%), zgušnjivač: agar agar, boje: titanijum-dioksid, bakarni kompleksi klorofilin-kurkumin; modifikant škrob, sol, aroma, regulator kiselosti: natrijev citrat; konzervansi: kalijev sorbat. Može sadržavati: MLIJEKO, JAJE, LJEŠNJAK.



GIUSSO NARANDŽA (GIUSSO 6 kg)

Proizvod za glaziranje sastavljenih smjesa dezerata.

SASTOJCI: glukozni sirup, šećerni sirup: šećer-voda, dekstroza, modificirani škrob, zgušnjivač: E406, sok od naranče, bojilo: titan dioksid, beta-karotin, sredstvo za očuvanje: kalijev sorbat, aroma, zakiseljavanje: limunska kiselina,



MASTER GEL NEUTRALNI (Master Martini 3 kg)

“Blic gel” upotrebljava se kao premaz za kroasane kako bi im dao sjaj, također se može upotrebljavati u voćnim salatama i tortama koji sadrže svježe voće da bivo česačuvalo svježinu i prirodnu boju duž živrenski period.

SASTOJCI: Glukozno-fruktozni sirup, voda, sredstvo za gel, regulator kiselosti, konzervansi.

MARGARINI I ULJA

25



MARG. MARTINI CROISSANT/SVOGLIA (Mas. Martini 10 kg)

Margarin specijalizovan za izradu lisnatog tijesta za različite pekarske proizvode, naročito za kroasane. Zbog visokog udjela prirodne masti daje odličnu aromu i prhkost lisnatim tijestima.

SASTOJCI: Biljna ulja i masti palme i kokosa, djelomično hidrogenizirane masti palme, ulja soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza, voda, emulgatori, sojin lecitin, sol, konzervansi, regulator kiselosti, arome, bojila. kao u prahu, lješnjaci, emulgator sojin lecitin, arome.



MARGARIN GIOLA (Master Martini 20 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade različitih biskvita za torte, te tijesta za proizvode poput keksa i slično.

SASTOJCI: Biljna ulja i masti palme i kokosa, djelomično hidrogenizirane masti palme, ulja soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza, voda, emulgatori, sojin lecitin, sol, konzervansi, regulator kiselosti, arome, bojila.



MARGARIN GIOLA GOLD (Master Martini 20 kg)

Margarin odličnog kvaliteta, sa visokim udjelom prirodnih biljnih i životinjskih masti. Koristi se za pripremu krema i filova kod raznih vrsta pekarskih i slastičarskih proizvoda.

SASTOJCI: Biljna ulja i masti (palme i kokosa), djelomično homogenizirane masti (palme), ulja (soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza), voda, emulgatori, sol, konzervansi, regulator kiselosti, arome, bojila.



MARGARIN GRAN MASTER (Mas.Martini 20 kg)

Margarin odličnog kvaliteta, sa visokim udjelom prirodnih biljnih i životinjskih masti. Koristi se za pripremu tijesta i filova kod raznih vrsta pekarskih i slastičarskih proizvoda.

SASTOJCI: Masti i ulja 60% (palma, kokos, soja, suncokret, uljana repica) životinjska mast, voda, emulgatori sojin lecitin, sol, konzervansi, regulator kiselosti, arome, boje. Mogući tragovi mlijeka.



MARGARIN ZA KREME CV (Master Martini 20 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade različitih biskvita za torte, te tijesta za proizvode poput keksa i slično.

SASTOJCI: Biljna ulja i masti palme i kokosa, djelomično hidrogenizirane masti palme, ulja soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza, voda, emulgatori, sojin lecitin, sol, konzervansi, regulator kiselosti, arome, bojila.



PALMINO ULJE (Master Martini 25 l)

Rafinirano palmينو ulje odličnog kvaliteta. Upotrebljava se prilikom pripreme prženih jela. Jako je postojano i zadržava svoje kvalitete na visokim temperaturama.

SASTOJCI: Palmينو ulje.



PALMIN BLOK (Master Martini 25 kg)

Margarin odličnog kvaliteta, sa visokim udjelom prirodnih biljnih i životinjskih masti. Koristi se za pripremu tijesta i filova kod raznih vrsta pekarskih i slastičarskih proizvoda.

SASTOJCI: Masti i ulja 60% (palma, kokos, soja, suncokret, uljana repica) životinjska mast, voda, emulgatori sojin lecitin, sol, konzervansi, regulator kiselosti, arome, boje. Mogući tragovi mlijeka.

ŠLAG I VRHNJE



ŠLAG DECOR UP (Master Martini 1 l)

Zaslađeno biljno vrhnje u tečnom stanju, idealno za pripremu gachave-a, čokoladnih glazura i dekoracija od šlaga. Također umućen, šlag se koristi prilikom pravljenja različitih vrsta slatkih nadjeva.

SASTOJCI: Voda, potpuno hidrogenizovana biljna ulja i masti (palmino jezgro), ulja (repice i suncokreta, kukuruza i soje), šećer, stabilizatori, mliječni proteini, emulgatori, sol, arome, boja.



0.2l



0.5l



1l

ŠLAG (Bravo 0.2l, 0.5, 1l)

Zaslađeno biljno vrhnje u tečnom stanju, idealno za pripremu gachave-a, čokoladnih glazura i dekoracija od šlaga. Također umućen, šlag se koristi prilikom pravljenja različitih vrsta slatkih nadjeva.

SASTOJCI: Voda, potpuno hidrogenizovana biljna ulja i masti (palmino jezgro), ulja (repice i suncokreta, kukuruza i soje), šećer, stabilizatori, mliječni proteini, emulgatori, sol, arome i boja.



ŠLAG UIP (Master Martini 1 l)

Biljni krem za pripremu šlaga, za profesionalnu upotrebu u poslastičarstvu i pravljenju sladoleda. UHT proizvod.

SASTOJCI: voda, potpuno hidrogenizovana biljna ulja i masti (masti (palminog jezgra), ulja (uljane repice i suncokreta i kukuruza i soje u različitim proporcijama)), šećer (13%), proteini mlijeka, emulgatori (E472e, E322 sojin lecitin), stabilizatori (E463, E340, E401), so, arome, boja (beta-karoten).



0.2



0.5 l

VRHNJE ZA KUHANJE (Bravo 0.2, 0.5 l)

Ima široku upotrebu u ugostiteljskoj industriji prilikom pripreme svih umaka na mliječnoj bazi kao i gustih supa. Zbog neutralnog okusa vrhnje se idealno kombinuje sa različitim začinima i proizvodima.

SASTOJCI: Voda, potpuno hidrogenizovana biljna ulja i masti (palmino jezgro), ulja (repice i suncokreta, kukuruza i soje), stabilizatori, emulgatori, mlačenica u prahu, kukuruzni škrob, maltodekstrini.



VRHNJE ZA KUHANJE (Master Gourmet)

Ima široku upotrebu u ugostiteljskoj industriji prilikom pripreme svih umaka na mliječnoj bazi kao i gustih supa. Zbog neutralnog okusa vrhnje se idealno kombinuje sa različitim začinima i proizvodima.

SASTOJCI: Voda, potpuno hidrogenizovana biljna ulja i masti (palminog jezgra), ulja (repice, suncokreta, kukuruza, soje), mlačenica u prahu, kukuruzni škrob, maltodekstrini, emulgator sojin lecitin, stabilizator.

PASTE ZA KOLAČE I SLADOLEDE



PASTA ORAH (GIUSO 2,5 kg)

Pasta sa okusom i komadićima oraha. Daje bazama za sladoled i slastičarskim nadjevima poseban okus oraha, a zahvaljujući komadićima oraha i hrskavu strukturu. Doziranje paste prilikom izrade sladoleda iznosi 60/70 gr po kg baze za sladoled. U slastičarstvu doziranje se vrši prema ukusu.

SASTOJCI: Orah, šećer, ulje, kikirikija, nemasni kakao, emulgator sojin lecitin, arome.



