



# KATALOG PROIZVODA

IZDANJE 2021.

SLASTIČARSTVO

SLADOLED

PEKARSTVO

OPREMA



## Sadržaj

Kvasac .....	2
Aditivi .....	2
Margarini .....	3
Šlagovi.....	4
Vrhne za kuhanje .....	4
Prave čokolade .....	5
Surogat Čokolade .....	5
Kreme za punjenje.....	6
Termostabilne nugat kreme .....	8
Glazure .....	9
Voćne glazure.....	11
Nadjevi .....	11
Fondan.....	13
Dekorativni posipi .....	14
Ostali ukras .....	16
Kakao.....	17
Kreme u prahu.....	17
Baze za sladolede .....	17
Mlječne paste za sladolede.....	19
Voćne paste za sladolede .....	21
Smjese za tečni sladoled .....	22
Stabilizatori .....	22
Čokoladni umaci za sladolede.....	23
Voćni umaci za sladolede .....	24
Mlijeko u prahu.....	26
Čokoladni i ostali topinzi .....	26
Voćni topinzi .....	27
Arome.....	27
Brašno .....	28
Gotove smjese .....	29
Orašasti plodovi.....	30
Sjemenke.....	31
Pizza program .....	32
Kečap .....	32
Pizza umak .....	32
Sir za pizzu .....	32
Ostalo za pizzu .....	33
Mesni program.....	33
Jestive naljepnice za tortu .....	34
Podloge za torte.....	35
Oprema .....	36

## Kvasac

### SVJEŽI PEKARSKI KVASAC UNIFERM 10 KG



Visoko kvalitetan svježi pekarski kvasac UNIFERM. Jamči sigurno razvijanje tjesteta pri fermentaciji. Gotovi proizvodi lagano su aromatizirani i imaju lijepu, zlatnožutu boju. UNIFERM kvasac jamči sigurno razvijanje tjesteta pri fermentaciji. Gotovi proizvodi lagano su aromatizirani i imaju lijepu zlatnožutu boju. Pravilno skladišten na temperaturi od 0 °C do 7 °C zadržava istu snagu i kvalitetu do 6 tjedana. Ujednačeno je velike snage fermentacije, za sva tjesteta i tehnološke postupke, pakiran sukladno HACCP sustavu i zadovoljava sve europske prehrambene standarde kvalitete hrane. Kvasac je pakiran u kutijama od 10 kg u higijenski besprijeckorno čistom i zatvorenom pakovanju. U kutiji je 10 zasebno pakiranih blokova po 1 kg. Inteligentno pakovanje omogućuje i velikim i malim pekarima lakše doziranje. Iako je deklarirani rok trajanja kvasca 42 dana, testiranja su pokazala da nema primjetnih razlika u aktivnostima ni pri kratkom isteku roka trajanja. Za distribuciju kvasca se koriste isključivo vozila s rashladnim uređajima, te se na svim kritičnim točkama kontrolira temperatura kvasca.

## Aditivi



**MOBY FRESH 8 KG**

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



**MOBY FRESH PLUS 8 KG**

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



**MOBY PLUS 10 KG**

Poboljšava obradivost tjesteta te poboljšava njegovu elastičnost. Također, ojačava lijepak u tjestetu. Povećava zapreminu proizvođača. Koristi se za izradu hljeba i peciva.



**ALFA PEKOL 20 KG**

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

## Margarini



**ORKLA MARGARIN SELECTA PRACTIC 5X2KG 10 KG**

Biljni margarin, sa sadržajem masti od 70%, namijenjen pri-premi svih vrsta lisnatog tjesteta (kroasan, danski, francuski). SASTOJCI: Rafinirana biljna ulja i rafinirane i djelomično hidro-genirane biljne masti, voda, emulgatori: E471, E322, sol (0,5%), konzervans: E202, sredstvo za zakiseljavanje: E330, aroma maslaca, boja: E160a



**ORKLA MARGARIN SELECTA PRACTIC 80% 20/1**

Biljni margarin, sa sadržajem masti od 80%, namijenjen pri-premi svih vrsta lisnatog tjesteta (kroasan, danski, francuski). SASTOJCI: Rafinirana biljna ulja i rafinirane i djelomično hidro-genirane biljne masti, voda, emulgatori: E471, E322, sol (0,5%), konzervans: E202, sredstvo za zakiseljavanje: E330, aroma maslaca, boja: E160a



**ORKLA MARGARIN ZA KREME I BUREK 67% MASNOĆE 20KG**



**ORKLA MARGARIN SELECTA ZA TIJESTO I BUREK 70% MASNOĆE 20 KG (8 \* 2,5 KG)**



**ORKLA MARGARIN ZA KREME I KOLAČE 80% MASNOĆE 20 KG  
(8 \* 2,5 KG)**

## Šlagovi



ŠLAG HOLE 1 L

Biljni krem za pripremu šлага, 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) bez glutena i laktoze.



ŠLAG HOLE 0,5ML

Zaslađeno biljno vrhnje u tečnom stanju, idealno za pripremu gavache?a, čokoladnih glazura i dekoracija od šлага. Takođerumućen, šlag se koristi prilikom pravljenja različitih vrsta slatkih nadjeva. SASTOJC: I Voda, potpuno hidrogenizoovana biljna ulja i masti (palmino jezgro), ulja (repice i suncokreta, kukuruza i soje), šećer, stabilizatori, mliječni蛋白, emulgatori, sol, arome, boja.



HOLE SPRAY 500G

Šlag u spreju s biljnim masima i obranim mlijekom. Inovativni proizvod s tekućim obranim mlijekom koji kombinira sve prednosti biljnog proizvoda s nepogrešivim okusom mlijeka.



HOLE SPRAY 250G

Šlag u spreju s biljnim masima i obranim mlijekom. Inovativni proizvod s tekućim obranim mlijekom koji kombinira sve prednosti biljnog proizvoda s nepogrešivim okusom mlijeka.

## Vrhnje za kuhanje



VRHNJE HOLE 0,5 L SLANO

Ima široku upotrebu u ugostiteljskoj industriji prilikom pripremesih umaka na mliječnoj bazi kao i gustih supa. Zbog neutralnog okusa vrhnje se idealno kombinuje sa različitim začinima i proizvoda. SASTOJC: Voda, potpuno hidrogenizoovana biljna ulja i masti (palmino jezgro), ulja (repice i suncokreta, kukuruza i soje), stabilizatori, emulgatori, mlačenica u prahu, kukuruzniškrob, maltodekstrini.



VRHNJE ZA KUHANJE HOLE  
1/1

## Prave čokolade



**ARIBA TAMNA ČOKOLADA 54% KAKAO,  
DISK, 10/1**

Visoko kvalitetna tamna čokolada sa minimalno 54% udjelakaka u sastavu i 32/34% udjela kakao putera u sastavu. Pored gore navedenih osobina ovu čokoladu karakteriše i velikafluidnost i intenzivan čokoladni okus. Upotrebljava se zaglaziranje 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 trgovimlijeka.



**ARIBA MLJEČNA ČOKOLADA ,DISK 10/1**

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



**ARIBA BIJELA ČOKOLADA DISK, 10/1**

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

## Surogat Čokolade



**DS DARK DISK 10-1 CIOCAO FONDENTE  
GOCCE**



**DS CRNA ČOKOLADA DISK 10-1 NOLI-  
BELFOND.GOCCE**



**DS CRNA ČOKOLADA DISK 10-1 NOLI-  
BELFOND.GOCCE**

## Kreme za punjenje



**NOCCHIOCHIARELLA KREM LJEŠNJAK KAKAO 12/1**

Krem za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromatom lješnjaka, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



**NOCCIORELLA INDUSTRY 12-1**

Krem s 3% lješnjaka za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromatom lješnjaka, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



**NOCIOLETA TOP 12-1**

Krem s 10% lješnjaka za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromatom lješnjaka, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



**NOCCIOBIANCA 3-1**

Krem s 20% mlijeka i 10% lješnjaka za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



**MORETTA 12-1**

Krem s visokim udjelom kaka za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromatom kaka, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



**SACHERCREM CACAO 3 KG**

Krem s visokim udjelom kaka, namijenjen za izradu posebnih poslastičarskih proizvoda.



