

Termékismertető



Sütőipar



ADALÉKANYAGOK DÚSÍTOTT TERMÉKEKHEZ

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



CALILUX

Paszta állagú zsíradék
6 napon túli frissesség és
puhaság megőrzésére



5-10%

20 kg/vödör



SOFT'R BUN HUN

Adalékanyag
hamburgerek
készítéséhez.



1%

25 kg/zsák



SOFT'R VELVET

A 4-6 nap közötti
puhaság és frissesség
megőrzésére



1%

25 kg/zsák



SOFT'R WOOL

A 2-4 nap közötti
puhaság és frissesség
megőrzésére



1-2%

25 kg/zsák



MODULO SOFT

Zsíradék alapú
adalékanyag a puhaság
növelésére



1-10%

rúd
(4 x 2,5 kg)
10 kg/doboz



ADALÉKANYAGOK KENYEREKHEZ

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



CALIDA

Paszta állagú zsiradék a frissesség és puhaság megőrzésére



1%

15 kg/doboz



DERBY ACTIV

Kenyerék és zsemlefélek készítéséhez, rövid kelesztési technológiákhoz



0,2 - 0,5%

25 kg/doboz



DERBY BROTTTO

Kenyerék készítéséhez



0,5%

25 kg/zsák



DERBY DIREKT

Kenyerék készítéséhez, savfokbeállítóval



1%

25 kg/zsák



DERBY DUO

Kenyerék és péksütemények készítésére



0,2-0,5%

25 kg/zsák

Sütőipar



ADALÉKANYAGOK KENYEREKHEZ

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



DERBY PAN

Kenyerek készítéséhez



0,5%

25 kg/zsák



JOKER

Kovászos és kovász nélküli termékek készítéséhez, optimális térfogatot biztosít



0,5%

25 kg/zsák



JOKER FORTE

Kenyerek és zsemlefélek készítéséhez, rövid kelesztési technológiákhoz



0,2-0,5%

25 kg/zsák



JOKER PAN

Kovászos és kovász nélküli termékek készítéséhez, megfelelő térfogatot biztosít



0,2-0,5%

25 kg/zsák



ADALÉKANYAGOK ZSEMLEFÉLÉKHEZ

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



TIGRIS BLUE

Adalékanyag normál, fagyasztott és késleltetett technológiákhoz



0,5-1%

25 kg/zsák



TIGRIS ORANGE

Zsemlefélek készítésére gépesített technológiákhoz



0,5-1%

25 kg/zsák



TIGRIS ROLL

Zsemlefélek készítésére gépesített technológiákhoz



0,3-0,5%

25 kg/zsák



TIGRIS WHITE

Kenyerek és zsemlefélek készítéséhez
Enzim technológiával!



0,2-0,5%

25 kg/zsák

Sütőipar



KEVERÉKEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



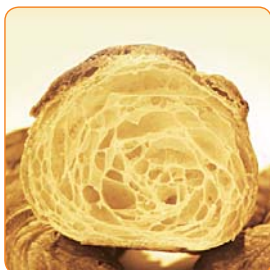
EASY BERLINA

Keverék élesztővel készült fánkok készítéséhez



lisztre számítva
50%

25 kg/zsák



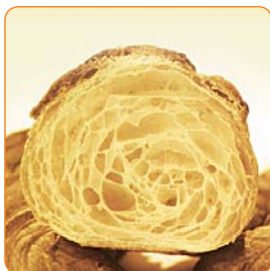
EASY CROISSANT

Élesztős és élesztő nélküli, édes, leveles termékek készítéséhez



lisztre számítva
20%

25 kg/zsák



EASY TTN CROISSANT

Édes leveles termékek készítéséhez (hozzáadott tojást és tejport nem tartalmaz)



