



KATALOG PROIZVODA

IZDANJE 2022.

SLASTIČARSTVO

SLADOLED

PEKARSTVO

OPREMA



Sadržaj

Kvasac.....	4
Aditivi	4
Margarini.....	5
Šlagovi.....	6
Vrhnje za kuhanje.....	6
Surogat Čokolade	7
Prave Čokolade.....	7
Kreme za punjenje.....	8
Termostabilne nugat kreme	10
Glazure.....	11
Voćne glazure.....	13
Nadjevi.....	13
Fondan	15
Dekoratívni posipi.....	16
Ostali ukras	18
Kakao	19
Kreme u prahu	19
Baze za sladolede	19
Mliječne paste za sladolede	21
Voćne paste za sladolede	23
Smjese za tečni sladoled.....	24
Stabilizatori.....	24
Čokoladni umaci za sladolede	25
Voćni umaci za sladolede	26
Mlijeko u prahu	28
Čokoladni i ostali topinzi	28
Voćni topinzi.....	29
Arome	29
Brašno	30
Gotove smjese	31
Orašasti plodovi.....	32
Sjemenke.....	33
Pizza program	34
Kečap.....	34
Pizza umak	34
Sir za pizzu	34
Ostalo za pizzu.....	35
Mesni program	35
Jestive naljepnice za tortu.....	36
Podloge za torte	37
Oprema	38

Kvasac

SVJEŽI PEKARSKI KVASAC UNIFERM 10 KG



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



MOBY FRESH PLUS 8 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.



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



ALFA PEKOL 20 KG

Alfa Pekol je pastozni poboljšivač koji sadrži sve potrebne sastojke za poboljšanje pecivne kvalitete brašna velike ras težljivosti, 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 pripremi svih vrsta lisnatog tijesta (kroasan, danski, francuski). SASTOJCI: Rafinirana biljna ulja i rafinirane i djelomično hidrogenirane biljne masti, voda, emulgatori: E471, E322, sol (0,5%), konzervansi: E202, sredstvo za zakiseljavanje: E330, aroma maslaca, boja: E160a



ORKLA MARGARIN SELECTA PRACTIC 80% 20/1

Biljni margarin, sa sadržajem masti od 80%, namijenjen pripremi svih vrsta lisnatog tijesta (kroasan, danski, francuski). SASTOJCI: Rafinirana biljna ulja i rafinirane i djelomično hidrogenirane biljne masti, voda, emulgatori: E471, E322, sol (0,5%), konzervansi: 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)



ORKLA MARGARIN SELECTA ZA LISNATO 80% MASNOĆE 10KG (5 * 2 KG)

Šlagovi



PRONTALLUSO KREM 1L

Biljni krem za pripremu šlaga za profesionalnu upotrebu u poslastičarstvu i pravljenju sladoled (27% masnoće). Sastojci: voda, potpuno hidrogenirano palmino ulje (27%), šećer, stabilizatori (E420i, E460i, E466), emulgatori (E472b, E472e, sojin lecitin -E322), mliječni proteini (natrijev kazeinat), arome, regulatori kiselosti (E340, E331), sol, boja: E160a.



Cucina UHT Šlag

UHT proizvod za kuhanje na biljnoj osnovi, 23% masti, c 1L

izvrstan za pripremanje umaka, različitih vrsta špageta i tjestenine jela od mesa i povrća Pridaje izvrstani savršen okus svakom jelu, pretvarajući ga u nezaboravnu kulinarску čaroliju Sastojci: voda, nehidrogenizirane biljne masti (palmina) 23% mlačenica u prahu, modificirani kukuruzni škrob (E1442), maltodekstrin, emulgator sojin lecitin (E322), stabilizator E412, E410, regulator kiselosti E339 bora: E160a Čuvanje: na sobnoj temperaturi koja ne prelazi 20°C.

Vrhnje za kuhanje



Monatare UHT Šlag

UHT proizvod za poslastičarstvo na biljnoj osnovi, sa šećerom, 26% masti, e 1L

Sastojci: voda, potpuno hidrogenirano biljno ulje (palmino) 26%, šećer 11% mliječni protein, stabilizator: E420, E463, emulgator: E472b, sojin lecitin (E322), E472e, regulator kiselosti: E339, E340, sol, aroma, boja E160a Čuvanje: od 4°C do 20°C. Za optimalan rezultat kod miksiranja prije uporabe proizvod ohladiti od 8°C do 12°C Nakon otvaranja držati u hladnjaku i iskoristiti u roku od 3 dana. Izvrstan proizvod za glazure, ukrašavanje voćnih salata, pudinga, sladoleda svih konditorskih proizvoda.