**PISTACHIOCREM 5/1**

Krem s 15% pistacija za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromatom pistacija, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



**DS RIŽNE PAHULJICE 3-1, VARIEGATO RICECRISPIES 3-1**

Krem za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



**DS RIŽNE PAHULJICE 3-1, VARIEGATO RICECRISPIES 3-1**

Krem za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



#### VARIEGATO GRANELA AL PISTACCHIO 3 KG

Krem za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



#### DS UMAK SA KOM.KEKSA 3-1, NOCCIO-CROCK 3-1

Krem za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromatom lješnjaka, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



#### NOVELLA AVORIO INDUSTRY 12-1

Krem za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromatom lješnjaka, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



#### KIDDY WEISS BIJELI, 10 KG

Bijela pasta za punjenje, premazivanje i ukrašavanje pekarskih proizvoda. Samo temperirajte (20 - 25 °C) i obradite.



#### KREM ZA PUNJENJE 12 KG

Kakao krem namaz koji se upotrebljava u slastičarskoj ipekaskoj industriji za mazanje gotovih proizvoda i kao punilo zaiste. SASTOJCI: Šećer, biljna ulja (suncokreta, palme), kakao u prahu sareduciranom masti (15%), lješnjaci, emulgator (E322 suncokretovlecitin), aroma(vanilin).Može sadržavati mlijeko, druge orašasteplodove. Bez glutena.



#### NOEMI KAKAO KREM 13 KG

Razmaziva krema za profesionalnu upotrebu-kakao SASTOJCI: šećer, biljna ulja (suncokreta, palme), kakao u prahu sareduciranom masti (15%), lješnjaci, emulgator (E322 suncokretovlecitin), aroma(vanilin).Može sadržavati mlijeko, druge orašasteplodove. Bez glutena.



#### CARAVELA CRUNCH CIOCCO AVORIO 5 KG

Namaz sa aromom i okusom mlječne čokolade koji se koristi u pekarske i slastičarske svrhe u formi filova i kremova.SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti (ulja (suncokreto), 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 čokola da 9% (šećer, kakao maslac,mlijeko u prahu), lakoza (iz mlijeka), emulgator (E322suncokretov lecitin), arome. Bez glutena.



#### CARAVELA CREAM WHITE 13 KG

Cream avorio bijeli je proizvod sa intenzivnim okusom bijelečokolade, koji se nalazi u kremastom stanju i može da zamjeni bilo koje drugo punilo. Koristi se za punjenje gotovih pekarskih proizvoda, ali i u slastičarstvu. SASTOJCI: Voda, neočvrnutljiva ulja i masti (palmino jezgro), ulja (repice i suncokreta, kukuruza i soje), šećer, stabili zatori, mlječni proteini, emulgatori, sol, arome, sirutka u prahu



#### BOLERO KREM 13 KG

Namaz svjetlo smeđe boje i čokoladnog okusa. Odlično sespaja sa osnovnim poslastičarskim kremama i filovima. Ta kođer 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.

## Termostabilne nugat kreme



KIDDY CHOCO 10 KG

Krem s visokim udjelom kaka za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



KIDDY NOISETTE 10 KG

Krem s 10% lješnjaka za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačinaka i svih vrsta deserta.



KIDDY GUSTO SOFTY 10 KG

Krema s 20% mlijeka i 10% lješnjaka, stabilna za pečenje s finim mlječnim okusom za punjenje, aromatiziranje i ukrašavanje. Samo temperirajte (20 - 25 °C).



TERMOSTABILNI KREM 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 ulja i masti, (ulja (suncokreta), masti (palma), kakao u prahu s reduciranim masti, sirutka u prahu (iz mlijeka), modificirani škrob, emulgator (E322) suncokretov lecitin, aroma. Može sadržavati orašaste plodove.



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 reduciranim masti, sirutka u prahu (iz mlijeka), modificirani škrob, emulgator (E322) suncokretov lecitin, aroma. Može sadržavati orašaste plodove.

## Glazure



**KIDDY COVER ZABOINE-SLADOLED, 3 KG**



**KIDDY COVER ORANGE, 3 KG**



**KIDDY COVER LJEŠNJAK, 3 KG**

Glazura s okusom naranče s kojom se dobiva plastična obojena i sjajna obloga na površinama kolača, mafin sefimreda te sladoleda. Primjenljivo i na proizvodima koji čuvaju u hladnjacima ili zamrzivačima. Kada se kuhaju drugim sastojcima od njih se mogu napraviti ukusni nadjevi.

Mekana krema od nugat orašastih plobova za punjenje, ukrašavanje i aromatiziranje kolača, torti i ostalih slastičarskih proizvoda. SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti, (palma, repica), lješnjaci (oko 10%), kakao u prahu, slatka sirutka u prahu (mljeku), emulgator: lecitini sjemenki



**KIDDY COVER KAFFE, 3 KG**

Premaz za punjenje sa okusom kafe. Koristi se za punjenje, premazivanje i ukrašavanje. SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti, obrano mljeko u prahu, sirutka u prahu, laktosa, emulgator: lecitini sjemenki.



**KIDDY COVER JAGODA, 3 KG**

Glazura s okusom jagoda s kojom se dobiva plastična obojena i sjajna obloga na površinama kolača, mafin sefimreda te sladoleda. Primjenljivo i na proizvodima koji čuvaju u hladnjacima ili zamrzivačima. Kada se kuhaju drugim sastojcima od njih se mogu napraviti ukusni nadjevi.



**KIDDY COVER BIJELI, 3 KG**

Bijeli složeni premaz za punjenje, premazivanje i ukrašavanje torti, slastica i ostalih slastičarskih proizvoda. SASTOJCI: šećer, biljna ulja i masti, obrano mljeko u prahu, sirutka u prahu, laktosa, emulgator: lecitini sjemenki.



**KIDDY COVER LIMUN, 3 KG**

Glazura s okusom limuna s kojom se dobiva plastična, obojena i sjajna obloga na površinama kolača, mafina, sefimreda te sladoleda. Primjenljivo i na proizvodima koji se čuvaju u hladnjacima ili zamrzivačima. Kada se kuhaju s drugim sastojcima od njih se mogu napraviti ukusni nadjevi.



**KIDDY COVER DUNKEL -TAMNA ČOKOLADA, 3 K**

Premaz za punjenje sa okusom tamne čokolade. Koristi se punjenje, premazivanje i ukrašavanje. SASTOJCI: šeć biljna ulja i masti, obrano mljeko u prahu, sirutka u prahu laktosa, emulgator: lecitini sjemenki.



GLAZURA KARAMEL 3-1 COVERGLASS  
CARAMELLO



GLAZURA ČOKOLADA COVERGLASS  
CIOC.FONDENTTE



GLAZURA BIJELA ČOKOLADA COVERGLASS CIO BIANCO



DS COVER CRNI 6-1 CHOCOGLASS  
FONDENTE



DS COVER BIJELI 6-1 AVORIO



CARAMEL GLASSA 1,5 KG

Glazura sa okusom kamele. Koristi se za prelivanje tradicionalnih i modernih slasticica. Lako se koristi na tortama, musovim te ostalim slasticama. Bez glutena.



