



KATALOG PROIZVODA

SLASTIČARSTVO

SLADOLED

PEKARSTVO

OPREMA

IZDANJE 2023.
AUGUST



Sadržaj

Sadržaj.....	3
Kvasac	4
Aditivi	4
Margarini	5
Šlagovi.....	5
Surogat Čokolade	6
Prave Čokolade.....	6
Vrhnje za kuhanje	6
Kreme za punjenje.....	7
Crunch kreme za punjenje	8
Termostabilne nugat kreme	8
Čokoladne glazure.....	9
Sjajne glazure	10
Nadjevi	11
Fondan.....	13
Dekoratívni posipi	14
Ostali ukras	15
Kakao.....	15
Kreme u prahu.....	16
Baze za sladolede	16
Mliječne paste za sladolede.....	17
Voćne paste za sladolede	18
Smjese za tečni sladoled.....	19
Stabilizatori	19
Čokoladni umaci za sladolede.....	20
Voćni umaci za sladolede	21
Mlijeko u prahu.....	21
Čokoladni i ostali topinzi	22
Voćni topinzi	22
Arome.....	22
Brašno	23
Gotove smjese (za pekarstvo)	24
Gotove smjese (za posličarstvo i pekarstvo).....	25
Orašasti plodovi.....	25
Sjemenke.....	26
Pizza program	26
Kečap.....	26
Sir za pizzu	26
Pizza umak	26
Ostalo za pizzu	27
Mesni program.....	27
Podloge za torte	27
Jestive naljepnice za tortu	28
Oprema	29
Ostalo	29

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



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



MOBY EXTRA FRESH 10 KG

SASTOJCI: sredstvo protiv zgrudnavanja E70, pšenično bijelo brašno emulgator E471, emulgator E481, enzimi, sredstvo za tretiranje brašna 100. ALERGENI: pšenični gluten. Može sadržati tragove: soja, mlijeko i proizvodi od mlijeka, jaja i proizvoda od jaja, susam/sezam, orah, lupinu. Moby Extra Fresh je namijenjen za produženje svježine upakovanih i neupakovanih proizvoda.

Moby Extra Fresh: utiče na produženje svježine upakovanih i neupakovanih pekarskih proizvoda, smanjuje mrvljivost sredine prilikom rezanja kruha utiče na povećanje zapremine/volumena pekarskih proizvoda

Koristi se za izradu hljeba i peciva.

Doziranje: od 0,4% do 0,7% na masu brašna u zamjesu



MOBY FROSTY 10 KG

SASTOJCI: sredstvo protiv zgrudnavanja E170, nient gen, pšenično bijelo brašno T500, emulgator E472e, dekstroza, zivač E466, enzimi sredstvo za tretiranje brašna E300. ALERGENI: pšenični gluten. Može sadržati tragove soja, mlijeko i proizvodi od mlijeka, jaja i proizvoda od jaja, susam/sezam, orah, lupinu.

Moby Frosty je namijenjen proizvodnji kvasnog lisnatog tijesta koje se podvrgava procesu prekida fermentacije, bilo na početku ili nakon određenog vremena, smrzavanju i naknadnom pečenju.

Moby Frosty: povećava moć upijanja vode, smanjuje ljepljivost tijesta, poboljšava obradivost tijesta, poboljšava elastičnost tijesta ojačava gluten u tijestu, ubrzava proces odmrzavanja tijesta, utiče na ubrzavanje završne fermentacije, povećava zapreminu/volumen peciva nakon odmrzavanja, poboljšava strukturu sredine proizvoda.

Doziranje: od 1,5% do 2% na masu brašna u zamjesu

Margarini



ORKLA MARGARIN SELECTA PRACTIC 5X2KG 10 KG

Biljni margarin, sa sadržajem masti od 70%, namijenjen pripremi svih vrsta lisnatog tijesta (kroasan, danski, francuski).



ORKLA MARGARIN ZA KREME I BUREK 67% MASNOĆE 20KG



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



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



ORKLA MARGARIN SELECTA PRACTIC 80% 20/1

Biljni margarin, sa sadržajem masti od 80%, namijenjen pripremi svih vrsta lisnatog tijesta (kroasan, danski, francuski).



MARGARIN CREOLA 10 KG 80% MASTI

Biljni margarin za prehrambenu industriju (margarin za kreme).