PASTA BISKVIT (GIUSO 3 kg)

Pasta žute boje sa toplim okusom keksa. Aromatizuje baze za sladolede i slastičarske nadjeve i daje im puni okus keksa. U slastičarstvu se može koristiti i prilikom izrade biskvita. Dolazi u pakovanju od 3 kg, a u proizvodnji sladoleda dozira se 50 gr paste po kilogramu mase. U slastičarstvu dozira se prema potrebi u zavisnosti od baze.

SASTOJCI: Šećerni sirup, glukozni sirup, obrano mlijeko u prahu, žumanjak, arome, stabilizatori.



PASTA KARMEL (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom karamele. Sa bazom od karameliziranog šećera, ova pasta daje bogat okus karamele slastičarskim fillovima, bazama za sladoled, te se može koristiti kao pojačivač okusa prilikom izrade biskvita. Doziranje 50 gr paste po kg baze.

SASTOJCI: Karamelizirani šećer, glukozni sirup, boja, aroma.



PASTA KAFA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa intenzivnim okusom kafe. Osim punog i intenzivnog okusa kafe i prženog lješnjaka, ova pasta baza-ma za sladolede i slastičarskim nadjevima daje i boju bijele kafe. Dodavanjem paste osnovnoj, žutoj kremi dobija se fil za torte sa odličnim okusom kafe. Upravo zbog intenzivnog okusa, na kilogram baze dodaje se 30 gr paste.

SASTOJCI: Kafa 32%, biljno ulje, suncokret, lješnjaci, arome, emulgator sojin lecitin.



PASTA NOCIOLLA PREMIUM (GIUSO 5,5 kg)

Pasta sa okusom lješnjak koju karakteriše 100%-tni udio pečenog italijanskog lješnjaka bez dodataka šećera, aditiva ili masti. Pun okus prženog lješnjaka za kupce koji traže orašastiji i intenzivniji okus. Doziranje 70/100 gr na kg mase.

SASTOJCI: Prženi italijanski lješnjaci.



PASTA NOCIOLLA IGP GOLD (GIUSO 5,5 kg)

Proizvod istinske izvrsnosti, proizveden isključivo s PGI piemontskim lješnjacima, nježno pečen i rafiniran. Smatran kao proizvod s najboljom aromom, slatkoću, mirisom i oksidacijskom otpornošću, Piemont lješnjake karakterizira savršeno okrugli oblik koji omogućuje savršeno ljuštenje i homogeno pečenje na cijelom plodu. Kao i svi Gold Line proizvodi, i ovaj se proizvodi bez okusa, bez boja, bez konzervansa.

SASTOJCI: Piemont lješnjak P.G.I., pečeni lješnjaci (98%), biljna mast (shea, kakao, illipe).



PASTA PISTACIJA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom pistacije. Specifične zelenekaste boje i intenzivnog okusa pistacije, ova pasta se koristi u aromatiziranju baza za sladoled kao i slastičarskih kremova. Također se koristi prilikom pripreme biskvita kako bi istima dala specifičan okus i zelenkastu boju. Doziranje 60/70 gr po kg mase.

SASTOJCI: Pistacije 14%, ulje kikirikija, emulgator sojin lecitin, suha tvar, arome.



PASTA PISTACIJA SICILIA GOLD (GIUSO 2,5 kg)

Ovaj proizvod, rađen samo korištenjem najbolje odabranih pistacija s Sicilije, odlikuje se mekom zelenom bojom i intenzivnim i postojanim okusom. Sicilijanski pistacio je napravljen: bez konzervansa, aroma, dodanih ulja i sa samo prirodnim bojama.

Pakiranje: kanta

Težina kg: 5,5 - 2,5

Br. pakovanja po kutiji: 2 - 4

Doza g / kg smjese: 70/100 gr



PASTA TIRAMISU (GIUSO 3 kg)

Pasta tiramisu, bez alkohola, daje okus tiramisu-a. Koristi se za pripremu baza za sladolede, kao i aromatizaciju slastičarskih filova.

SASTOJCI: Šećerni sirup, glukozni sirup, boja, regulator kiselosti limunska kiselina, žumanjak, mascarpone sir u prahu, zgušnjivač, liofilizirana kafa, emulgator.



PASTA VANILIJA CLASSICA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom vanilije blago žute boje. Koristi se za pripreme osnovne smjese za sladolede, te u osnovnim slastičarskim nadjevima.

SASTOJCI: Šećerni sirup, glukozni sirup, arome, obrano mlijeko u prahu, bojila, zgušnjivač, suha tvar.



PASTA VANILIJA GIALLA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom vanilije žute boje. Koristi se za pripreme osnovne smjese za sladolede, te u osnovnim slastičarskim nadjevima.

SASTOJCI: Šećerni sirup, glukozni sirup, arome, bojila, zgušnjivač, suha tvar.



PASTA AMARETTO (GIUSO 2,5 kg)

Pasta proizvedena od lješnjaka, badema i kaka. Recept karakterizira prisutnost šećera.

SASTOJCI: Šećer, badem, biljno ulje (suncokretovo, palmino), kakao smanjen u mastima, arome, emulgator, lecitin. Može sadržavati tragove: kikiriki, mlijeko, orasi



PASTA GIANDUIA (GIUSO 2,5 kg)

Pasta na bazi lješnjaka i kakaa. Karakterizira je prisutnost šećera.

SASTOJCI: lješnjaci, kakao, šećerne dekstroze, biljno ulje (suncokretovo), emulgator: sojin lecitin, arome



PASTA BADEM (GIUSO 2,5 kg)

Proizvod proizveden s visokim postotkom badema. Omogućuje dobivanje sladoleda karakteristične zaobljenosti tipične za slatki badem.

SASTOJCI: Badem (70%), biljna ulja (suncokretovo, pamučno, šafranovo), arome.



PASTA KIKIRIKI (GIUSO 2,5 kg)

Poluproizvod za sladoled i pecivo. Napravljen od čistih pečenih kikirikija.

SASTOJCI: Pečeni kikiriki.



PASTA PANACOTTA (GIUSO 3 kg)

Poluproizvod za sladoled i pecivo. koncentrirana pasta za aromatizaciju. Karakteriše ga prisustvo šećera.

SASTOJCI: šećerni sirup: šećer-voda, glukozni sirup, karamelizirani šećer i glukozni sirup, obrano mlijeko u prahu, mliječni krem, arome, emulgator: E471



PASTA MANGO (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom manga koja vašim proizvodima daje okus istog. Za proizvodnju ovih pasta koristi se metoda koja može organoleptičke kvalitete ploda ostaviti nepromijenjene. Voćne paste Giuso izvrsne su za zamjenu voća u sladoledu, ali se preporučuju i za jačanje okusa gdje se koristi svježije ili smrznuto voće.

SASTOJCI: mango (40%), šećer, glukozni sirup, sredstvo za kiselost: limunska kiselina, zgušnjivači: E410-E440, Aroma, bojilo: kurkumin-betakaroten.



PASTA ANANAS (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom ananasa koja vašim proizvodima daje okus istog. Za proizvodnju ovih pasta koristi se metoda koja može organoleptičke kvalitete ploda ostaviti nepromijenjene. Voćne paste Giuso izvrsne su za zamjenu voća u sladoledu, ali se preporučuju i za jačanje okusa gdje se koristi svježije ili smrznuto voće.

SASTOJCI: ananas (100 g svakog 100 g gotovog proizvoda), šećer, glukozni sirup, sredstvo za zakiseljavanje, limunska kiselina, arome, stabilizator E310-E440, riboflavin u boji



PASTA VIŠNJA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom višnje koja vašim proizvodima daje okus istog. Za proizvodnju ovih pasta koristi se metoda koja može organoleptičke kvalitete ploda ostaviti nepromijenjene. Voćne paste Giuso izvrsne su za zamjenu voća u sladoledu, ali se preporučuju i za jačanje okusa gdje se koristi svježe ili smrznuto voće.