Surogat Čokolade



DS DARK DISK 10-1 CIOCAO FONDENTE GOCCE



DS CRNA ČOKOLADA DISK 10-1 NOLIBELFOND.GOCCE



DS BIJELA ČOKOLADA DISK 10-1 NOLIBEL AVORIO GOCCE

Prave Čokolade



TAMNA BELGIJSKA ČOKOLADA 52%



MLIJEČNA ČOKOLADA 33%



EBANO ČOKOLADNA KUVERTURA 52%



MARA MLIJEČNA ČOKOLADA 34%

Čokoladna kuvertura - Sastojci: šećer, kakao masa, kakao maslac, emulgator (sojin lecitin), prirodna aroma (vanilija). Sadržuje tragove lješnjaka, mlijeka i derivata (laktaze i proteina). Čuvati između 14°C i 24°C na hladnom, čistom i suhom mjestu zaštićenom od jakih mirisa. Minimalno 52% udio kaka.

Mliječna čokolada - Sastojci: Šećer, kakao maslac, punomasno mlijeko u prahu, kakao masa, mlijeko sirutka u prahu, emulgator (E-322 suncokretov lecitin), prirodna aroma (vanilija). Može sadržavati: lješnjak, soju. Čuvati na temperaturi od 14°C do 24°C na hladnom, čistom i suhom mjestu zaštićenom od jakih mirisa. Minimalno 34% udio kaka.

Kreme za punjenje



NOCCHIOCHIARELLA KREM LJEŠNJAK KAKAO 12/1

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



NOCCIORELLA INDUSTRY 12-1

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



NOCIOLITA TOP 12-1

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



NOCCIOBIANCA 3-1

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



MORETTA 12-1

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



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

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



NOCCIOBIANCA CRUNCH ICE

Šareni "Nocciolatte" za sladoled sa zrnima oblatne i lješnjakom.



NOVELLA CROCK 5KG

Krem s komadićima keksa (15%) za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačnika i svih vrsta deserta.



NOCCIOLITA TOP CROCK 5KG

Krem s komadićima lješnjaka (20%) za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačnika i svih vrsta deserta.



PISTACCHIO TOP 15 CROCK, 5KG

Krem s komadićima pistacije (15%) za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačnika i svih vrsta deserta.



VARIEGATO GRANELA AL PISTACCHIO 3 KG

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



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

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



NOVELLA AVORIO INDUSTRY 12-1

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



NOVELLA AVORIO CROCK

Avorio Crunch (s komadićima keksa 15%)
Neto težina: 5Kg



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. SAŠTOJCI: Šećer, biljna mast, sojin prah, kakao, sojinlecin, aroma.

Termostabilne nugat kreme



KIDDY CHOCO 10 KG

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



KIDDY NOISETTE 10 KG

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



KIDDY GUSTO SOFTY 10 KG

Krema s 20% mlijeka i 10% lješnjaka, stabilna za pečenje s finim mliječnim 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 mast, sojin prah, kakao, sojin lecitin, lješnjaci, emulgator sojin lecitin, arome.



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.

Glazure



KIDDY COVER ZABOINE-SLAODED, 3 KG

KIDDY COVER ORANGE, 3 KG

Glazura s okusom naranče s kojom se dobiva plastičn 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 LJEŠNJAK, 3 KG

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



KIDDY COVER JAGODA, 3 KG

Glazura s okusom jagoda s kojom se dobiva plastičn 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 mlijeko u prahu, sirutka u prahu, laktoza, 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 mlijeko u prahu, sirutka u prah laktoza, emulgator:lecitini sjemenki.



KIDDY COVER PISTACHIO 3KG

Premaz za punjenje sa okusom pistacija. Koristi se punjenje, premazivanje i ukrašavanje. SASTOJCI: šeć biljna ulja i masti, obrano mlijeko u prahu, sirutka u prah laktoza, emulgator:lecitini sjemenki.



GLAZURA KAMEL 3-1 COVERGLASS CARMELLO



GLAZURA ČOKOLADA COVERGLASS CIOCI.FONDENTE



GLAZURA BIJELA ČOKOLADA COVERGLASS CIO BIANCO



DS COVER CRNI 6-1 CHOCOGLOSS FONDENTE



DS COVER BIJELI 6-1 AVORIO



CARAMEL GLASSA 1,5 KG

Glazura sa okusom karamela. Koristi se za prelijanje tradicionalnih i modernih slastica. Lako se koristi na tortama, musovim te ostalim slasticama. Bez glutena.