ROSSA CROISSANT PIATTA 10 KG 80% MASTI

Biljni margarin za prehrambenu industriju (margarin za kroasan).



ROSSA SFOGLIA PIATTA 10 KG 80% MASTI

Biljni margarin za prehrambenu industriju (margarin za lisnato tijesto)



HAYAT - JESTIVO RAFINIRANO PALMINO ULJE 25L



PALMIN BLOK, 20 KG

Palmina masnoća u čvrstom stanju namjenjena za pekare, poslastičarnice, restorane i hotele.

Šlagovi



PRONTALLUSO KREM 1L

Biljni krem za pripremu šlaga za profesionalnu upotrebu u poslastičarstvu i pravljenju sladoled (27% masnoće). Sastojci: voda, potpuno hidrogenirano palmينو 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 kulinarsku 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.

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



NOVO

SENNA FONDENTE - TAMNA SUROGAT
ČOKOLADA U DISKU - 10 KG

Prave Čokolade



SUBLIME LATTE - PRAVA ČOKOLADA
SUBLIME MLIJEČNA - 10 KG



SUBLIME AVORIO - PRAVA ČOKOLADA
SUBLIME BIJELA - 10 KG



SUBLIME FONTENDE 55% - PRAVA
ČOKOLADA SUBLIME TAMNA 55% - 10KG



MARA MLIJEČNA ČOKOLADA 34%

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.

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.

Kreme za punjenje



NOCCIOLITA TOP 12KG

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



NOCJOBANCA 6KG KINDER

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



NOCCIORELLA INDUSTRY 12KG NUTELLA 3%

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



NOCCHIOCHIARELLA 12KG KREMA S OKUSOM LJEŠNJAKA I KAKAA

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



KREM ZA PUNJENJE 12 KG

Kakao krem namaz koji se upotrebljava u slastičarskoj i pekarskoj industriji za mazanje gotovih proizvoda i kao punilo zaiste. SASTOJCI: Šećer, biljna mast, sojin prah, kakao, sojinlecitin, aroma.



NOVELLA AVORIO INDUSTRY 12KG BIJELA KREMA

Krem za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda s aromom lješnjaka, te izradu palačnaka 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.



PISTACCHIO TOP, 5KG

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



MORETTA 12KG - KREMA ZA PUNJENJE OD TAMNE ČOKOLADE

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



NOVO NUPPY PV S - KREM OD KAKAA I LJEŠNJAKA - 12 KG

Sastojci: šećer, rafinirana biljna ulja (suncokretovo, sojino i palmino u različitim omjerima) nemasni kakao prah s 10/12 % kakao putera, kukuruzni škrob, obrano mlijeko u prahu, surutka u prahu, lješnjak, emulgatori, soja i suncokretov lecitin, arome.



NOVO NEGRITA - KAKAO KREM - 12 KG

Sastojci: šećer, biljna ulja (suncokretovo, sojino i palmino u različitim omjerima), nemasni kakao prah (25%), emulgatori: sojin i suncokretov lecitin, arome. Može sadržavati mlijeko i orašaste plodove.



NOVO NUPPY BIANCA CIOK - KREM OD BIJELE ČOKOLADE - 6KG

Sastojci: šećer, biljna ulja (suncokretovo, sojino i palmino u različitim omjerima), lješnjaci (12%), obrano mlijeko u prahu, emulgatori: sojin i suncokretov lecitin, arome. Može sadržavati orašaste plodove.



NOVO NUPPY PIU - KREM OD LJEŠNJAKA - 12 KG

Sastojci: šećer, biljna ulja (suncokretovo, sojino i palmino u različitim omjerima), lješnjaci (13%), niskomasni kakao prah, obrano mlijeko u prahu, sirutka u prahu, emulgatori: sojin i suncokretov lecitin, arome. Može sadržavati orašaste plodove.



NOVO NUPPY NOCCIOLA BIANCA - BIJELI KREM OD LJEŠNJAKA - 6 KG

Sastojci: šećer, biljna ulja (suncokretovo, sojino i palmino u različitim omjerima), nemasni kakao prah (25%), emulgatori: sojin i suncokretov lecitin, arome. Može sadržavati mlijeko i orašaste plodove.