SASTOJCI: Kisele višnje 100%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, sredstvo za zgušnjavanje, arome, bojilo.



PASTA NARANDŽA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom narandže. Vašim proizvodima daje okus narandže te blagu narandžastu boju. Kao i sve voćne Giuso-ve paste i pasta arancia u sebi sadrži visok udio narandže. Doziranje 60/70 gr po kg mase.

SASTOJCI: Narandža 60%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, stabilizatori, arome, boja.



PASTA FIOCCO AZZURRO (GIUSO 3 kg)

Pasta plavo nebo, specifične plave boje i okusa vanilije ova pasta koristi se za proizvodnju sladoleda baš kako bi baze poprimile intenzivnu plavu boju. Također može se koristiti u slastičarstvu kako bi biskviti i kremovi dobili specifičnu plavu boju. Doziranje 50 gr po kg mase.

SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, arome, suha tvar.



PASTA BANANA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom banane koja vašim proizvodima daje okus istog. Za proizvodnju ovih pasta koristi se metoda koja može organoleptičke kvalitete ploda ostaviti nepromijenjene. Voćne paste Giuso izvrsne su za zamjenu voća u sladoledu, ali se preporučuju i za jačanje okusa gdje se koristi svježije ili smrznuto voće.

SASTOJCI: banane (40%), šećer, glukozni sirup, zakiseljavanje: limunska kiselina-jabučna kiselina, stabilizator: E410-E440, arome.



PASTA JAGODA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom jagode. Osim što bazama za sladolede i slastičarskim kremama daje puni okus jagore, pasta fragola daje i blagu rozkastu boju. Pasta fragola dolazi iz Giuso-ve linije Tantorfrutto, koju karakteriše bogat i pun okus ali i udio samog voća, 1 kg voća dolazi na 1 kg paste. Doziranje 60/70 gr po kg mase.

SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, arome, suha tvar, regulator kiselosti limunska kiselina, stabilizatori.



PASTA ICE BUBBLE (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom žvakaće gume, specifične roze boje. Koristi se za aromatizaciju i bojenje sladoleda, biskvita, krema i filova. Doziranje 50 gr po kg mase.

SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, arome, boja.



PASTA KIWI (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom kivija. Koristi se za pripremu baza za voćne sladolede, također je pogodna za pojačavanje okusa kod korištenja zamrznutog voća u slastičarstvu. Daje odličnu aromu i zelenu boju. Doziranje 60/70 gr po kg mase.

SASTOJCI: Kivi 40%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, boja.



PASTA MENTA (GIUSO 3 kg)

Pasta zelene boje, s ekstraktima metvice. Za sladoled od vode i mlijeka

SASTOJCI: šećer, glukozni sirup, voda, prirodna aroma metvice, šafran, zgušnjivač: E407, sredstva za bojenje: patent plava V



PASTA MALINA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom maline. Sa 40% udjela maline u gotovom proizvodu, pasta lampone bazama za sladoled i slastičarstvo. Filovima daje bogat okus maline bez korištenja svježeg voća. Također daje blagu rozkastu boju, a dozira se sa 60/70 gr po kg baze.

SASTOJCI: Kupina 40%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, boja.



PASTA PUNČ - MALAGA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom punča neutralne boje. Koristi se za aromati-ziranje osnovnih smjesa za sladolede te za razne kreme i mouss-ova u slastičarskoj industriji. Doziranje 60/70 gr po kg baze.

SASTOJCI: Grožđice, šećer, glukozni sirup, regula-tor kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, boja..



PASTA ZELENA JABUKA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom zelene jabuke. Koristi se za aromati-ziranje osnovne smjese za sladolede, također u slastičar-skoj industriji se koristi kao pojačivač okusa za kreme i mousseove. Pasta mela verde dolazi iz Giuso-ve linije Tan-tofrutto, koju karakteriše bogat i pun okus voća zbog visok-og udjela voća u samog voća. Doziranje 60/70 gr po kg baze.

SASTOJCI: Zelene jabuke, šećer, glukozni sirup, regula-tor kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, boja.



PASTA BOROVNICA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom borovnice. Sa 40% udjela borovnice u goto-vom proizvodu, pasta mirtillo bazama za sladoled i slastičar-skim filovima daje bogat ukus borovnice bez korištenja svježeg ploda. Također daje blagu ljubičastu boju. Doziranje 60/70 gr po kg mase.

SASTOJCI: Borovnice 40%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, boja..



PASTA ŠUMSKO VOĆE (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom šumskog voća. Sa 40% udjela šumskog voća u gotovom proizvodu, pasta tuttosbosco bazama za sladoled i slastičarskim filovima daje bogat okus šumskog voća bez korištenja svježeg ploda. Ova pasta dolazi iz Giuso-ve linije Tantofrutto, koju karakteriše visok udio voća, na 1 kg paste nalazi se 1 kg voća. Daje blagu rozu boju proizvodima. Doziranje 60/70 gr po kg mase.

SASTOJCI: Maline, borovnice, crvene ribizle, regulator kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, bojila.



PIRE ZELENO I ŠUMSKO VOĆE I LJUBIČICA (1,65 kg) - zdravi sladoled

Poluproizvod za sladoled i pecivo. Koncentrirana pasta za aromatizaciju.

Sastojci: malina (30%), jagoda jagoda iz koncentrata (25%), kupina kupina iz koncentrata (15%), pulpa borovnice iz koncentrata (15%), šećer, glukoze sirup, dekstroni, inulin, ekstrakt crne mrkve (2,5%), limunska vlakna, stabilizatori: E410, Acijant: limunska i vinska kiselina, prirodne arome, boje: antocijanini.



PIRE ZELENO VOĆE ĐUMBIR I LIMUN (1,65 kg) - zdravi sladoled

Poluproizvod za sladoled i pecivo. Koncentrirana pasta za aromatizaciju.

SASTOJCI: limunovi sokovi od koncentrata (84%), šećer, kandirani đumbir (15%), glukozni sirup, dekstroza, inulin, limunska vlakna, stabilizatori: E410. Kiselo sredstvo: limunska kiselina, prirodne arome, boje: šafran-E141.



PASTA STRACIATELLA (GIUSO 5,5 kg)

Pasta sa okusom stracciatelle. Koristi se za aromatiziranje osnovne smjese za sladoled, također u slastičarskoj industriji se koristi kao pojačivač okusa za kreme i mousseove. Doziranje 60/70 gr po kg baze.

SASTOJCI: Rafinirane i hidrogenizovane biljne masti palme i kokosa, šećer, nemasni kakao, emulgator sojin lecitin.



ČOKOLADA SUPER 120 (GIUSO 2 kg)

Ciocolato super je napravljen od nemasne visokokvalitetne čokolade, sa visokim postotkom kakaa koji daje jedinstven i prirodan okus sladoledu. Sladoled dobivate je bez laktoze, sa snažnim, punim i uravnoteženim okusom. Također sladoledu daje odličnu strukturu i postojanost.

SASTOJCI: Nemasni kakao, dekstroza, čokolada, kakao 22/24.



ČOKOLADA EXTRA TAMNA (GIUSO 2 kg)

Ciocolato Fondente Superior je napravljen od tamne gorke čokolade, sa visokim postotkom kakaa koji daje jedinstven i prirodan okus sladoledu. Sladoled je bez laktoze, sa snažnim, punim i uravnoteženim okusom. Također sladoledu daje odličnu strukturu i postojanost.

SASTOJCI: Gorka čokolada 60%, kakao, obrano mlijeko u prahu, dekstroza, fruktoza, šećer, stabilizatori i emulgatori.



KAFA ESPRESSO 100% (GIUSO 0,75 kg)

Napravljena 100% od najkvalitetnije kafe Arabice iz Kolumbije. Espresso kafa je zamrzavanjem osušena kafa koja je u obliku sitnih komadića. Služi za aromatiziranje i davanje blage boje kafe sladoledima, kao i za završnu dekoraciju. Ne sadrži vodu i masti, kao ni vještačke pojačivače okusa. Priprema je jednostavna zahvaljujući lakom otapanju. Koristi se i u pripremi krema za kolače.