PISTACHIO SPLENDIDE GLASS 1,5 KG

Proizvod za glaziranje sastavljenih smješa dezerata. SASTOJCI: glukozni sirup, voda, dekstroza, PISTACIJSKA pasta (5%), zgušnjivač: agar, boje: titanijum-dioksid, bakarni kompleksi klorofilin-kurkumin



COVER WHITE 5 KG

Cover avorio bijeli je proizvod sa intenzivnim okusom bije čokolade, koji se nalazi u kremastom stanju i može zamijeni bilo koji drugi namaz. Kada se otopi, on dob svojstva tečne bijele čokolade i kao takav se može koristiti k završna glazura na tortama i sladoletima, kao fil u tortam prelev za profiterole. Nakon što se prelije, stvrdnjava se kao takav ostaje i na sobnim temperaturama. SASTOJC Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, so suncokreta, uljane repice i kukuruza u različit pro porcijama), mlijeko u prahu, emulgator sojin lecit arome.



COVER CACAO 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 prelev za profiterole. Nakon što se prelije stvrdnjava se i kao takav ostaje na sobnim temperaturama. SASTOJCI: Šećer, nehidrogenizovana biljna mast (palme, soje, suncokreta, uljane repice i kukuruza u različiti tim proporcijama), mlijeko u prahu, sirutka u prahu, ka kao u prahu, lješnjaci, emulgator sojin lecitin, arome.

## Voćne glazure



GLAZURA JAGODA COVER-GLASS FRAGOLA 3-1



GLAZURA LIMUN 3-1 COVER-GLAS LIMONE



TROPSKO VOĆE MIRALL, 3 KG



NARANDŽA GLAZURA - GLASSA SPLENDIDEE 6KG

Proizvod za glaziranje sastavljenih smjesa dezerata. SASTOJCI: glukozni sirup, šećerni sirup: šećer-voda, dekstroza, modificirani škrob, zgušnjivač: E406, sok od naranče, bojilo: titan dioksid, betakarotin. Sredstvo za očuvanje: kalijev sorbat. Aroma, zakiseljavanje: limunska kiselina.

## Nadjevi



VIŠNJA NADJEV EKSPERT 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 - glu kozni sirup, voda, modifikovani škrob, kiselina - limunska kiselina, konzervans - kalijum - sorbat, učvršćivač - kalcijum hlorid. Moguće je prisustvo koštice.



VIŠNJA NADJEV 55%PLODA 12 KG

Fila višnja je proizvod visoke kvalitete za upotrebu u pekarstvu i slastičarstvu sa udjelom od 55% prvakasnje višnje u vlastitom soku. Fila višnja je gotov proizvod koji se koristi u nadjevanju štrudli, savijača, kolača i svih ostalih slastica prije i poslije pečenja, a stabilan je i na zamrzavanje prije pečenja. SASTOJCI: višnja, voda, šećer, zgušnjivač, modificirani kukuruzni škrob, E202 konzervans, E 330 regulator kiselosti. Može sadržavati koštice.



VIŠNJA NADJEV 40%PLODA 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 za-seban fil u tortama i kolačima. SASTOJCI: Višnja, šećer, voda, modifikirani kukuruzni škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina, konzervans.



ŠUMSKO VOĆE NADJEV 12 KG

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 palačinaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus šumskog voća. SASTOJCI: Kupina, borovnica, malina, šećer, modifikirani škrob, regulator kiseline.



NARANDŽA NADJEV 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 palačinaka. 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 (E202).



NADJEV MARMELADA 12 KG

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 palačinaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus marmelade. SASTOJCI: Voćne kaše u različitim omjerima, voda, šećer, glukozno - fruktozni sirup, regulator kiselosti, limunska kiselina, pektin, konzervans, zgušnjivač.



#### MARELICA NADJEV 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 palačinaka. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus marelice. SASTOJCI: Marelica u vlastitom soku 40%, voda, šećer, modificirani kukuruzni škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina, pektin, konzervans, učvršćivač trikalcij citrat.



#### MALINA NADJEV 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 palačinaka. 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, konzervans K-sorbat (E202).



#### JAGODA NADJEV 6 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 palačinaka. 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 konzervans K-sorbat



#### JABUKA NADJEV 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 palačinaka. 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, konzervans, limunska kiselina, cimet.



#### AMARENA FIL 20 KG

Fila višnja je proizvod visoke kvalitete za upotrebu u pekarstvu i slastičarstvu sa udjelom od 40% prvaklasne višnje u vlastitom soku. Fila višnja je gotov proizvod koji se koristi u nadjevanju štrudli, savijača, kolača i svih ostalih slastica prije i poslije pečenja, a stabilan je i na zamrzavanje prije pečenja. SASTOJCI: višnja, voda, šećer, zgušnjivač, modificirani kukuruzni škrob, E202 konzervans, E 330 regulator kiselosti. Može sadržavati koštice.



#### VANILA EKSPERT 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 škrob, 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.



#### NADJEV 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: šećer, orah, pšenična krupica, pšenično brašno, kukuruzni škrob, mlijeko u prahu, bjelanjak u prahu, palmini ulje, aroma, cimet, kakao u prahu, antioksidanti: askorbinska kiselina.

#### MAK NADJEV LA FINA 10 KG

Koristi se u pekarskoj industriji. Priprema se sa vodom za razna peciva, štrudle i lisnata tijesta. SASTOJCI: šećer, sjeme mака, pšenična krupica, pšenično brašno, kukuruzni škrob, mlijeko u prahu, bjelanjak u prahu, palmini ulje, aroma, cimet, kakao u prahu, antioksidanti: askorbinska kiselina.

#### KARAMEL EKSPERT 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.

#### FIL ZA KROFNE 6/1, KOM

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

## Fondan



**FONDAN ŽUTI 1KG**

Žuti fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN ZELENI 1KG**

Zeleni fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN SVIJETLO PLAВI 1 KG**

Svjetlo plavi fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN ŽUTI 1KG**

Žuti fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN ZELENI 1KG**

Zeleni fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN SVIJETLO PLAВI 1 KG**

Svjetlo plavi fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN ŽUTI 1KG**

Žuti fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN ZELENI 1KG**

Zeleni fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.



**FONDAN SVIJETLO PLAВI 1 KG**

Svjetlo plavi fondan. Za pokrivanje površina i izradu malih ravnih ukrasa. Također je pogodno za korištenje na visokim temperaturama.

## Dekorativni posipi



### UVOJCI MINI MLJEČNI ČOKOLADNI 1 KG

Mini mlijecni čokoladni uvojci. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### UVOJCI MINI ČOKOLADNI 1 KG

Mini čokoladni uvojci. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### UVOJCI MINI BIJELI ČOKOLADNI 1 KG

Mini bijeli čokoladni uvojci. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### MRVICE HRSKAVE PRELIVENE ČOKOLADOM 1 KG

Čokoladne hrskave mrvice prelivene čokoladom. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### MRVICE ČOKOLADNE TAMNE 1 KG

Okrugle čokoladne mrvice od tamne čokolade. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### MRVICE ČOKOLADNE MLJEČNE 1 KG

Mlijecne čokoladne mrvice. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### MRVICE ČOKOLADNE BIJELE 1 KG

Bijele čokoladne okrugle mrvice. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### ZEBRA MINI MRVICE 1KG

Mini čokoladni valjci. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



### MINI VALJCI MLJEČNI 1 KG

Mini čokoladni valjci. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



**ŠARENE MRVICE ŠEĆERNI GRANULAT  
1 KOM**

Šarene mrvice, granulat. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



**ČOKOLADNE CRNE MRVICE 2 KG**

Čokoladne crne mrvice. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



**ČOKOLADNE BIJELE MRVICE 2 KG**

Čokoladne bijele mrvice. Koriste se kao dekorativni posipi u slastičarstvu.