Crunch kreme za punjenje



**NOCCIOLITA TOP CROCK 5KG
FERRERO**

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



PISTACCHIO TOP 15 CROCK, 5KG

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



**NOVELLA AVORIO CROCK 5KG
BIJELA S KOMADIĆIMA KEKSA**

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



**NOCCIOBIANCA CRUNCH ICE 5KG
KINDER S KOMADIĆIMA KEKSA**

Krem s 20% mlijeka i 20% lješnjaka u prahu i komadićima namijenjen za prelijevanje i punjenje kolača i sladoleda.



**NOCCIOCROCK ICE - S LJEŠNJAKOM
5KG**

Krem s 25% lješnjaka u prahu i komadićima namijenjen za pravljenje i punjenje kolača i sladoleda.



**VARIEGATO GRANELA AL PISTACCHIO
3 KG**

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



**VARIEGATO RICE CRISPIES - RIŽA I
ČOKOLADA**

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

Termostabilne nugat kreme



KIDDY CHOCO 10 KG

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



KIDDY NOISETTE 10 KG

Krem s 10% lješnjaka za punjenje i aromatiziranje poslastičarskih pekarskih proizvoda, te izradu palačinkina 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).



NOCCIOCHIARELA FORNO 12 KG

Termostabilni krem s 1% lješnjaka namijenjen za punjenje proizvoda prije pečenja



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.

Čokoladne 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 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.

Mekana krema od nugat orašastih plodova 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 (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 ČOKOLADA COVERGLASS CIOC.FONDENTE



GLAZURA BIJELA ČOKOLADA COVERGLASS CIO BIANCO

Sjajne glazure



DS COVER CRNI 6-1 CHOCOGLOSS FONDENTE



GLAZURA JAGODA COVERGLASS FRAGOLA 3-1



GLAZURA LIMUN 3-1 COVERGLAS LIMONE



GLAZURA KAREMEL 3-1 COVERGLASS CARMELLO



DS COVER BIJELI 6-1 AVORIO



PISTACHIO SPLENIDE GLASS 1,5 KG



CAREMEL GLASSA 1,5 KG



NARANDŽA GLAZURA - GLASSA SPLENIDEE 6KG

Proizvod za glaziranje sastavljenih smjesa dezerata.

Glazura sa okusom karamele. Koristi se za prelivanje tradicionalnih i modernih slastica.

Proizvod za glaziranje sastavljenih smjesa dezerata.



GLAZURA CRNA - BLACK MIRROR - 2KG



GLAZURA BIJELA - WHITE CHOCO SPREAD - 2KG



GLAZURA CACAO 4,5 KG ORKLA



GLAZURA JAGODA 4,5KG ORKLA



GLAZURA KAREMEL 4,5 KG ORKLA



GLAZURA NEUTRALNA 4,5 KG ORKLA



GLAZURA ŠUMSKO VOĆE 4,5 KG ORKLA

Nadjevi



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 konzervans, E 330 regulator kiselosti. Može sadržavati koštice.



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, konzervans, limunska kiselina, cimet.



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, konzervans, učvršćivač trikalcij citrat.



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 palačnika. 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.



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 palačnika. 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.



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, konzervans - kalijum - sorbat, učvršćivač - kalcijum hlorid. Moguće je prisustvo 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.



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.



NARANČA NADJEV 6KG

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



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 palačink. 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, 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 palačink. 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 konzervans K-sorbat



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 krofn. Krofnama daje bogat i sočan okus kao. Upotrebljava se za filovanje krofn nakon pečenja.



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.



FONDAN ŽUTI 1KG

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



FONDAN ZELEN 1KG

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



FONDAN SVIJETLO PLAVI 1KG

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 1KG

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.



FONDAN BIJELO 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 posípi



UVOJCI MINI MLIJEČNI ČOKOLADNI 1 KG

Mini mliječni čokoladni uvojci. Koriste se kao dekorativni posípi u slastičarstvu.



UVOJCI MINI ČOKOLADNI 1 KG

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



UVOJCI MINI BIJELE ČOKOLADNI 1 KG

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



MRVICE HRSKAVE PRELIVENE ČOKOLADOM 1 KG

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



MRVICE ČOKOLADNE TAMNE 1 KG

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



MRVICE ČOKOLADNE MLIJEČNE 1 KG

Mliječne čokoladne mrvice. Koriste se kao dekorativni posípi u slastičarstvu.