SASTOJCI: Kafa arabica 100%.



PASTA KOKOS SUPERPREMIUM

Pasta sa okusom kokosa. Razlikuje se od obične Giuso-ve kokos paste zbog stanja u kojem se nalazi i intenziteta okusa. Naime pasta cocco superpremium se nalazi u suhom stanju kao kokosovo brašno, međutim prilikom miješanja sa bazama ona otpušta ulja i aromatizuje baze. Upravo zbog ove osobine pastu superpremium je mnogo lakše i brže koristiti. Doziranje 60/70 gr paste po kg mase.

SASTOJCI: Kokos 40%, šećer, stabilizator, arome.



PASTA JOGURT (GIUSO 2.5 kg)

Peryo'base 50 predstavlja bazu za sladolede sa okusom jogurta. Ima nježan i veoma aromatičan okus. Ne sadrži masnoće i omogućava pravljenje sladoleda sa suhom i kompaktnom strukturom. Doziranje 50 gr po litri mlijeka uz dodatak jogurta.

SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, obrano mlijeko u prahu, obrani jogurt u prahu, limunska kiselina, zgušnjivač, emulgator.



PASTA LIMUN 50 (GIUSO 2,5 kg)

Limone 50 je baza za sladoled napravljena od dehidriranog prirodnog soka limuna. Odlično se rastapa u vodi i veže za druge sastojke te im daje postojanu i kiselkastu aromu limuna. Ne sadrži masnoće niti mlijeko.

SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, limunska kiselina, sok od limuna, arome

KREME ZA SLADOLEDE I KOLAČE



CHOCOPEANUT (GIUSO 2,5 kg)

Chocopeanut predstavlja variegato sa **ČOKOLADNOM KREMOM I KOMADIĆIMA LJEŠNJAKA**. Krema chocopeanut je variegato iz Giuso-ve linije Chocobuoni. Ova linija proizvoda je kreirana kako bi kupci mogli obogatiti i poboljšati okus domaćeg sladoleda. Blaga slanoća još više obogaćuje okus. Primjenjuje se u pekarskoj i slastičarskoj proizvodnji torti, kolača, deserata. Doziranje 100 gr na kg mase.

SASTOJCI: Šećer, biljno ulje, lješnjaci, kikiriki, obrano mlijeko u prahu, kakao, sol, laktoza, emulgator sojin lecitin, prirodne arome.



CHOCOCOCCO (GIUSO 2,5 kg)

Chocococco je variegato sa **ČOKOLADNOM KREMOM I UKUSNIM KOMADIĆIMA KOKOSA**. Krema chocococco je variegato iz Giuso-ve linije Chocobuoni. Ova linija je kreirana da bi kupci mogli obogatiti i poboljšati okus domaćeg sladoleda. Osim u proizvodnji sladoleda ovaj proizvod ima široku primjenu u pekarskoj i slastičarskoj industriji. Doziranje 100 gr kreme na jedan kg mase.

SASTOJCI: Šećer, biljno ulje, lješnjaci, obrano mlijeko u prahu, kokos, nemasni kakao, laktoza, sirutka u prahu, emulgator sojin lecitin, arome, prirodna aroma vanilije.



CHOCOCRUNCH (GIUSO 2,5 kg)

Chococrunch predstavlja variegato sa **ČOKOLADNOM KREMOM I UKUSNIM KOMADIĆIMA LJEŠNJAKA I BADEMA**. Krema chococrunch je variegato iz Giuso-ve linije Chocobuoni. Ovu liniju proizvoda Giuso je izbacio na tržište da bi kupci mogli poboljšati okus domaćeg sladoleda. Osim u proizvodnji sladoleda, ova krema se koristi u pekarskoj i slastičarskoj proizvodnji kolača, torti i ideserata. Doziranje 100 gr na jedan kg mase.

SASTOJCI: Šećer, biljno ulje, lješnjaci, bademi, obrano mlijeko u prahu, kakao, sirutka u prahu, laktoza, emulgator sojin lecitin, prirodne arome.



BISCHOCO (GIUSO 2,5 kg)

Krema bischoco je variegato iz Giuso-ve linije Chocobuoni. Ova linija je stvorena da bi kupci mogli da poboljšaju okus domaćeg sladoleda. Bischoco predstavlja variegato sa čokoladnom kremom i ukusnim komadićima keksa i lješnjaka. Dobro poznati okus i konzistencija čine ovaj proizvod odličnim za upotrebu prilikom izrade proizvoda u pekarskoj i slastičarskoj industriji. Doziranje 100 gre na jedan kg mase.

SASTOJCI: Lješnjak biskvit (pšenično brašno, šećer, lješnjaci, argarin, puter), šećer, biljno ulje, lješnjaci, nemasni kakao, obrano mlijeko u prahu, emulgator sojin lecitin, prirodne arome.



CHOCOBELLA (GIUSO 5,5 kg)

Ukusna krema od bijele čokolade s filetima badema, kokosovim orasima i nasjeckanim vafelima.

SASTOJCI: biljno ulje (suncokret), šećer, obrano mlijeko u prahu, punomasno mlijeko u prahu, sirutka u prahu, voda 4,5%, biljno ulje pšeničnog brašna (kokos), emulgator (sojin lecitin), sol, sredstvo za podizanje (bikarbonat natrija), kokosove pahuljice 2%, kakao maslac, tostirani bademi 1%, emulgator (sojin lecitin).



CHOCONOBLE (GIUSO 3 kg)

Vrlo kvalitetna pokrivenost na temelju prave tamne čokolade (85%) bogata je i zadovoljavajuća. Tamno čokoladno, s jakim, mirisnim i aromatičnim okusom. Jamči deblju pokrivenost i naglašen i ugodan "split" efekt.

SASTOJCI: gorka čokolada (suncokret, kokos, šafran). Može sadržavati tragove lješnjaka, mlijeka.



CHOCOMERINGA (GIUSO 2,5 kg)

Čokolada koja sadrži filete badema i lješnjaka i žitarice. Karakterizira ju hrskavost sušenog voća u ugodnom kontrastu s zaobljenošću čokolade.

SASTOJCI: Suncokretovo ulje, šećer, obrano mlijeko u prahu, zrna meringue, punomasno mlijeko u prahu, sirutka u prahu, kakao u prahu, kakao maslac, lješnjak kikiriki I sezam.



OREO (GIUSO 2,5 kg)

Koristi se prilikom spravljanja sladoleda kao i u poslastičarstvu. Karakteriše je specifični okus Oreo.

SASTOJCI: šećer, biljno ulje (uljana repica), kakao biskviti (pšenično brašno, šećer, maslac, kakao prah, biljna mast (palma, suncokret), glukozni sirup, sredstvo za bojenje čađa sol, sredstvo za uzgoj: karbonat amonijeve kiseline 503ii), lješnjaci, niski masni kakao, obrano mlijeko u prahu, emulgator: sojin lecitin, arome, prirodna aroma vanilije.



NERELLA (GIUSO 5,5 kg)

Krema nerella je proizvod iz Giuso-ve linije hladnih krema. Hladne kreme su idealne za sve sladoled majstore koji žele da obogate izgled svojih sladoleda sa različitim okusima i teksturama. Vrlo su jednostavni za upotrebu. Ulijete ih u posudu sa sladoledom i posudu stavite da se miksa do željene konzistencije. Krema chiara je bazirana na lješnjacima i okusu nutelle.

SASTOJCI: Šećer, biljno ulje, lješnjaci, kakaovamast, obrano mlijeko u prahu, dekstroza, stabilizatori, emulgator sojin lecitin, aroma.