PISTACHIO SPLENIDE GLASS 1,5 KG

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



CREDISHINE GLAZURA ŠUMSKO VOĆE 4,5 KG

Voćne glazure



GLAZURA JAGODA COVERGLASS FRAGOLA 3-1



GLAZURA LIMUN 3-1 COVERGLAS LIMONE



NARANDŽA GLAZURA - GLASSA SPLEN-DIDE 6KG

Proizvod za glaziranje sastavljenih smjesa dezertata. 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.

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, modificirani škrob, kiselina – limunska kiselina, konzervansi – 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% prvoklasne 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 konzervansi, 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, modificirani kukuruzni škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina, konzervansi.



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 palačink. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus šumskog voća. SASTOJCI: Kupina, borovnica, malina, šećer, modificirani 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 palačink. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus narandže. SASTOJCI: narandža u vlastitom soku 40%, šećer, voda, modificirani škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina E-330, aroma, konzervansi K-sorbat (E202).



NADJEV MARMELEDA 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 palačink. 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, konzervansi, 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 palačnika. 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, konzervansi, učvršćivač trikalnij 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 palačnika. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus maline. SASTOJCI: plod maline u vlastitom soku 35%, šećer, voda, modificirani škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina E-330, aroma, konzervansi 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 palačnika. Sadrži visok udio voća i kao takav ovaj nadjev daje intenzivan i kvalitetan okus jagode. SASTOJCI: Jagoda u vlastitom soku 40%, šećer, voda, modificirani kukuruzni škrob, regulator kiselosti, limunska kiselina, aroma i konzervansi 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 palačnika. 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, konzervansi, limunska kiselina, cimet.



AMARENA FIL 20 KG

Fila višnja je proizvod visoke kvalitete za upotrebu u pekarstvu i slastičarstvu sa udjelom od 40% prvoklasne 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 konzervansi, 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, modificirani škrob, djelimično hidrogenizovana biljna mast – soja, stabilizator – celuloza, so boje – titan-dioksid I lutein, aroma vanile 0,1%, konzervansi – 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, pšenični slad, sjemenke suncokreta, sojino brašno, bademovo brašno, glukozni sirup, aroma, cimet, antioksidant (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 maka, 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 PLAVI 1 KG

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



FONDAN ROZI 1KG

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



FONDAN PLAVI 1 KG

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



FONDAN CRVENI 1KG

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



FONDAN CRNI 250 GR

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



PASTA DI ZUCCHERO BIJELA 8 KG

Fondant masa bijele boje za oblaganje torti te pripremu različi tih jestivih završnih dekoracija. SASTOJCI: Šećer, glukozni sirup, škrob, nehi drogenizovano biljno ulje palme, voda, sredstvo za održavanje vlažnosti, zgušnjivač, boja, arome.



FONDAN BIJELI 5 KG

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



FONDANT 20 EUROCAS 15KG

Sastojci: šećer, glukozni sirup, voda. Uvjeti skladištenja: temperatura max 25 °C i maks 75 % vlažnosti

Dekoratívni posipi



UVOJCI MINI MLJIČNI ČOKOLADNI 1 KG

Mini mljični 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 BIJELE 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 MLJIČNE 1 KG

Mljične 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 MLJIČNI 1 KG

Mini čokoladni valjci. 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**



**ŠARENE MRVICE ŠEĆERNI GRANULAT
1 KOM**

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



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



**DS MRVICE MLIJEČNE 1-1 SCAGLIETTA
LATTE**



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

Ostali ukras



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

Dekoratívni posip za kolače i slastice žute boje.



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

Dekoratívni posip za kolače i slastice zelene boje.



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

Dekoratívni posip za kolače i slastice roze boje.



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

Dekoratívni posip za kolače i slastice plave boje.



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

Dekoratívni posip za kolače i slastice crvene boje.



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

Kandirano šumsko voće, mix kupine, borovnica i jagode.



AMARENATA GALATERIA 5,5 KG

Dekoratívne višnje. 75% čistog voća.



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

Dekoratívni šećer za sve vrste slastica.

Kakao



KAKAO 20-22% 25 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



KAKAO 10-12% 25 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.



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 KREMA MANTLER 25 KG

Hladna krema u prahu za proizvodnju temeljnih krema, krema za pečenje i punjenje vrlo finog ukusa vanilije i karamele.

Baze za sladoled



BASE CHEESECAKE 2/1, KOM

Baza za sladoled 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 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 sladoleda na bazi voća sa sorbetosnom strukturom. Ova baza za sladoled 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

Compleat 100 C karakterističan je po svježem i delikata nom okusu mlijeka, Compleat 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.