MRVICE ČOKOLADNE BIJELE 1 KG

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



ZEBRA MINI MRVICE 1KG

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



MINI VALJCI MLIJEČNI 1 KG

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



DS MRVICE MLIJEČNE 1-1 SCAGLIETTA LATTE



DS MRVICE TAMNE 1-1 SCAGLIETTA FONDENTE NORMALE



DS MRVICE BIJELE 1-1 SCAGLIETTA AVORIO



DS MRVICE PLAVE 1-1 SCAGLIETTA AZZURRA



DS MRVICE CRVENE 1-1 SCAGLIETTA ROSSA



DS MRVICE ŽUTE 1-1 SCAGLIETTA GIALLA



DS MRVICE ZELENE 1-1 SCAGLIETTA VERDE



DS MRVICE ROZE 1-1 SCAGLIETTA ROSA



**ŠARENE MRVICE ŠEČERNI GRANULAT
1 KOM**

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

Ostali ukras



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

Dekorativni posip za kolače i slastice žute boje.



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

Dekorativni posip za kolače i slastice zelene boje.



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

Dekorativni posip za kolače i slastice roze boje.



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

Dekorativni posip za kolače i slastice plave boje.



**UKRASI CRVENI HRSAVI 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.



AMARENATA GALATERIA 5,5 KG

Dekorativne višnje. 75% čistog voća.



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

Dekorativni 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



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 priprema ti 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 sa drži 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.



MATYGEL 50 2,5/1, KOM

Compleet 100 C karakterističan je posvježem i delikata nom okusu mlijeka, Compleet 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 sa drži masti i derivate mlijeka. Priprema se toplo ili hladno. SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, stabilizatori, emulgatori, sojino brašno.



COMPLET 100 C 2/1, KOM

Compleet 100 C karakterističan je posvježem i delikata nom okusu mlijeka, Compleet 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

Compleet 100 C karakterističan je posvježem i delikata nom okusu mlijeka, Compleet 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 CHEESECAKE 2/1, KOM

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



MILKAGEL 50 2,5/1



FRUICREM 100 2/1



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 sir up, arome, bojila, zgušnjivač, suha tvar.



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.



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



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.



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.



AMARETO (LJEŠNJAK BADEM, KAKAO) PAST

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.



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 kremi dobija se fil za torte sa odličnim okusom intenzivnog okusa, na kilogram baze dodaje se 30 g Kafa 32%, biljno ulje suncokre ta, lješnjaci, arom lecitin



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.



BISCHOTO BISKVIT PASTA 3 KG

Pasta žute boje sa toplim okusom kekasa. Aromatizuje slastičarske nadjeve i daje im puni okus kekasa. 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.



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.



LJEŠNJAK IGP PIEMONTE SVIJETLA 5,5 KG

Proizveden isključivo s IGP 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.



PASTA KIKIRIKI 2,5 KG

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



TIRAMISU PASTA 3 KG

Pasta tiramisu, bez alkohola, daje okus tiramisu-a. Koristi se za pri premu 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.



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.



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.



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.



PASTA STRACCIATELLA 5,5 KG

Pasta sa okusom stracciatelle. Koristi se za aromatiziranje osnovne smjese za sladoled, također u slastičarskoj industriji se koristi kao pojačivač okusa za kreme i mousseove. Doziranje 60/70 gr po kg baze. SASTOJCI: Rafinirane i hidrogenizovane biljne masti palme i kokosa, šećer, nemasni kakao, emulgator sojin lecitin



ČOKOLADA EXTRA DARK SDL FLASH 1,6 KG

Ciocolato Fondente Superior je napravljen od tamne visokim postotkom kakaa koji daje jedinstven i prirodan sladoled je bez laktoze, sa snažnim, punim i urav Takoder sladoledu daje odličnu strukturu i postojanost. SASTOJCI: Nemasni kakao, obrano mlijeko u prahu, d šećer, stabilizatori i emulgator



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



VANIGLIA CLASSICA PASTA 3 KG

Pasta sa okusom vanilije blago žute boje. Koristi se za smjese za sladoled, te u osnovnim slastičarskim nad šećerni sirup, glukozni sirup, arome, obrano mlijeko zgušnjivač, suha tvar.