**DS MRVICE ŽUTE 1-1 SCAGLIETTA  
GIALLA**



**DS MRVICE ZELENE 1-1 SCAGLIETTA  
VERDE**



**DS MRVICE ROZE 1-1 SCAGLIETTA ROSA**



**DS MRVICE PLAVE 1-1 SCAGLIETTA  
AZZURRA**



**DS MRVICE CRVENE 1-1 SCAGLIETTA  
ROSSA**



**DS MRVICE TAMNE 1-1 SCAGLIETTA  
FONDENTE NORMALE**



**DS MRVICE MLJEČNE 1-1 SCAGLIETTA  
LATTE**



**DS MRVICE BIJELE 1-1 SCAGLIETTA  
AVORIO**

## Ostali ukras



**UKRASI ŽUTI HRSKAVI ZA KOLAČE  
250GR, KOM**

Dekorativni posip za kolače i slastice žute boje.



**UKRASI ZELENI HRSKAVI ZA KOLAČE  
250GR, KOM**

Dekorativni posip za kolače i slastice zelene boje.



**UKRASI ROZI HRSKAVI ZA KOLAČE  
250GR, KOM**

Dekorativni posip za kolače i slastice roze boje.



**UKRASI PLAVI HRSKAVI ZA KOLAČE  
250GR, KOM**

Dekorativni posip za kolače i slastice plave boje.



**UKRASI CRVENI HRSKAVI ZA KOLAČE  
250GR, KOM**

Dekorativni posip za kolače i slastice crvene boje.



**KANDIRANO ŠUMSKO VOĆE FRUTTI  
BOSCO SCIROPPO 5,5 KG**

Kandirano šumsko voće, mix kupine, borovnica i jagode.



**DEKORATIVNI ŠEĆER (DEKOR SCHNEE)  
10 KG**

Dekorativni šećer za sve vrste slastica.



**DEKORATIVNI ŠEĆER (DEKOR SCHNEE)  
10 KG**

Dekorativni šećer za sve vrste slastica.

## Kakao



**KAKAO 20-22% 25 KG**

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



**KAKAO 10-12% 25 KG**

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



**CACAO 22-24% 1 KG**

Gorak alkaliziran kakao u prahu 22/24 SASTOJCI: kakao u prahu, regulator kiselosti (E525,E501i).Može sadržavati soju. Bez glutena. Pakiran 1 kg

## Kreme u prahu



**EXCELLENT CL CREME 10 KG**

Premiks za proizvodnju hladne kreme Clean Label, sigurne za pečenje i zamrzivač.



**DANIJELA CREME DANIELA 25 KG**

Premiks za proizvodnju hladne kreme Clean Label, sigurne za pečenje i zamrzivač.

## Baze za sladolede



**BASE CHEESECAKE 2/1, KOM**

Baza za sladolede na bazi mlijeka, izvrsnog okusa cheesecake-a i svijetložute boje. Bez hidrogeniziranih biljnih masti



**NEUTRO 4 2/1, KOM**

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 2,5/1, KOM**

Multibase je proizvod pogodan za pravljenje mlijecnih sladoleda na bazi vode. Produkt je naznačen time da ne sa drži mlijecne derive 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 sorbetos nom strukturom. Ova baza za sladolede je neutralnog okusa. SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, obrano mlijeko u prahu, sojino brašno, stabilizatori, emulgator, arome.



**MILKAGEL 50 2,5/1**



**MATYGEL 50 2,5/1, KOM**

Complet 100 C karakterističan je po svježem i delikata nom okusu mlijeka. Komplet 100 C je idealan za one koji vole klasične talijanske sladolede, s vrlo finom, topлом i baršunastom strukturom. Priprema je veoma jednostav na i daje kremast okus. Koristi se u pripremi sladoleda. SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, obrano mlijeko u prahu, stabilizatori, emulgator, arome.



**FRUICREM 50 2/1, KOM**



**FRUICREM 100 2/1**

Fruicrem je Giuso voćna baza sa kremastim učinkom. Daje sladoledu kvalitetnu i gladku strukturu, bez mogućnosti formiranja zračnih jastučića. Imat će neutralni okus te ne sa drži masti i derive mlijeka. Priprema se toplo ili hladno. SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, stabilizatori, emulgatori, sojino brašno.



**COMPLET 100 C 2/1, KOM**



**COMPLET 100 C 15/1, KOM**



**BASE MILK 50, 2.5/1**

Complet 100 C karakterističan je po svježem i delikata nom okusu mlijeka. Komplet 100 C je idealan za one koji vole klasične talijanske sladolede, s vrlo finom, topлом i baršunastom strukturom. Priprema je veoma jednostav na 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 karakterističan je po svježem i delikata nom okusu mlijeka. Komplet 100 C je idealan za one koji vole klasične talijanske sladolede, s vrlo finom, topлом i baršunastom strukturom. Priprema je veoma jednostav na i daje kremast okus. Koristi se u pripremi sladoleda. SASTOJCI: Dekstroza, prerađeno biljno ulje kokosa, obrano mlijeko u prahu, maltodek strin, emulgator, stabilizator, prirodne arome

## Mliječne paste za sladolede



**ŽVAKA ICE BUBBLE PASTA 3 KG**

Pasta sa okusom žvakače gume. Koristi se u izradi baza za sladolede. Okus koji podjesća na klasičnu ružičastu žvakaču gumu. Prikladno za miješanje s mlijekom ali i s vodom.



**VANIGLIA GIALLA PASTA 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, aroma, bojila, zgušnjivač, suha tvar.



**VANIGLIA CLASSICA PASTA 3 KG**

Pasta sa okusom vanilije blago žute boje. Koristi se z smjese za sladolede, te u osnovnim slastičarskim nadjevima. SASTOJCI: Šećerni sirup, glukozni sirup, aroma, obrano mljivo zgušnjivač, suha tvar.



**TIRAMISU PASTA 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 STRACCIATELLA 5,5 KG**

Pasta sa okusom stracciatelle. Koristi se za aromatiziranje osnovne smjese za sladolede, 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



**PASTA KIKIRIKI 2,5 KG**

Poluproizvod za sladoled ,peciva ali i za slast Napravljen od čistih pečenih kikirikija.



**PASTA FIOCO AZZURRO 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, aroma, suha tvar.



**PASTA COLA 71 911 3 KG**

Pasta za sladolede sa okusom Coca Cole. Doziranje 35g/l sladoledne mase. SASTOJCI: šećer, boja E150d, glukozni sirup, limunska kiselina, bojilo karmen, kurkumin , emulgator E151, aroma



**PASTA CAFFE 3 KG**

Pasta sa intenzivnim okusom kafe. Osim punog i inten prženog lješnjaka, ova pasta bazama za sladole nadjevima daje i boju bijele kafe. Dodavanjem pa krema dobija se fil za torte sa odličnim okusom intenzivnog okusa, na kilogram baze dodaje se 30 g Kafa 32%, biljno ulje sunčokreta, lješnjaci, arom lecitin



**ORAH PASTA 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 okusu. SASTOJCI: Orah, šećer, ulje kikirikija, nemasni kakao, emulgator sojin lecitin, aroma.



**NOCCIOLA PREMIUM SKURA PASTA 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.



**MENTA PASTA 3 KG**

Pasta zelene boje, s ekstraktima metvice. Za sladole SASTOJCI: šećer, glukozni sirup, voda, prirodna aro Zgušnjivač: E407. Sredstva za bojenje: patent plava V



### LJEŠNJAK IGP PIEMONTE SVIJETLA 5,5 KG

Proizveden isključivo s PGI piemontskim lješnjacima, nježno pečen i rafiniran. Smatran kao proizvod s najboljom aromom, slatkocicom, mirisom i oksidacijskom otpornošću, Piemont lješnjake karakterizira savršeno okrugli oblik koji omogućuje savršeno ljuštenje i homogeno pečenje na cijelom plodu.



### KARAMEL PASTA 3 KG

Pasta sa okusom karamele. Sa bazom od karameliziranog šećera, ova pasta daje bogat okus karamele slastičarskim filovima, 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.