VARIEGATO VIŠNJA (GIUSO 3 kg)

Pasta sa okusom višnje iz linije Tontofrutto, koju karakteriše visok udio voća u samom proizvodu. Koristi se za pripremu baza za voćne sladolede kao i za pripremu fi-lova i dekorisanje gotovih proizvoda u slastičarstvu.

SASTOJCI: Višnje 40%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, zgušnjivač, arome, suha tvar.



VARIEGATO NARANDŽA (GIUSO 2,5 kg)

Raznoliko ukrašena 50% polu-kandiranom narandžom.

SASTOJCI: Kora od narandže, glukozni sirup, sok od naranče, šećer, zgušnjivači: E407-E44, prirodne arome naranče, zakiseljavanje: limunska kiselina, ekstrakti povrća.



VARIEGATO KAMEL SMOKVA (GIUSO 2,5 kg)

Raznoliko ukrašen 60% karameliziranim smokvama. Prisutnost komada velike veličine za povećanje žvakavosti i kontrasta s kremastom strukturom sladoleda.

SASTOJCI: smokve (60%), karamelizirani šećer, prirodne arome.



VARIEGATO ŠUMSKO VOĆE (GIUSO 5,5 kg)

Tjestenina za raznovrsni sladoled i ukrase, karakterizirana prisutnošću oko 40% voća; s cijelim voćem i u komadima.

SASTOJCI: glukozni sirup, šećer, jagode, kupine, borovnice, zakiseljavanje: limunska kiselina-vinska kiselina; zgušnjivači: E440-E410, sredstva za bojenje antocijanini, arome.



VARIEGATO MANGO (GIUSO 2,5 kg)

Tjestenina za raznovrsni sladoled i ukrase, karakterizirana prisutnošću oko 40% voća. S zrelim okusom manga i žuto-narančastom bojom, posebno pogodan za sladoled od jogurta.

SASTOJCI: sok od manga iz koncentrata (40%), šećer, glukozni sirup, dekstroza, zakiseljavanje: limunska kiselina, vinska kiselina; zgušnjivači: E440-E410-E1422; arome, sredstva za bojenje: E100-E160a-E171



VARIEGATO PISTACIJA (GIUSO 5,5 kg)

Poluproizvod za sladolede i tijesta sa okusom pistacija.

SASTOJCI: biljna ulja (suncokret, šafran, riža), šećer, pistacija (15%), obrano mlijeko u prahu, punomasno mlijeko u prahu, sirutka u prahu, arome, emulgator: sojin lecitin, kakao maslac, bojila: E141.



VARIEGATO JAGODA (GIUSO 3 kg)

Tjestenina za raznovrsni sladoled i ukrase, karakterizirana prisutnošću oko 40% voća; s cijelim voćem i u komadima.

SASTOJCI: jagoda, šećer, glukozni sirup, zakiseljavanje: limunska kiselina - vinski acid; sredstva za zgušnjivanje: E440, arome, sredstva za bojenje: antocijanini, suncokret.



JAGODA KREMA S KOMADIMA (GIUSO 5,5 kg)

Krema s okusom bijele čokolade i jagode s baršunastom konzistencijom pojačana hrskavim dodirima voća i atraktivnom bojom.

Vrsta ambalaže: kanta

Težina konf. kg: 5,5

N. pakovanja po kutiji: 2

Doziranje g / kg smjese: po ukusu



LIMUNSKA KREMA S KOMADIMA (GIUSO 5,5 kg)

Krema aromatizirana od bijele čokolade i limuna meke konzistencije pojačana hrskavim dodirima voća i svijetlom bojom.

Vrsta ambalaže: kanta

Težina konf. kg: 5,5

N. pakovanja po kutiji: 2

Doziranje g / kg smjese: po ukusu

SMJESA ZA SOFT SLADOLEDE



SOSOFT ČOKOLADA (GIUSO 5,5 kg)

Poluproizvod u prahu za pripremu sladoleda sa okusom kakaa.

SASTOJCI: šećer, obrano mlijeko u prahu, kakao, dekstroza, rafinirani biljni masti (kokos) stabilizator: E466-E410-E412, emulgatori: E472b-E477, sojino brašno, arome.



SOSOFT MLIJEČNI KREM (GIUSO 3 kg)

Poluproizvod u prahu za pripremu sladoleda sa okusom mliječne kreme.

SASTOJCI: šećer, obrano mlijeko u prahu, kakao, dekstroza, maltodekstrin, stabilizator: E466-E410-E412-E407; emulgatori: E472b-E477, sojino brašno, arome.

BAZE ZA SLADOLEDE

51



COMPLET 100 C KANTA (GIUSO 15 kg)

Compleat 100 C karakterističan je po svježem i delikatom okusu mlijeka, Compleat 100 C je idealan za one koji vole klasične talijanske sladoleda, s vrlo finom, toplom i baršunastom strukturom. Priprema je veoma jednostavna i daje kremast okus. Koristi se u pripremi sladoleda.

SASTOJCI: Dekstroza, prerađeno biljno ulje kokosa, obrano mlijeko u prahu, maltodekstrin, emulgator, stabilizator, prirodne arome.



COMPLET 100 C (GIUSO 2 kg)

Compleat 100 C karakterističan je po svježem i delikatom okusu mlijeka, Compleat 100 C je idealan za one koji vole klasične talijanske sladoleda, s vrlo finom, toplom i baršunastom strukturom. Priprema je veoma jednostavna i daje kremast okus. Koristi se u pripremi sladoleda.

SASTOJCI: Dekstroza, prerađeno biljno ulje kokosa, obrano mlijeko u prahu, maltodekstrin, emulgator, stabilizator, prirodne arome.



FRUICREM 50 (GIUSO 2 kg)

Fruicrem je Giuso voćna baza sa kremastim učinkom. Daje sladoledu kvalitetnu i glatku strukturu, bez mogućnosti formiranja zračnih jastučića. Ima neutralni okus te ne sadrži masti i derivate mlijeka. Priprema se toplo ili hladno.

SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, stabilizatori, emulgatori, sojino brašno.



FRUICREM 100 C (GIUSO 2 kg)

Fruicrem je Giuso voćna baza sa kremastim učinkom. Daje sladoledu kvalitetnu i glatku strukturu, bez mogućnosti formiranja zračnih jastučića. Ima neutralni okus te ne sadrži masti i derivate mlijeka. Priprema se toplo ili hladno.

SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, stabilizatori, emulgatori, sojino brašno.



MATYGEL 50 (GIUSO 2,5 kg)

Complet 100 C karakterističan je po svježem i delikatom okusu mlijeka, Complet 100 C je idealan za one koji vole klasične talijanske sladolede, s vrlo finom, toplom i baršunastom strukturom. Priprema je veoma jednostavna i daje kremast okus. Koristi se u pripremi sladoleda.

SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, obrano mlijeko u prahu, stabilizatori, emulgator, arome.



NEUTRO 4 (GIUSO 2 kg)

Neutro 4 predstavlja Giusov stabilizator. Njegova funkcija jeste da doprinese stabilizaciji vezivanja vode za ostale elemente unutar sladoleda. Nema ograničenu primjenu i može se pripremati toplo i hladno. Ne sadrži vještačke arome niti emulgatore.

SASTOJCI: Dekstroza, stabilizatori.



MULTIBASE 50 (GIUSO 2,5 kg)

Multibase je proizvod pogodan za pravljenje mliječnih sladoleda na bazi vode. Produkt je naznačen time da ne sadrži mliječne derivate i dodatnu mast. Okus je blag i može se pripremati toplo i hladno. Odličan je za korištenje u ljetnim mjesecima za dobivanje sladoleta na bazi voća sa sorbetosnom strukturom. Ova baza za sladolede je neutralnog okusa.

SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, obrano mlijeko u prahu, sojino brašno, stabilizatori, emulgator, arome.



GEL ZA SLADOLED

Gel za sladoled predstavlja poboljšivač koji uvećava volumen sladoleda i pospješuje postizanje kremastijeg okusa sladoleda.