FRUICREM 50 2/1, KOM

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 2/1



COMPLET 100 C 2/1, KOM

Compleat 100 C karakterističan je po svježem i delikata nom okusu mlijeka, Compleat 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, prerađeno biljno ulje kokosa, obrano mlijeko u prahu, maltodekstrin, emulgator, stabilizator, prirodne arome



COMPLET 100 C 15/1, KOM

Compleat 100 C karakterističan je po svježem i delikata nom okusu mlijeka, Compleat 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, prerađeno biljno ulje kokosa, obrano mlijeko u prahu, maltodekstrin, emulgator, stabilizator, prirodne arome



BASE MILK 50, 2,5/1

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, arome, 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, arome, obrano mlijeko, 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, arome, 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 karmin, kurkumin, emulgator E151, aroma.



PASTA CAFFE 3 KG

Pasta sa intenzivnim okusom kafe. Osim punog i intenzivnog prženog lješnjaka, ova pasta bazama za sladolede nadjevima daje i boju bijele kafe. Dodavanjem pa kremi dobija se fil za torte sa odličnim okusom intenzivnog okusa, na kilogram baze dodaje se 30 g Kafa 32%, biljno ulje suncokretovo, 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 ukusu. SASTOJCI: Orah, šećer, ulje kikirikija, nemasni kakao, emulgator sojin lecitin, arome.



NOCCIOLA PREMIUM SKURA PASTA 5,5 KG

Pasta sa okusom lješnjaka 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 aroma. 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, slatkoćom, 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 sladoled sa ok nježan i veoma aromatičan okus. Ne sadrži mas pravljenje sladoleda sa suhom i kompaktnom strukturnom po litri mlijeka uz dodatak jogurta. SASTOJCI: Dekst obrano mlijeko u prahu, obrani jogurt u prahu, zgušnjivač, emulgator.



GIANDUIA (MLIJEČNA 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 sladoled izrazito tamne boje i okusom koji podsjeća na nafilnije kockice tamne čokolade. Za izrazito vrhunski doživljaj okusa. Sadrži veliki postotak tamne čokolade.



ČOKOLADA EXTRA DARK SDL FLASH 1,6 KG

Ciocolato Fondente Superior je napravljen od tamne visokim postotkom kakaa koji daje jedinstven i prirodan sladoled bez laktoze, sa snažnim, punim i uravnoteženim sladoledu daje odličnu strukturu i postojanost čokolada 60%, kakao, obrano mlijeko u prahu, 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

Ciocolato 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 pakovanju proizvodnji sladoleda dozira se 50 gr paste po kg 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 proizveden 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) PAST

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

Voćne paste za sladoled



ŠUMSKO VOĆE TUTO BOSCO PASTA, 3 KG

Pasta sa okusom šumskog voća. Sa 40% udjela šumskog voća u gotovom proizvodu, pasta tuttobosco 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, Acijant: 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 sladoled, 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 zgušnjavanje, 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, kolače 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, regulator 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 m kvalitete ploda ostavi ti nepromijenjene. Voćne paste zamjenu voća u sladoledu, ali se preporučuju i z slastičarstvu gdje se koristi svjež ili smrznuto voće (40%), šećer, glukozni sirup, sredstvo za kise line zgušnjivači: E410-E440, Aroma, bojilo: kurkumin-bet



MALINA PASTA 3 KG

Pasta sa okusom maline. Polugotov proizvod koji se koristi u slastičarstvu te u sladoledarstvu 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 kiselkastu 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.



Stabilizatori

CHARM STABILIZATOR ZA TORTE, 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.

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 sladoleda 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 amonijevne kiseline 503ii), lješnjaci, niski masni kakao, obrano mlijeko u prahu, emulgator: sojin lecitin, arome, prirodna aroma vanilije.



OBLOGA ZA JAJA SLADOLED ČOKOLADA 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 ugodan i naglašen efekt "pukotina". SASTOJCI: gorka čokolada (suncokret, kokos, šafran). Može sadržavati tragove lješnjaka, mlijeka.



KREMA CHOCOMERINGA MLIJEČNA ČOKOLADA I VANILIJA, 2,5 KG

Čokolada koja sadrži filete badema i lješnjaka i žitarica. 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.



KREMA CHOCOBELLO 2,5 KG

Ukusna krema od bijele čokolade s filetima badema, kokosovim orasima i nasjeckanim vafelima. Koristi se u slastičarstvu za obočivanje 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 Giuso-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 kikirikija. 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.



CHOCOCRUNCH KREMA 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



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.