### JOGURT PASTA 2,5 KG

Peryo'base 50 predstavlja bazu za sladolede sa ok nježan i veoma aromatičan okus. Ne sadrži mas pravljenje sladoleda sa suhom i kompaktnom strukturu po litri mlijeka uz dodatak jogurta. SASTOJCI: Dekst obrano mlijeko u prahu, obrani jogurt u prahu, zgušnjivač, emulgator.



### GIANDUIA (MLJEČNA ČOKOLADA I LJEŠNJAK) PASTA 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.



### FONDENTE SUPERIORE CUZCO 1,5KG

Pasta s okusom prave tamne čokolade. Za sladolede izrazito tamne boje i okusom koji podsjeća na nafinije kockice tamne čokolade. Za izrazito vrhunski doživljaj okusa. Sadrži veliki postotak tamne čokolade.



### ČOKOLADA EXTRA DARK SDL FLASH 1,6 KG

Cioccolato Fondente Superior je napravljen od tamne visokim postotkom kakaa koji daje jedinstven i prirodan Sladoled je bez laktoze, sa snažnim, punim i urav također sladoledu daje odličnu strukturu i postojanost čokolada 60%, kakao, obrano mlijeko u prahu, d šećer, stabilizatori i emulgator



### COCCO SUPERPREMIUM PASTA 1 KG

Pasta sa okusom kokosa. Razlikuje se od obične Giuso-ve kokos paste zbog stanja u kojem se nalazi i intenziteta okusa. Doziranje 60/70 gr paste po kg mase. SASTOJCI: Kokos 40%, šećer, stabilizator, arome.



### CIOCCOLATO SUPER 120 2 KG

Cioccolato super je napravljen od nemasne visokokvalitetne čokolade, sa visokim postotkom kakaa koji daje jedinstven i prirodan okus sladoledu. Također sladoledu daje odličnu strukturu i postojanost. SASTOJCI: Nemasni kakao, dekstroza, čokolada, kakao 22/24



### BISCHOTO BISKVIT PASTA 3 KG

Pasta žute boje sa toplim okusom keksa. Aromatizuje slastičarske nadjeve i daje im puni okus keksa. Dolazi u pakova proizvodnji sladoleda dozira se 50 gr paste po k slastičarstvu dozira se prema potrebi u zavisnosti od Šećerni sirup, glukozni sirup, obrano mlijeko u prahu stabilizatori.



### BIJELA ČOKOLADA CUZCO 1,2KG

Pasta sa okusom bijele čokolade. Koristi se u za dobivanje sladoleda sa finim okusom bijele čokolade, ali i u slastičarstvu za obogaćivanje krema i filova.



### BADEM PASTA 2,5 KG

Proizvod proizведен s visokim postotkom badema. Omogućuje dobivanje sladoleda karakteristične zaobljenosti tipične za slatki badem. Koristi se i u slastičarstvu za obogaćivanje okusa filova. SASTOJCI: Badem (70%), biljna ulja (suncokretovo, pamučno, šafranovo), arome.



### AMARETO (LJEŠNJAK BADEM, KAKAO) PASTA

Pasta proizvedena od lješnjaka, badema i kakaa. Re prisutnost šećera. SASTOJCI: Šećer, badem, biljno palmino), kakao smanjen u mastima, arome, emul sadržavati tragove: kikiriki, mlijeko, orasi.

## Voćne paste za sladolede



**ŠUMSKO VOĆE TUTO BOSCO PASTA, 3 KG**

Pasta sa okusom šumskog voća. Sa 40% udjela šumskog voća u gotovom proizvodu, pasta tutobosco 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 ŠUM. VOĆE I LJUBIČICA 1,65 KG**

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, Acjent: limunska i vinska kiselina, prirodne arome, boje: antocijanini.



**PIRE ZEL.V.ĐUMBIR,LIMUN 1,65 KG**

Poluproizvod za sladoled i pecivo. Koncentrirana pas SASTOJCI: limunovi sokovi od koncentrata (84% đumbir (15%), glukozni sirup, dekstroza, inulin, stabilizatori: E410. Kiselo sredstvo: limunska kiselina boje: šafran-E141



**PASTA ZELENA JABUKA 3 KG**

Pasta sa okusom zelene jabuke. Koristi se za aromatiziranje osnovne smjese za sladolede, također u slastičarskoj industriji se koristi kao pojačivač okusa za kreme i mousseove. Pasta mela verde dolazi iz Giuso-ve linije Tantofrutto, koju karakteriše bogat i pun okus voća zbog visokog udjela voća u samog voća. Doziranje 60/70 gr po kg baze. SASTOJCI: Zelene jabuke, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, boja.



**PASTA VIŠNJA 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 u slastičarstvu za jačanje okusa gdje se koristi svježe ili smrznuto voće. SASTOJCI: Kisele višnje 100%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, sredstvo za zgušnjanje, arome, bojilo.



**PASTA JAGODA 3 KG**

Pasta sa okusom jagode. Osim što baza za slado kremama daje puni okus jagode, pasta fragola daje i b Pasta fragola dolazi iz Giuso-ve linije Tantofrutto, koju pun okus ali i udio samog voća, 1 kg voća dolazi na 1 60/70 gr po kg mase. SASTOJCI: Šećer, glukozni tvar, regulator kiselosti limunska kiselina, stabilizatori.



**PASTA DINJA 3 KG**

Pasta sa okusom dinje. Polu gotov proizvod koji se koristi u proizvodnji sladoleda ali i u slastičarstvu. Doziranje 60-70 gr po 1 kg mase. SASTOJCI: šećer, dinja sok iz 72% koncentriranog glukoznog sirupa, smrznuta dinja 28%, boje, regulator kiselosti, arome.



**PASTA BANANA 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 svježe ili smrznuto voće. SASTOJCI: banane (40%), šećer, glukozni sirup, zakiseljavanje: limunska kiselina-jabučna kiselina, stabilizator: E410-E440, arome



**PANACOTA PASTA 3 KG**

Poluproizvod za sladoled, kolač i pecivo. Konc aromatizaciju. Karakteriše ga prisustvo šećera. SAST šećer-voda, glukozni sirup, karamel izirani šećer i glu mlijeko u prahu, mliječni krem, arome, emulgator: E47

**NARANDŽA PASTA 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, regula tor kiselosti limunska kiselina, stabilizatori, arome, boja.

**MITRILLO PASTA 3 KG**

Pasta sa okusom borovnice. Sa 40% udjela borovnice u gotovom proizvodu, pasta mirtillo bazama za sladoled i slastičarskim 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.

**MANGO PASTA 3 KG**

Pasta sa okusom manga koja vašim proizvodima d proizvodnju ovih pasta koristi se metoda koja održava kvalitetu ploda ostaviti nepromijenjene. Voćne paste zamjenjuju voća u sladoledu, ali se preporučuju i z slastičarstvu gdje se koristi svježe ili smrznuto voće (40%), šećer, glukozni sirup, sredstvo za kise line zgušnjivači: E410-E440, Aroma, bojilo: kurkumin-bet, boja.

**MALINA PASTA 3 KG**

Pasta sa okusom maline. Polugotov proizvod koji se koristi u slastičarstvu te u sladoredarstvu gdje se koristi za pripremu baza za voćne sladolede. Doziranje 60-70 gr po 1 kg mase. SASTOJCI: malina (40%), šećer, glukozni sirup, stabilizator: E410-E440, arome, boje.

**LIMONE 50 2,5 KG**

Limone 50 je baza za sladolede napravljena od dehidriranog prirodnog soka limuna. Odlično se rastapa vodi i veže za druge sastojke te im daje postojanu i kiselastu aromu limuna. Ne sadrži masnoće niti mlijeko. SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, limunska kiselina, sok od limuna, arome.