SASTOJCI: voda, Sorbitol E420, Mono i digliceridi masnih kiselina E471, prirodna aroma narandže.

BRAŠNO



MANTLER BRAŠNO 480 (25 kg)

Predstavlja super glatko brašno tip 480. Upotrebljava se za izradu različitih proizvoda i peciva u pekarstvu.

SASTOJCI: pšenica.



MANTLER BRAŠNO 960 (25 kg)

Predstavlja super glatko brašno tip 960. Upotrebljava se za izradu različitih proizvoda i peciva u pekarstvu.

SASTOJCI: raž.



MANTLER BRAŠNO 1250 (25 kg)

Predstavlja super glatko brašno tip 1250. Upotrebljava se za izradu različitih proizvoda i peciva u pekarstvu.

SASTOJCI: raž.



RAŽENO BRAŠNO T 1250 (Farina 30 kg)

Upotrebljava za izradu raznih vrsta peciva u pekarstvu.
Vlaga: 15%Pepeo: 1,2 - 1,3%Stepen kiselosti: max 4,2%

SASTOJCI: Raženo brašno.

SADRŽI GLUTEN



RAŽENO BRAŠNO TIP 960 (Farina 30 kg)

Upotrebljava za izradu raznih vrsta peciva u pekarstvu.
Vlaga: 15%Pepeo: 1,2 - 1,3%Stepen kiselosti: max 4,2%

SASTOJCI: Raženo brašno.

SADRŽI GLUTEN



RAŽENO BRAŠNO R 2500 (Farina 20 kg)

Upotrebljava za izradu raznih vrsta peciva u pekarstvu.
Vlaga: 15%Pepeo: 1,2 - 1,3%Stepen kiselosti: max 4,2%

SASTOJCI: Raženo brašno.

SADRŽI GLUTEN



BRAŠNO ZA BUREK TIP 380 (Farina 30 kg)

Upotrebljava se za pravljenje raznih vrsta pita, tijeste kojima je potrebna visoka elastičnost. Daje izvrsnu strukturu, elastičnost i mekoću tijestu. Vлага: 15% Pepeo: 0,45% Step en kiselosti: max 2,4%

SASTOJCI: Pšenično brašno.



PIZZA BRAŠNO (Farina 30 kg)

Upotrebljava se za izradu tijesta za pizzu. Daje tijestu odličnu elastičnost i strukturu što ovo brašno čini najbolji izbor za pripremu pizza.

SASTOJCI: Pšenično brašno.



KOKOSOVO BRAŠNO (30 kg)

Sitno kokosovo brašno, koristi se prilikom pripreme slastičarskih biskvita i nadjeva (rafaelo torta, rafaelo kuglice) ili kao dekoracija za slastičarske i pekarske proizvode.

SASTOJCI: Kokosovo brašno.



CHARM (GIUSO 2 kg)

Charm predstavlja stabilizator za proizvode napravljene na bazi kreme, koji se serviraju na pozitivnim temperaturama (0 - 4 stepena Celzijusa) Efikasno zamjenjuje tradicionalne stabilizatore (želatina i slično) jer se mnogo lakše koristi s obzirom da prije upotrebe ne morate zagrijavati već se samo umiješa u kremu. Doziranje 80 gr charma na jedan kg smjese.

SASTOJCI: Šećer, maltodekstrin, stabilizatori, želatin, arome.

DEKORATIVNI POSIPI



ČOKOLADNE CRNE MRVICE (Master Martini 16 kg)

Dekoratívne bijele mrvice na jednostavan način čine torte, kolače i druge deserte dekorativnijim i ukusnijim. Dekorišite rubove torti, pospite po desertima i dajte elegantan izgled Vašim slatkim proizvodima.

SASTOJCI: Šećer, potpuno hidrogenizovane biljne masti palmi-nog jezgra, nemasni kakao u prahu, emulgator, sirup glukoze, aroma vanilije



ČOKOLADNE BIJELE MRVICE (Master Martini 16 kg)

Dekoratívne bijele mrvice na jednostavan način čine torte, kolače i druge deserte dekorativnijim i ukusnijim. Dekorišite rubove torti, pospite po desertima i dajte elegantan izgled Vašim slatkim proizvodima.

SASTOJCI: Šećer, potpuno hidrogenizovane biljne mas-ti palminog jezgra, obrano mlijeko u prahu, laktoza, emul-gator, sirup glukoze, tvar za prekrivanje, aroma vanilije



ŠARENE MRVICE

Koristi se kao sredstvo za dekorisanje torti i kolača kao i ostalih poslastica. Karakteristične su po svojoj šarenolikosti kao i specifičnom okusu.

SASTOJCI: šećer, škrob, žitarice, želatin te različite boje.



KANDIRANA TREŠNJA (Master Martini 5 kg)

Kandirana trešnja odličnog kvaliteta i ukusa koristi se u slastičarskoj proizvodnji deserata. Pakovanje kandirane trešnje sadrži 100% udio voća, koje je u svojoj prirodnoj formi i obliku. Može se koristiti za završne dekoracije torti i kolača, ali i kao krupni komadi trešnje u filovima.

SASTOJCI: Trešnje, glukozno-fruktozni sirup, šećer, konzervansi, regulator kiselosti, boja.



DEKORATIVNI ŠEĆER (Moby Dick 10 kg)

Poseban šećer za ukrašavanje i dekoraciju peciva kao što su krofne i donuti. S prirodnom aromom vanilije. Ne sadrži očvršnute masti. Sadrži lijepe bijele, prirodne boje kao i izvrsna ljepljiva svojstva. Može se posipati i na tijesto s masnom površinom.

SASTOJCI: Dekstroza, kukuruzni škrob, hidrogenizirana biljna mast, aroma vanilije.

BEZ GLUTENA



VIŠNJE ZA SLADOLEDE (GIUSO 5,5 kg)

U proizvodnji sladoleda ali i u slastičarstvu, kisele višnje su jedan od proizvoda koji se dosta često koristi. Giuso-ve polu kandirane kisele višnje koje se nalaze u blago zašćerenom sirupu od višanja. Amarenata galateria sadrži prave kisele višnje koje su mekane ali sa postojanim oblikom, tamne boje. Pakovanje karakteriše udio boća od 75%.

SASTOJCI: Višnje, sirup od glukoze, šećer, kiselina višnjiin sok, kiselo sredstvo, limunska kiselina, sok od grejpa, arome, sredstvo za bojenje, konzervans.



KANDIRANO ŠUMSKO VOĆE

Šumsko voće u sirupu, za ukrašavanje i punjenje tijesta i sladoleda.

SASTOJCI: šumsko voće (jagode, borovnice, kupine) (60%), glukozni sirup, kisela sredstva: limunska kiselina, koncentrat soka od crne mrkve, prirodni okusi



DEKORATIVNA SO

Krupna, mekana so za perece i slično.

SASTOJCI: so.

FONDANT



PASTA DI ZUCCHERO WHITE (Master Martini 8 kg)

Fondant masa bijele boje za oblaganje torti te pripremu različitih jestivih završnih dekoracija.

SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, škrob, nehidrogenizovano biljno ulje palme, voda, sredstvo za održavanje vlažnosti, zgušnjivač, boja, arome.



SUSAM (10 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama, te kao posip za različite pekarske proizvode poput labli, pletenica, kifli. Također se koristi i prilikom pripreme raznih pohovanih jela poput pilećih fileta, šnicli i falafela.

SASTOJCI: Sjemenke susama.



MIJEŠANI POSIP (Moby Dick 10 kg)

Sastoji se od 5 komponenti i koristi se u pekarskoj industriji prilikom izrade pekarskih proizvoda poput hljeba i kifli sa sjemenkama.

SASTOJCI: Susam, ovas pšenične pahuljice, ječmene pahuljice, sjeme lana, oljušteni suncokret.



ČURUKOT (Moby Dick 10 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama, te kao posip za različite pekarske proizvode poput somuna.