CHOCOWAFER CREMA 2,5 KG

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



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 VERIAGARE, 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 dodirima voća i svijetlom 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 sladoled od naranče. Sadrži 50 % polusječenog 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 dodirima 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 dodirima 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 dodirima koji pružaju kisele crne trešnje. Zapanjujući i jedinstveni kontrast stvoren slasnim okusom bijele čokolade i prirodnom kiselosti crnih trešanja.



BOROVNICA UMAK 3 KG

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

Mlijeko u prahu



MLIJEKO U PRAHU SKIMLAT PUNOMASNO, 25 KG

Primjenjuje se u proizvodnji mlijeka, proizvodnji namaza od čokolade, proizvodnji čokolade i u industriji sladoleda.



MLIJEKO U PRAHU GOLDENLAT, 25 KG

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

Čokoladni i ostali topinzi



TOPING ČOKOLADA 1 KG



TOPING CAMEL 1 KG



KAMEL SLANI 1KG

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



KAMEL DESERTNI PRELIV 1KG

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



BIJELA ČOKOLADA DESERTNI PRELIV 1 KG

Sastojci: glukozni sirup, šećer, voda, kondenzovano zaslađeno mlijeko, biljna mast-palma, aroma (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, konzervansi&



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. Vлага: 15%Pepeo: 1,2 - 1,3%Step-en kiselosti: max 4,2%



BRAŠNO RAŽENO TIP 1250 FARINA, 30 KG

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



BRAŠNO RAŽENO T2500 FARINA, 20 KG

Upotrebljava za izradu raznih vrsta peciva u pekarstvu. Vлага: 15%Pepeo: 1,2 - 1,3%Step-en 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 tijestu. Vлага: 15% Pepeo: 0,45% Step-en kiselosti: max 2,4%



BRAŠNO TIP 480 EXTRAFEIN 25 KG

Pšenišno 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 tijesta za pizzu. Daje tijestu 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, rafaello 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 apsorpcijom ulja.



SMJESA ZA MAFIN 10 KG

Premiks za pripremu vlažnih muffina i kolača.



SMJESA ZA HLJEB SA 6 SJE- MENKI (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 KOM- PLET 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 svijetlo smeđe boje i čokoladnog okusa. Odlično se spaja sa osnovnim poslastičarskim 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 žućkasto-bijeli prah koji se sastoji od sitnih zrnaca. Škrob je složen 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 asortimana bageta, peciva i francuskog bijelog hljeba.



DANIELA CREMA 10 KG i 25 KG

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



ITALOMIX 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 svježinu,-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 smjese: 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(odgovara 175g paradajza na 100g kečapa), šećer, slkoholno sirće, modifikovani krompirov škrob, kuhinjska sol, stabilizatori(guar, xantan i tara guma), regulator kiselosti: limuska kiselina, aroma, konzervansi: Na-benzat (max 0,1%). Suva materija min.20%



KEČAP BLAGI MOBY DICK 10 KG

Upotrebljavaju se u pekarskoj i ugostiteljskoj industriji prilikom pravljenja pizza, canzona i drugih jela.

Pizza umak



PIZZA UMAK 6 KG

Gotov pizza sos sa začinima PIZZA UMAK 6kg SASTOJCI: voda, glukozni sirup, koncentrisani sok paradajza(16+/-1%), šećer, modifikovani škrob, so, desktoza, mešavina začina kiselina, limunska i sirčetna kiselina, konzervansi-kalijum sorbat



PIZZA UMAK 10 KG

Gotov pizza sos sa začinima, PIZZA UMAK od povrća od paradajza SASTAV: voda, koncentrat od paradajza, šećer, modifikovani kukuruzni škrob, sirće, jopdirana sol, začinsko bilje, regulator kiselosti, limunska kiselina E330, konzervansi e202, suha tvar min. 20%

Sir za pizzu



TOPSY SIR ŽUTI-CRVENI, 2,5 KG

Topljeni sir biljnog porijekla koristi se kao zamjena za mliječni 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.



SIR EDAMER JAGER 2,5KG

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

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, konzervansi...

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, antioksidansi, konzervansi 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 okoštano pileće meso 70%, voda, pileće kožice, proteini soje, kukuruzni škrob, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, antioksidansi, zgušnjivač, konzervansi, 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 okoštano pileće meso 70%, voda, pileće kožice, proteini soje, kukuruzni škrob, kuhinjska sol, šećeri, začini, regulator kiselosti, antioksidansi, zgušnjivač, konzervansi, 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 PEČENJE LISTIĆI 500/1 40 X 60 CM

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



PAPIR ZA PEČENJE, KOM 57 CM X 200M

Papir za pečenje. 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 (N₂O) koji se koristi kao sredstvo za šlag u dozatoru šlaga



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 šlaga.



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

www.ddi-doo.ba
shop.ddi-doo.ba