**KIWI PASTA 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.

## Smjese za tečni sladoled

**SOSOFT FIORDILATTE (VANILIA) 2,5 KG, KOM**

Smjesa za tečni sladoled od vanilije. Dolazi u pakovanju od 2,5 KG za što je potrebno dodati samo 6 litara vode.

**SOSOFT CIOCCOLATO 2,5 KG, KOM**

Smjesa za tečni sladoled od čokolade. Dolazi u pakovanju od 2,5 KG za što je potrebno dodati samo 6 litara vode.

**CHARM STABILIZATOR ZA TORTE, 2 KG**

Charm predstavlja stabilizator za proizvode napravljene na bazi krema, koji se serviraju na pozitivnim temperaturama (0 - 4 stepena Celzijusa). Efikasno zamjenjuje tradicionalne stabilizatore (želatinu 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.

## Čokoladni umaci za sladolede



**PISTACHIO VERIAGATO 2,5 KG**

Poluproizvod za sladolede i kolače 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.



**OREO UMAK 2,5 KG**

Koristi se prilikom spravljanja sladolede kao i u poslastičarstvu. Karakteriše je specifični okus Orea. 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 amonijske kiseline 503ii), lješnjaci, niski masni kakao, obrano mlijeko u prahu, emulgator: sojin lecitin, arome, prirodna aroma vanilije.



**OBLOGA ZA JAFA SLADOLED ČOKOLA-DA CHOCONOBLE 3 KG**

Pravi premaz na bazi tamne čokolade (85%) najviše kvalitete koji je bogat i zadovoljavajući. Svojim snažnim, mirisnim i aromatičnim okusom Dark Choconoble jamči deblju prevlaku i ugordan i naglašen efekt "pukotina". SASTOJCI: gorka čokolada (suncokret, kokos, šafran). Može sadržavati tragove lješnjaka, mlijeka.



**KREMA CHOCOMERINGA MLJEĆNA ČOKOLADA I VANILIJA, 2,5 KG**

Čokolada koja sadrži filete badema i lješnjaka i žitarica. SASTOJCI: Sunčokretovo ulje, šećer, obrano mlijeko u prahu, zrna meringue, punomasno mlijeko u prahu, sirutka u prahu, kakao u prahu, kakao maslac, lješnjak kikiriki i sezam.



**KREMA CHOCOBELLO 2,5 KG**

UKUSNA KREMA OD BIJELE ČOKOLADE S FILETAMA BADEMA, KOKOSOVIM ORASIMA I NASJECKANIM VAFELIMA. Koristi se u slastičarstvu za oboćivanje okusa filova te u proizvodnji sladoleda. 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)



**KREMA BISCHOCO 2,5 KG**

Krema bischoco je variegato iz Guso-ve linije Chocobuoni. Ova linija je stvorena da bi kupci mogli da poboljšaju okus domaćeg sladoleda te kolača. Bischoco predstavlja variegato sa čokoladnom kremom i ukusnim komadićima keksa i lješnjaka. Doziranje 100 gr. 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.



**CHOCOPEANUT CREMA 2,5 KG**

Chocopeanut predstavlja variegato sa čokoladnom kremom i komadićima kikirika. Krema chocopeanut je variegato iz Guso-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.



**CHOCOCRUNCH KREMA 2,5 KG**

Chococrunch predstavlja variegato sa čokoladnom kremom i ukusnim komadićima lješnjaka i badema. Krema chococrunch je variegato iz Guso-ve linije Chocobuoni. Ovu liniju proizvoda Guso je izbacio na tržiste da bi kupci mogli poboljšati okus domaćeg sladoleda. Osim u proizvodnji sladoleda, ova krema se koristi u pekarskoj i slastičarskoj proizvodnji kolača, torti ili deserata. Doziranje 100 gr na jedan kg mase



**CHOCOCOCCO KREMA 2,5 KG**

Cocococco je variegato sa čokoladnom kremom i ukusnim komadićima kokosa. Krema chocococco je variegato iz Guso-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.



**CHOCOWAFER CREMA 2,5 KG**

Ukusna, svijetla krema od čokolade i lješnjaka, s komadićima vafla.



**CREMA DI MARONI 6 KG**

Krema od 45% kestena nacionalnog podrijetla, ugodne arome vanilije. Bez konzervansa.



**CHOCOCOCCO KREMA 2,5 KG**

Cocococco 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.



**KREMA NERELLA 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 Nerella je bazirana na lješnjacima i okusu nutelle.



**CHIARA KREMA 5,5 KG**

Krema s okusom lješnjaka i mlijeka, za one koji više vole ponuditi tradicionalnu pralinu i fini okus.



## Voćni umaci za sladolede



**VIŠNJA VARIEGATO, 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 filova i dekorisanje gotovih proizvoda u slastičarstvu. SASTOJCI: Višnje 40%, šećer, glukozni sirup, regulator kiselosti limunska kiselina, zgušnjivač, arome, suha tvar.



**ŠUMSKO VOĆE TUTO BOSCO VERIAG-ARE, 3 KG**

Nadjev za sladoled i kolače, karakterizirana prisutnošću oko 40% voća.



**SMOKVA UMAK 3 KG**

Raznoliko ukrašen 60% karameliziranim smokvama. SASTOJCI: smokve (60%), karamelizirani šećer, prirodne arome.

**LIMUN KREMA CON PEZZI 5,5 KG**

Krema aromatizirana od bijele čokolade i limuna meke konzistencije pojačana hrskavim dodirom voća i svjetlom bojom. Vrsta ambalaže: kanta Težina konf. kg: 5,5 N. pakovanja po kutiji: 2 Doziranje g / kg smjese: po ukusu

**KANDIRANA NARANDŽA AMORDI-FRUTTA, 3 KG**

Nadjev za kolače i sladolede od naranče. Sadrži 50 % polusjećenog ploda naranče. SASTOJCI: naranča, šećer, glukozni sirup, zakiseljavanje: limunska kiselina - vinski acid

**JAGODA UMAK VERIAGARE 3 KG**

Nadjev za sladoled i kolače, karakterizirana prisutnošću oko 40% voća

**JAGODA KREMA CON PEZZI 5,5 KG**

Krema s okusom bijele čokolade i jagode s baršunastom konzistencijom pojačana hrskavim dodirom voća i atraktivnom bojom. Vrsta ambalaže: kanta Težina konf. kg: 5,5 N. pakovanja po kutiji: 2 Doziranje g / kg smjese: po ukusu

**CREMA MANGO CON PEZZI 5,5KG**

Krema s okusom bijele čokolade i manga nježne teksture, pojačana hrskavim dodirom komada manga. Kombinirajte cvjetni i egzotični okus manga s nježnošću bijele čokolade.

**CREMA AMARENA CON PEZZI 5,5 KG**

Krema od bijele čokolade i kisele crne trešnje nježne konzistencije, obogaćena hrskavim dodirom koji pružaju kisele crne trešnje. Zapanjujući i jedinstveni kontrast stvoren slasnim okusom bijele čokolade i prirodnom kiselošću crnih trešnja.

**BOROVNICA UMAK 3 KG**

Nadjev za kolače i sladolede od borovnice. Sadrži 40 % originalnog ploda borovnice. SASTOJCI: borovnica, šećer, glukozni sirup, zakiseljavanje: limunska kiselina - vinski acid

## Mlijeko u prahu



**MLJEKO U PRAHU SKIMLAT PUNOMASNO, 25 KG**

Primjenjuje se u proizvodnji mlijeka, proizvodnji namazaod čokolade, proizvodnji čokolade i u industriji sladoleda.



**MLJEKO U PRAHU GOLDENLAT, 25 KG**

Primjenjuje se kao i skimlat, odnosno kao zamjena za mlijeko. Proizvod je pripravak bjelančevina mlijeka, sirutke i biljnih masti. Pakiran u vrećama od 25 kg.