SASTOJCI: Čurukot.

**PLAVI MAK (5 kg)**

Upotrebljava se prilikom izrade peciva i štrudli, te kao posip za različite pekarske proizvode.

SASTOJCI: Plavi mak.

**LAN (Moby Dick 25 kg)**

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama, te kao posip za različite pekarske proizvode poput labli, pletenica, kifli. Također se koristi i prilikom pripreme raznih pohovanih jela poput pilećih fileta, šnicli i falafela.

SASTOJCI: Sjemenke lana.

**SUNCOKRET (10 kg)**

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama, te kao posip za različite pekarske proizvode.

SASTOJCI: Sjemenke suncokreta.



ZOBENE PAHULJICE (Moby Dick 5 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama, te kao posip za različite pekarske

SASTOJCI: Zobene pahuljice.



KUKURUZNA KRUPICA (Moby Dick 10 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade kukuruznih peciva i kao posip za somune.

SASTOJCI: Kukuruzna krupica.



DEZERTNI PRELJEV ČOKOLADA (1 kg)

Čokolada za preljev slastica (čokolada, sladoled, voćnih salata itd.) koja se lako pretvara u tekući oblik, a kada se ohladi, skruti se i pravi glazuru.

SASTOJCI: šećer, voda, dekstroza, kakao prah sa redukovanim sadržajem masti (min 9%), humectant – glycerin, modifikovani skrob, so, kiselina – limunska kiselina, konzervans – kalijum-sorbat, aroma vanile.



DEZERTNI PRELJEV ŠUMSKO VOĆE (1 kg)

Preljev od šumskog voća spreman za korištenje bez prethodne pripreme. Pogodan za glaziranje i preljevanje kolača, torti i palačinki.

SASTOJCI: šećer, voda, voće u promjenjivim udjelima min. 18% (višnja, kupina i borovnica), modifikovani skrob, boja – ekstrakt iz pokožice crvenog grožđa, zgušnjivač – pectin, kiselina – limunska kiselina, konzervans – kalijum – sorbat, arome, stabilizator – trikalcijum citrate.



DANIELA KREMA (10 KG)

Hladni krem u prahu za izradu pekarskih i hladno punih kremnih punjenja nježnog, pomalo karamelastog okusa.

SASTOJCI: Šećer, modificirani škrob, slatki sirutka u prahu, palmova mast, glukozni sirup, zgušnjivač: E 401, MLIJEČNI PROTEIN, stolna sol, stabilizator (i): E 450, aroma, boja za hranu: biljni ekstrakt. Aditivi: pakovano s antioksidansima, s jednom vrstom šećera i zaslađivača, s bojom, pojačivačem ukusa, fosfatom, zaslađivačem, u zaštitnoj atmosferi



DANIELA KREMA (25KG)

Hladni krem u prahu za izradu pekarskih i hladno punih kremnih punjenja nježnog, pomalo karamelastog okusa.

SASTOJCI: Šećer, modificirani škrob, slatki sirutka u prahu, palmova mast, glukozni sirup, zgušnjivač: E 401, MLIJEČNI PROTEIN, stolna sol, stabilizator (i): E 450, aroma, boja za hranu: biljni ekstrakt. Aditivi: pakovano s antioksidansima, s jednom vrstom šećera i zaslađivača, s bojom, pojačivačem ukusa, fosfatom, zaslađivačem, u zaštitnoj atmosferi

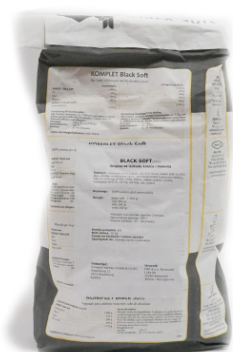


FIORFIORE ROYAL (25 KG)

Fiorfiore Royal je termostabilna žuta krema, predstavlja polugotovi proizvod za dobijanje visoko kvalitetnog krema sa okusom vanilije. Priprema se jednostavno, a može se pripremati i sa dodatkom vode ili mlijeka. Upotrebljava se kao punilo za različite pekarske i slastičarske proizvode. Pogodan je i za pečenje i zamrzavanje. Priprema: 350 gr kreme + 1 l vode ili mlijeka.

SASTOJCI: Šećer, modificirani škrob, obrano mlijeko u prahu, ne očvrstnute biljne masti (palme i kokosa), zgušnjivači, glukozni sirup, laktoza, mliječne bjelancevine, emulgatori, sol, stabilizatori, arome, bojilo betakaroten.

SMJESE ZA BISKVITE



BLACK SOFT

Predstavlja smjesu za izradu kolača i biskvita.

SASTOJCI: šećer, pšenično brašno, pšenični škrob, kakao prah (5,5%), jaja u prahu, modificirani škrob, preželantizirano kukuruzno brašno, tvar za rahljenje (E450, E500, E341), slatka sirutka u prahu, emulgatori (E372e, E472b, E472a), sol i aroma.



GURMET MAFIN

Predstavlja premiks za izradu mafina i spužvastih kolača.

SASTOJCI: šećer, pšenični škrob, pšenično brašno, modificirani škrob (krompirov), vlakna, sredstva za dizanje tijesta: E450, E500, E341, (krompirov), pšenični slad, so i arome.



FIORFIORE PAN DI SPAGNA (Master Martini 25 kg)

Fiorfiore pan di spagna je gotova smjesa za dobijanje biskvita koji su mekani i fleksibilni. U zavisnosti od dodatnih sastojaka i njihovog omjera (jaja, voda, kakao) mogu se dobiti tri vrste biskvita: žuti biskvit, čokoladni biskvit (sa dodatkom kaka) i biskvit za rolate.

SASTOJCI: šećer, pšenično brašno, pšenični škrob, nemasni kakao prah, krompirov škrob, nemasni kakao prah, krompirov škrob, obrano mlijeko u prahu, maltodekstrini, sredstvo za narastanje, emulgator sojin lecitin.



VALBELLA SOFT (Mantler 10 kg)

Valbella Soft predstavlja proizvod koji se koristi kao premiks za sočne, orašaste biskvite i kolače.

SASTOJCI: šećer, pšenični škrob, pšenično brašno, prženi lješnjaci, modificirani škrob, sredstva za pečenje: E450, E500, E341, slatka sirutka u prahu, ekstrakt ječmenog slada, emulgatori: E381, E475, E471, sol, škrob, stabilizator E415, arome.



SMJESA ZA HLJEB SA 6 SJEMENKI-

Predstavlja smjesu za spravljanje peciva poput hljeba. Karakteristična je po tome što je prilikom pripreme korišteno 6 vrsta sjemenki.

SASTOJCI: GLUTEN, mlijeko i susam.



KROFNA SA JAJIMA

Koristi se za izradu peciva kao što su krofne.

SASTOJCI: GLUTEN, jaja, mlijeko i soja.



SLATKO PECIVO

Koristi se za izradu slatkih vrsta peciva od kasnog i lisnatog dijesta.

SASTOJCI: šećer, pšenično brašno, jaja u prahu, sol, emulgator (E481), tvar za tretiranje brašna (E300), kukuruzno brašno, aroma, enzimi, ekstrakt kurkume.



BAGENT PREMIUM 10 (Mantler 25 kg)

Koncentrirana smjesa za pripremu tipičnih francuskih bageta. Višenamjenski proizvod za proizvodnju cijelog asortimana bageta, peciva i francuskog bijelog hljeba.

SASTOJCI: Maltirano pšenično brašno, de-
hidrirana pšenična kiselina, ječmeno brašno.

ORAŠASTI PLODOVI



BADEMI (10 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade raznih vrsta krema, nadjeva, filova u slastičarskoj industriji te kao završna dekoracija u vidu posipa..

SASTOJCI: Sirovi bademi.



LJEŠNJACI (10 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade raznih vrsta krema, nadjeva, filova u slastičarskoj industriji te kao završna dekoracija u vidu posipa.