PASTA COLA 71 911 3 KG

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



JOGURT PASTA 2,5 KG

Pero'base 50 predstavlja bazu za sladoled 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.



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.

Voćne paste za sladoled



PASTA SLANI KARAMEL 3,5 KG

Pasta s okusom slano karamela putera za pripremu zanatskih sladoleda i peciva.



KIWI PASTA 3 KG

Pasta sa okusom kivija. Koristi se za pripremu baza za voćne sladoled, 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.



MANGO PASTA 3 KG

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



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.



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



MITRILLO PASTA 3 KG

Pasta sa okusom borovnice. Sa 40% udjela borovnice u gotovom proizvodu, pasta mitrillo 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.



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



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.



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.



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



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 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.



ŠUMSKO VOĆE TUTO BOSCO PASTA, 3 KG

Pasta sa okusom šumskog voća. Sa 40% udjela šumskog voća u gotovom proizvodu, pasta tutto bosco 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, regula tor kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, bojila



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 samom voća. Doziranje 60/70 gr po kg baze. SASTOJCI: Zelene jabuke, šećer, glukozni sirup, regula tor kiselosti limunska kiselina, emulgator, arome, boja.



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 kisellastu aromu limuna. Ne sadrži masnoće niti mlijeko. SASTOJCI: Dekstroza, maltodekstrin, limunska kiselina, sok od limuna, arome.



PASTA JAGODA 3 KG

Pasta sa okusom jagode. Osim što bazama 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 OLIVELLO SPINOSO
LIMUN SJEVERA 3,5KG**

Pasta s okusom voća Olivello Spinoso - Limun Sjevera za pripremu zanatskog sladoleda i slastičarskih proizvoda.

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



KREMA CHOCOMERINGA MLIJEČNA ČOKOLADA I VANILJA, 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 obučavanje 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 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 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 vafli.



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.



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



KREMA DI MARONI 6 KG

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



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.



OREO UMAC 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 čada sol, sredstvo za uzgoj: karbonat amonijeve kiseline 503ii), lješnjaci, niski masni kakao, obrano mlijeko u prahu, emulgator: sojin lecitin, arome, prirodna aroma vanilije.

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.



SMOKVA UMAK 3 KG

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



KANDIRANA NARANDŽA AMORDIFRUTTA, 3 KG

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



ŠUMSKO VOĆE TUTO BOSCO VERIAGARE, 3 KG

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



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



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.



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



JAGODA UMAK VERIAGARE 3 KG

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



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 prirodnim kiselosti crnih trešanja.

Mlijeko u prahu



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 SKIMLAT PUNOMASNO, 25 KG

Primjenjuje se u proizvodnji mlijeka, proizvodnji namazaod 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



BIJELA ČOKOLADA DESERTNI PRELIV 1 KG

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



KARAMEL SLANI 1KG

Sastojci: glukozni sirup, zaslađeno kondenzovano mlijeko, šećer, aromatični karamel(šećer, fruktozno-glukozni sirup), 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 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%), humectant – glycerin, modifikovani škrob, so, kiselina – limunska kiselina, konzervans – kalijum-sorbat, aroma vanilije.

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



AROMA PUTER (MASLACA) 1L

Za aromatiziranje proizvoda u pekarstvu kao što su kiflice, kroasani, pekarski kolači i za aromatiziranje proizvoda u poslastičarstvu kao što su suhi kolači, biskvit i filovi.



BRAŠNO RAŽENO TIP 960 FARINA, 30 KG

Upotrebljava za izradu raznih vrsta peciva u pekarstvu. Vлага: 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. Vлага: 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. Vлага: 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 tijestu. Vлага: 15% Pepeo: 0,45% Stepen kiselosti: max 2,4%



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.



BRAŠNO RAŽENO TIP 960 MANTLER 25 KG

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



BRAŠNO TIP 1250 MANTLER 25 KG

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



BRAŠNO TIP 480 EXTRAFEIN 25 KG

Pšenišno super glatko brašno SASTAV: pšenica



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



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.

Gotove smjese (za pekarstvo)



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.



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.



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.



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.