## Čokoladni i ostali topinzi



**TOPING ČOKOLADA 1 KG**



**TOPING CARAMEL 1 KG**



**KARAMEL SLANI 1KG**

Sastojci: glukozni sirup,zaslđeno kondenzovano mlijeko,šećer,aromatični karamel(šećer, fruktozno-glukozni sirup),voda),voda,maslac, so, zgušnjivač-pektin,aroma, stabilizator,-trinatrijum citrat,konzervans-kalijum sorbat. kiselina-limunska kiselina.



**KARAMEL DESERTNI PRELIV 1KG**

Sastojci: šećer,glukozni sirup,voda, modifikovani škrob, delimično hidrogenizovana biljna mast-soja, boje-E150d i beta karoten, so, zgušnjivač-pektin, aroma karamele(0,1%), konzervans-kalijum-sorbat,kiselina-limunska kiselina.



**ČOKOLADA DESERTNI PRELIV 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%), humec tant – glycerin, modifikovani škrob, so, kiselina – limunska kiselina, konzervans – kalijum-sorbat, aroma vanilije.



**BIJELA ČOKOLADA DESERTNI PRELIV 1 KG**

Sastojci: glukozni sirup, šećer, voda, kondenzovano zaslđeno mlijeko, biljna mast-palma, arome(0,2%),zgušnjivač-pektin,so,konzervans-kalijum sorbat,boja E171.

## Voćni topinzi



### VIŠNJA EXTRA TOPING 1KG

SASTOJCI: šećer, voda, kaša višnje (min.15%), modifikovani škrob, kiselina: limunska kiselina, zgušnjivač,pektin, konzervans, kalijum sorbat, boje E120 i E150d, aroma.

### NARANDZA DESERTNI PRELIV 1 KG

Sastojci: glukozni sirup, šećer, voda, koncentrisani voćni sok jabuke, koncentrisani voćni sok narandže (min.1%), zgušnjivač-pektin, kiselina-limunska kiselina i jabučna kiselina, aroma boje-e171, E161b, E160a, konzervans-kalijum sorbat.

### MANGO DESERTNI PRELIV 1 KG

SASTOJCI: šećer, kaša, mango (min.20%),voda, modifikovani škrob, kiselina-limunska kiselina,konzervans-kalijum sorbat,boja-E161b,aroma.

### ŠUMSKO VOĆE DESERTNI PRELIV 1 KG

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

## Arome



### AROMA VANILIJA - MANTLER 1 L

Aroma Vanilija Sastojci: Ekstrakti okusa,tvari za poboljšanje okusa, voda, šećer, stabilizatori : E414, E420,vanilija u prahu , stabilizatori: E412, E1520, E1518, sredstvo za zakiseljavanje E330, konzervans :E202

### AROMA RUM - MANTLER 1 L

Aroma Rum: SASTOJCI: aromatične supstance, prirodne arome,ekstrakti arome,voda, alkohol, stabilizator : E415 sredstvo za zakiseljavanje ,E330, konzervans&

### AROMA NARANDŽA - MANTLER 1 L

Aroma Narandža

## Brašno



**BRAŠNO RAŽENO TIP 960  
MANTLER 25 KG**

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



**BRAŠNO RAŽENO TIP 960  
FARINA, 30 KG**

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



**BRAŠNO RAŽENO TIP 1250  
FARINA, 30 KG**

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



**BRAŠNO RAŽENO T2500  
FARINA, 20 KG**

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



**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 tjestetu. Vlagi: 15% Pepeo: 0,45% Stepen kiselosti: max 2,4%



**BRAŠNO TIP 480 EXTRAFEIN 25 KG**

Pšenično super glatko brašno SASTAV: pšenica



**BRAŠNO TIP 1250 MANTLER 25 KG**

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



**PIZZA BRAŠNO FARINA, 30 KG**

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



**KOKOSOVO BRAŠNO, 5 KG**

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



**HELJDINO BRAŠNO 25 KG**

## **Gotove smjese**



**SMJESA ZA TAMNI BISKVIT  
(BLACK SOFT) 10 KG**

Premiks za pripremu tijesta za čokoladne kolače vrhunskog okusa i izuzetno dugog vijeka trajanja.



**SMJESA ZA PALAČINKE 10KG**

Smjesa za pripremu palačinki s malom apsorbacijom ulja.



**SMJESA ZA MAFIN 10 KG**

Premiks za pripremu vlažnih muffina i kolača.



**SMJESA ZA HLJEB SA 6 SJEMENKI (6 CORN) 25 KG**

Predstavlja smjesu za spravljanje peciva poput hljeba. Karakteristična je po tome što je prilikom pripreme korišteno 6 vrsta sjemenki: pšenica, raž, zob, ječam, kukuruz, proso i sjeme sezama.



**SMJESA ZA DONUT KOMPLET 22,68 KG**

Premiks za pripremu donuta u američkom stilu s malom apsorpcijom ulja.



**SMJESA ZA CRNO TIJESTO  
BLACK MIX 10KG**

Premiks za pripremu raznih vrsta privlačnih pekarskih proizvoda s ukrasnim i modernim crnim izgledom.



**RAŽEVA SLAD 10 KG**

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



**NORDLANDER 100% SMJESA  
25 KG**

Premiks za pripremu tamne raži i pšeničnog kruha s mnogo sjemenki suncokreta. Vrlo dugog roka trajanja. Intenzivnog okusa raži/raževe sladi.



**KUKURUZNI ŠKROB 25 KG**

Škrobno brašno (škrob) je fini bijeli ili žučkasto-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



**KUKURUZNA KRUPICA 20  
KG**

Upotrebljava se prilikom izrade kukuruznih peciva i kao posip za somune. SASTOJCI: Kukuruzna krupica



**KROFNA SA JAJIMA 30% MAN-TLER (KRAPFEN 2000) 10 KG**

Koristi se za izradu peciva kao što su krofne.



**EXCELLENT CL CREME 10 KG**

Premiks za proizvodnju hladne kreme Clean Label, sigurne za pečenje i zamrzivač.



#### CHIA BROT+GEBACK 40% SMJESA, 25 KG

40% premiksa za proizvodnju: miješanog pšeničnog kruha s približno 3,4% chia sjemenki (*Salvia hispanica*) i miješanog pšeničnog kruha s oko 3,9% chia sjemenki (*Salvia hispanica*).



#### BAGUETTE PREMIUM 10% 25 KG

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



#### DANIELA CREMA 10 KG i 25 KG

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



#### TALOMIX 20% - SMJESA ZA IZRADU PECIVA SA KROMPIROM 25 KG

Smjesa za izradu svih vrsta sendviča sa krompirovim brasnom. Prednosti: -jednostavan za upotrebu,- vrlo dobro zadržava svežinu ,-ukusna, aromatična i mekana peciva sa zlatnom korom,-zadovoljava ukuse gurmana mediteranske kuhinje.

### Orašasti plodovi



#### ORAH JEZGRA 10 KG

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



#### LJEŠNJAK PRŽENI U GRANULAMA, 2 KG

U vakuum vrećici nasjeckani lješnjak promjera 3-5 mm. Vrsta ambalaže: vrećica Težina konf. kg: 2 N. pakovanja po kutiji: 3 Doziranje g / kg smjesa: po ukusu



#### LJEŠNJAK 10 KG

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



**KIKIRIKI BLANŠIRANI MLJEVENI 2 KG**

Mljeveni blanširani kikiriki.



**BADEMI 10 KG**

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

## Sjemenke



**ZOBENE PAHULJICE 15 KG**

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama.



**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. SUSAM (10 kg) SASTOJCI: Sjemenke susama.



**SUNCOKRET 25 KG**

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



**PLAVI MAK 5 KG**

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



**MIJESANI POSIP 10 KG**

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama.