SASTOJCI: Sirovi lješnjaci.



ORAH (10 kg)

Upotrebljava se prilikom izrade raznih vrsta krema, nadjeva, filova u slastičarskoj industriji te kao završna dekoracija u vidu posipa.

SASTOJCI: Sirovi orasi.



GRANULIRANI LJEŠNJACI - ZRNA (2 kg)

U vakuum vrećici nasjeckajte tostirane sjeckane lješnjake promjera 3-5 mm.

Vrsta ambalaže: vrećica

Težina konf. kg: 2

N. pakovanja po kutiji: 3

Doziranje g / kg smjese: po ukusu

PIZZA PROGRAM



PIZZA BRAŠNO (10 kg)

Upotrebljava se za izradu tijesta za pizzu. Daje tijestu odličnu elastičnost i strukturu što ovo brašno čini najbolji izborom za pripremu pizza.

SASTOJCI: pšenično brašno.



MAJONEZA TOMICO (5 kg)

Upotrebljava se prilikom proizvodnje sendviča, hamburgera, hot dogova i sličnih proizvoda, ali i u proizvodnji sosova poput tartar sosa.

SASTOJCI: Biljno ulje, voda, žumanjak, ocat, gorušica, sol, arome, limunska kiselina, konzervansi.



PIZZA UMAK (Moby Dick 10 kg)

Koristi se u pripremi pizza, canzona i sličnih proizvoda, kao i u proizvodnji umaka za različita jela poput umaka od paradajza za pastu.

SASTOJCI: Voda, koncentrat paradajza, šećer, modificirani kukuruzni škrob, sirće, jodirana sol, začinsko bilje, regulator kiselosti limunska kiselina, konzervansi.



KEČAP (Moby Dick 10kg)

Upotrebljavaju se u pekarskoj i ugostiteljskoj industriji prilikom pravljenja pizza, canzona i slanih jela poput umaka od gljiva.

SASTOJCI: Šampinjoni.



SIR EDAMER (Jager cca 3 kg)

Sir mliječnog porijekla sa 40% masnoće idealan je za pripremu sendviča, pizza i različitih umaka čiji okus dodatno obogaćuje.

SASTOJCI: Pasterizovano mlijeko, sol startne kulture, sirilo.



SIR TOPSY (Moby Dick 2,5 kg)

Topljeni sir biljnog porijekla koristi se kao zamjena za mliječni sir u pripremi sendviča, pizza, canzona i sličnih proizvoda.

SASTOJCI: Voda, biljna masnoća 28%, škrob, morska sol. masnoća 28%, škrob, morska sol.



ŠAMPINJONI ISKA

Upotrebljavaju se u pekarskoj i ugostiteljskoj industriji prilikom pravljenja pizza, canzona i slanih jela poput umaka od gljiva.

SASTOJCI: Šampinjoni.

MESNI PROGRAM

75



HRENOVKE (MENPROM 200 g)

Koriste se u pekarskoj i ugostiteljskoj industriji prilikom proizvodnje proizvoda poput kifle sa hrenovkom i hot doga.

SASTOJCI: Mašinski okošteno pileće meso 70%, voda, pileće kože, proteini soje, kukuruzni škrob, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, antioksidansi, zgušnjivač, konzervans, prirodna aroma.



PILEĆA SALAMA (MENPROM 400g)

Pileća salama koristi se za izradu sendviča, pizza i drugih sličnih proizvoda u pekarskoj i ugostiteljskoj industriji.

SASTOJCI: Mašinski okošteno pileće meso 70%, voda, pileće kože, proteini soje, kukuruzni škrob, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, antioksidansi, zgušnjivač, konzervans, prirodna aroma.



PILEĆA ŠUNKA (MENPROM 7 kg)

Dimljena pileća šunka koristi se za izradu sendviča, pizza i drugih sličnih proizvoda u pekarskoj i ugostiteljskoj industriji.

SASTOJCI: Mašinski okošteno pileće meso 40%, pileće meso 30%, voda, proteini soje, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, pojačivač okusa, antioksidansi, konzervans prirodne arome.



KAKAO Ariba (Master Martini 1 kg)

Namaz svijetlo smeđe boje i čokoladnog okusa. Odlično se spaja sa osnovnim poslastičarskim kremama i filovima. Također se koristi kao nadjev za različite pekarske proizvode.

SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, kakao u prahu, lješnjaci, emulgator sojin lecitin, arome.



KAKAO 10-12

Namaz svijetlo smeđe boje i čokoladnog okusa. Odlično se spaja sa osnovnim poslastičarskim kremama i filovima. Također se koristi kao nadjev za različite pekarske proizvode.



KAKAO 20-22

Namaz svijetlo smeđe boje i čokoladnog okusa. Odlično se spaja sa osnovnim poslastičarskim kremama i filovima. Također se koristi kao nadjev za različite pekarske proizvode.



VEGETA B ZAČIN (Briž 5 kg)

Sušeni začini u prahu koji se koristi prilikom pravljenja različitih slanih jela kao što su supe, odresci, gulaši i slično. Raznovrsnost suhog povrća dodatno obogaćuje i aromatizira jela.

SASTOJCI: Kuhinjska sol 60%, šećer, pojačivač okusa, sušeno povrće (mrkva, pastrnjak), sušeni začini (crni luk, peršun, crni biber), kukuruzni škrob, boje.



RAŽEVA SLAD (Moby Dick 10 kg)

Namaz svijetlo smeđe boje i čokoladnog okusa. Odlično se spaja sa osnovnim poslastičarskim kremama i filovima. Također se koristi kao nadjev za različite pekarske proizvode.

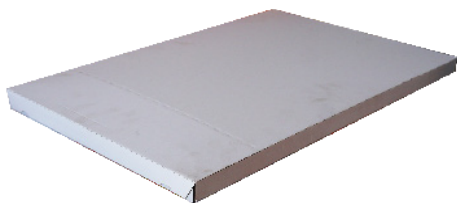
SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različitim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, ka-



SUŠENI LUK (14 kg)

Sušeni crni luk visokog kvaliteta upotrebljava se u pekarskoj proizvodnji za izradu slanih jela. Daje intenzivnu aromu svježeg luka i odličan je za pripremu pita.

SASTOJCI: Sušeni crni luk.



PAPIR ZA PEČENJE - LISTIĆI

Papir za pečenje je idealan za oblaganje plehova ili kalupa za torte i kolače.



PAPIR ZA PEČENJE - ROLNE

Papir za pečenje je idealan za oblaganje plehova ili kalupa za torte i kolače.



KUKURUZNI ŠKROB (Moby Dick 10 kg)

Škrobno brašno (škrob) je fini bijeli ili žućkasto-bijeli prah koji se sastoji od sitnih zrnaca. Škrob je složeni ugljikohidrat (polisaharid) bez okusa i mirisa. Koristi se kao zgušnjivač u kulinarstvu.

SASTOJCI: Kukuruzni škrob.



PATRON ZA ŠLAG

Punjač za šlag je čelični cilindar ili uložak napunjen dušikovim oksidom (N_2O) koji se koristi kao sredstvo za šlag u dozatoru šlaga.



FRANCUSKA KORPA

Plastična korpa odličnog kvaliteta i čvrstoće. Veoma lagana i praktična za skladištenje peciva u pekarskoj industriji.



DDI d.o. Društvo za proizvodnju,
promet i usluge
Luka b.b, Busovača
E-mail: info@ddi-doo.ba
Tel: +387(0)32 406 654,
Fax: +387(0)32 247 700
Mob: +387(0)61 787 752
+387(0)62 848 649

PDV 236196520005;
U/I 96/03, 1-4152 KS Travnik
Žiro račun:
Raiffeisen Bank Zenica
1610550004860023
ASA Banka Busovača
1340400000025713
ProCredit
1941120160900150
UniCredit
3386702240163230

 facebook.com/DDIdooZenica

 instagram.com/ddi.doo1