SMJESA ZA CRNO TIJESTO BLACK MIX 10KG

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



KUKURUZNI ŠKROB 25 KG

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



KUKURUZNA KRUPICA 20 KG

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



PLASTIČNA KOŠARA

500 x 420 x 100 mm



PLASTIČNA KOŠARA

500 x 420 x 180 mm



PLASTIČNA KOŠARA

500 x 420 x 400 mm



SREDSTVO ZA PODMAZIVANJE TEPSIJA ORKLA - EASY BAKE 10L

Primjena: Preporučuje se podmazivanje posude. Nemojte zamrzavati. Iskoristiti prije isteka roka otisnutog na pakiranju. Skladištite u čistim, suhim prostorima bez stranih mirisa, u originalnom zavorenom pakiranju, daleko od topline i proizvodima s jakim mirisima.

Nakon otvaranja, proizvod se čuva na temperaturi od maks. 25 stepeni u originalnoj ambalaži, dobro zatvoreno i pod preporučenim uvjetima. Sastojci: Voda, suncokretovo ulje (EU podrijetlo) 40%, emulgator: poliglicerin, poliricinooleat. Nutritivna deklaracija / 100g proizvoda: 1480 / 360 kJ/kcal, masti 40g od čega zasićene masne kiseline 4g, ugljikohidrati 0g, od čega šećeri 0g, bjelancevine 0g, sol 0g.



SREDSTVO ZA PODMAZIVANJE STROJEVA - KOMPLETIN

Ne sadrži smolu. Ulje za podmazivanje svih pokretnih dijelova pekarskih strojeva - posebno strojeva za obradu tijesta, djelitelja tijesta ili strojeva za rezanje poput rezača kruha.

Sastojci: ulje repice, antioksidansi: ekstrakti bogati tokoferolom.

Podaci o nutritivnoj vrijednosti / na 100g:
Energetska vrijednost 3700 kJ / 884 kcal
Masti 100g
od čega zasićene 7,0g
Ugljikohidrati 0,0g
od čega šećeri 0,0g
Vlakna 0,0g

Gotove smjese (za poslićarstvo i pekarstvo)



SMJESA ZA MAFIN 10 KG

Premiks za pripremu vlažnih muffina i kolača.



VALBELLA SOFT 10KG

Mješavina na bazi sitno sjeckanih lješnjaka, za izradu specijaliteta peciva, torti, krafni i kolačića.



SMJESA ZA TAMNI BISKVIT (BLACK SOFT) 10 KG

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



KROFNA SA JAJIMA 30% MANTLER (KRAPPEN 2000) 10 KG

Koristi se za izradu peciva kao što su krofne.



SMJESA ZA DONUT KOMPLET 22,68 KG

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



DANIJELA CREMA 10 KG i 25 KG

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



EXCELLENT CL CREME 10 KG

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



SMJESA ZA PALAČINKE 10KG

Smjesa za pripremu palačinki s malom apsorpcijom ulja.

Orašasti plodovi



CIJELI LJEŠNJAK 5 KG



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



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



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.

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 BLAGI MOBY DICK 10 KG

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



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 kiseline, limunska i sirćetna kiselina, konzervansi, kalijum sorbat

Pizza umak



PIZZA UMAK 10 KG

Gotov pizza sos sa začinima, PIZZA UMAK od povrća od paradajza SASTAV: voda, koncentrat od paradajza, šećer, modifikirani 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



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

Podloge za torte



PODLOGA ZA TORTU OKRUGLA SREBRNA

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 200 M

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

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 JESTIVE OKRUGLE MINIONS
22CM, PAK

Naljepnice za torte jestive okrugle, minions. 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 OKRUGLE BING 22 CM, PAK

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



NALJEPNICE ZA TORTE CURIOUS GEORGIE PZ 8, PAK

Naljepnice za torte jestive okrugle, Curious Georgie.

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



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.

Ostalo



Pasterizirano Žumance

Žumance i šećer - Sladoledni poluproizvod za proizvodnju sladoleda i za upotrebu u slastičarstvu. Blago pasterizirano, bez dodataka bojila i konzervansa. Sastojci: 100g: 50g žumanjaka i 50g. šećera.



Suhi luk

Prije svega se koristi u pekarstvu pri izradi pita. Sušeni luk ima nekoliko prednosti u odnosu na svježe povrće, kao što je prikladno čuvanje u zimi, osušeni komadi zauzimaju manje prostora, očišćen, usitnjen i spreman za upotrebu;



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