**LAN 25 KG**

Upotrebljava se prilikom izrade hljebova i peciva sa sjemenkama, te kao posip za različite pekarske proizvode poput labli, pletenica, kifli i sl.



**ČURUKOT, 10 KG**

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

## Pizza program

### Kečap



KEČAP TOMICO 10 KG

Kečap blagi SASTOJCI: voda, koncentrisani paradajz(odgova-  
ra 175g paradajza na 100g kečapa), šećer, alkoholno sirće,  
modifikovani krompirov škrob, kuhinjska sol,stabilizatori(guar,  
xantan i tara guma),regulator kiselosti: limuska kiselina, aro-  
ma,konzervans: Na-benzat (max 0,1%).Suva materija min.20%

### Pizza umak



PIZZA UMAK 6 KG

Gotov pizza sos sa začinima PIZZA UMAK 6kg SASTOJCI: voda,  
glukozni sirup, koncentrisani sok paradajza(16+/-%),šećer,-  
modifikovani škrob, so,desktroza,mešavina začina kiseline,-li-  
munska i sirčetna kiselina,konzervans-kalijum sorbat

### Sir za pizzu



TOPSY SIR ŽUTI-CRVENI, 2,5 KG

Topljeni sir biljnog porijekla koristi se kao zamjena za mlječni  
sir u pripremi sendviča, pizza, canzona i sličnih proizvoda. SIR  
TOPSY (Moby Dick 2,5 kg) SASTOJCI: Šampinjoni. SASTOJCI:  
Voda, biljna masnoća 28%, škrob, morska sol. masnoća 28%,  
škrob, morska sol.



KEČAP BLAGI MOBY DICK 10 KG

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



PIZZA UMAK 10 KG

Gotov pizza sos sa začinima, PIZZA UMAK od povrća od  
paradajza SASTAV: voda, koncentrat od paradajza,šećer,mod-  
ificirani kukuruzni škrob,sirće,jopdirana sol,začinsko bilje,reg-  
ulator kiselosti, limunska kiselina E330, konzervans e202,suha  
tvar min. 20%



SIR EDAMER JÄGER 2,5KG

Sir mlječnog porijekla sa 40% masnoće idealan je za pripremu  
sendviča, pizza i različitih umaka čiji okus dodatno obogaćuje.  
SASTOJCI: Pasterizovano mljeko, sol startne kulture, sirilo

## Ostalo za pizzu



**ZELENE MASLINE BEZ KOSTICE, KOM**

Zelene masline bez koštiće izvrsnog kvaliteta.



**ŠAMPINJONI, KOM**

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



**MAJONEZA 5 KG**

Upotrebljava se prilikom proizvodnje sendviča, hamburgera i sličnih proizvoda, ali i u proizvodnji sosova poput tartar sosa. SASTOJCI: Biljno ulje, voda, žumanjak, ocat, gorušica, sol, arome, limunska kiselina, konzervans...

## Mesni program



**PILEĆA SUNKA POLO 7,2KG=1#, KG**

Dimljena pileća šunka koristi se za izradu sendviča, pizza i drugih sličnih proizvoda u pekarskoj i ugostiteljskoj industriji. SASTOJCI: Mašinski okoštano pileće meso 40%, pileće meso 30%, voda, proteini soje, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, pojačivač okusa, antioksidans, konzervans prirodne arome



**PILEĆA SALAMA PARIZER POLO 6,4/1, PAK**

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 kožice, proteini soje, kukuruzni škrob, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, antioksidansi, zgušnjivač, konzervans, prirodna aroma.



**HRENOVKA PILEĆA(1# 5KG), KG**

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 kožice, proteini soje, kukuruzni škrob, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, antioksidansi, zgušnjivač, konzervans, prirodna aroma

## Jestive naljepnice za tortu



**NALJEPNICE ZA TORTE TROLLS PZ 8, PAK**

Naljepnice za torte jestive okrugle, Trolls.



**NALJEPNICE ZA TORTE SHIMMER PZ 8, PAK**

Naljepnice za torte jestive okrugle, Shimmer.



**NALJEPNICE ZA TORTE OKRUGLE BING 22 CM, PAK**

Naljepnice za torte jestive okrugle, Bing. Dimenzija 22 cm.



**NALJEPNICE ZA TORTE MASK PZ 8, PAK**

Naljepnice za torte jestive okrugle, Mask.



**NALJEPNICE ZA TORTE MAŠA I MEDO PZ 8, PAK**

Naljepnice za torte jestive okrugle, Maša i Medo.



**NALJEPNICE ZA TORTE JESTIVE OKRUGLE MINIONS 22CM, PAK**

Naljepnice za torte jestive okrugle, minions. Dimenzija 22 cm.



**NALJEPNICE ZA TORTE CURIOUS GEORGIE PZ 8, PAK**

Naljepnice za torte jestive okrugle, Curious Georgie.

## **Podloge za torte**



### **PODLOGA ZA TORTU OKRUGLA SREBRENA**

Okrugla podloga za torte, debljina 1,2 cm.

- 40XH1, 2, KOM
- 45XH1, 2, KOM
- 35X1, 2, KOM
- 25X1, 2, KOM
- 20X1, 2, KOM



### **PODLOGA ZA TORTE OKRUGLA CRVENA**

Okrugla crvena podloga za torte, debljina 1,2 cm.

- D50, KOM
- 40 PZ 5, KOM
- 40 PZ5, KOM
- 35, KOM
- 35 PZ 5, KOM
- 30 PZ 5, KOM



### **PODLOGA ZA TOR.KOCKASTA**

Podloga za torte, debljina 1,2 cm.

- 50X50, KOM
- 40X40, KOM
- 45X55, KOM
- 45X45, KOM
- 35X45, KOM
- 35X35, KOM
- 30X30, KOM
- 25X25, KOM



### **PODLOGA ZA TOR.OKRUGLA 50XH1,2, KOM**

Okrugla podloga za torte, debljina 1,2 cm. Dimenzija prečnika 50 cm.



### **PAPIR ZA PEĆENJE LISTIĆI 500/1 40 X 60 CM**

Papir za pećenje, listići. Broj komada u pakiranju 500. Dimenzija 40x60 cm.

### **PAPIR ZA PEĆENJE, KOM 57 CM X 200M**

Papir za pećenje. Širina 57 cm, dužina 200 m.

## Oprema



**SET ZA MAFINE TULIPAN, PAK**

Set za mafine, koristi se kao kalupi za izradu mafina.



**SALVETA BIJELA 28X28/100, KOM**

Salveta bijela koristi se u ugostiteljstvu, slastičarstvu i pekarstvu za održavanje higijene.



**PATRONE ZA ŠLAG 24/1, KOM**

Punjač za šlag je čelični cilindar ili uložak napunjen dušikovim oksidom (N<sub>2</sub>O) koji se koristi kao sredstvo za šlag u dozatoru šлага



**FRANCUSKA KORPA, KOM**

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



**DRESIR VREĆE 55 CM JEDNOKRATNE 100/1, PAK**

Dresir vrećice jednokratne koriste se za dekorisanje kolača, torti...



**DRESIR VREĆE 30CM JEDNOKRATNE 100/1, PAK**

Dresir vrećice jednokratne koriste se za dekorisanje kolača, torti...



**DOZER ZA ŠLAG 1L INOX, KOM**

Dozer za šlag, inox, koristi se za doziranje i upotrebu šлага.





**DDI d.o.o.**  
**Društvo za proizvodnju, promet i usluge**

**Adresa:** Sarajevska 139 A  
**PDV Broj:** 236196520005  
**ID Broj:** 4236196520013  
**Telefon:** 032/406-654 **Fax:** 032/247-70  
**Email:** [info@ddi-doo.ba](mailto:info@ddi-doo.ba)

**[www.ddi-doo.ba](http://www.ddi-doo.ba)**  
**[shop.ddi-doo.ba](http://shop.ddi-doo.ba)**