lisztre számítva
20%

25 kg/zsák



EASY GALLEGO

Spanyol kovászt tartalmaz, kenyerek készítéséhez



lisztre számítva
10%

25 kg/zsák



EASY KALVAN

Vaníliás ízű kalács és kalács jellegű termékek készítéséhez



lisztre számítva
10%

25 kg/zsák



KEVERÉKEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



EASY KELT

Vaníliás ízű kelt
termékek készítéséhez



lisztre számítva
10%

25 kg/zsák



EASY KIMO CROISSANT

Fagyasztott sütőipari
termékek készítéséhez



lisztre számítva
10%

25 kg/zsák



EASY LUX

Élesztős és élesztő
nélküli, sós leveles
termékek készítéséhez



lisztre számítva
20%

25 kg/zsák



EASY POTATO

Burgonyás sütőipari
termékek készítéséhez



lisztre számítva
10-20%

25 kg/zsák



EASY QUESO

Sajtos ízű sütőipari
termékek készítéséhez



lisztre számítva
10-25%

25 kg/zsák

Sütőipar



KEVERÉKEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



EASY ROGGEN

Rozskenyerek készítéséhez



lisztre számítva
200%

25 kg/zsák



EASY RUSTICO

Rusztikus sütőipari termékek készítésére



lisztre számítva
10%

25 kg/zsák

További információk a 50-51. oldalon



EASY SIEBEN FELDER

Kenyerek és péksütemények készítéséhez, 4 féle magot és 3 féle pelyhet tartalmaz



lisztre számítva
66,6%

25 kg/zsák



EASY SPENOT

Spenótot tartalmazó sütőipari termékek készítéséhez



lisztre számítva
25%

15 kg/zsák



EASY TWIST

Csavart kenyérfélék készítéséhez



lisztre számítva
25%

25 kg/zsák



KEVERÉKEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



EASY TEJES KIFLI (PÁLMAOLAJ MENTES)

Kiflifélék készítéséhez



lisztre számítva
10%

25 kg/zsák



EASY VIVA

Érett kovással készült
termékek készítéséhez



lisztre számítva
10%

25 kg/zsák



PURAVITA INTEGRALE

Sütőipari keverék teljes
kiőrlésű lisztből készült
sütőipari termékek
készítésére



lisztre számítva
200%

25 kg/zsák

További információ a 48-49. oldalon



TEGRAL PANETTONE

Panettone jellegű
sütőipari termékek
készítéséhez



komplett
keverék

25 kg/zsák



TEGRAL PIZZA LOMBARDO

Hagyományos pizzák
készítéséhez



komplett
keverék

25 kg/zsák

Sütőipar



KEVERÉKEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



TEGRAL PURAVITA CARBOLITE DARK

Rozsliszttel készült,
csökkentett
szénhidrát-tartalmú
sütőipari termékek
készítéséhez



komplett
keverék

25 kg/zsák

KOVÁSZKÉSZÍTMÉNYEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



O-TENTIC DURUM

Kovászkészítmény
durum kovász, és durum
kovászos sütőipari
termékek készítéséhez

További információ a 40-41. oldalon



4%

10 kg/doboz



O-TENTIC ORIGIN

Kovászkészítmény
hagyományos kovász
és kovászos kenyerek
készítéséhez

További információ a 40-41. oldalon



4%

10 kg/doboz



SAPORE ORFEO

Savanykás karakterű,
erősen rozsos jellegű,
savakban gazdag,
háttérben kakaóbab
jegyeket finoman hordozó
poralapú ízkovász

További információ a 42-45. oldalon



1-3%

25 kg/zsák



KOVÁSKÉSZÍTMÉNYEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



SAPORE OTHELLO

Ízekben gazdag, savanykásan domináló, háttérben pörkölt magok ízeit megjelenítő, malátás jellegű poralapú ízkovász

További információ a 42-45. oldalon



1-3%

25 kg/zsák



SAPORE TRAVIATA

Finoman gyümölcsös, háttérben mazsola és mogyoró jegyeket hordozó, enyhén rozsos jellegű, lágyan savanykás karakterű poralapú ízkovász

További információ a 42-45. oldalon



1-3%

25 kg/zsák



SOFTGRAIN MULTIGRAIN

Kovászlében főzött magkeverék



10-30%

11 kg/vödör



SOFTGRAIN MULTIGRAIN CL

Kovászlében főzött magkeverék



10-30%

11 kg/vödör



SOFTGRAIN SPROUTED RHY CL

Csírátzatott és fermentált rozs rozskovásszal



10-50%

12 kg/vödör

Sütőipar



LERAGADÁSGÁTLÓK

KISZERELÉS

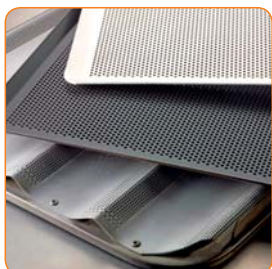


DIVIDOIL

Tészta felületek, tésztával érintkező gépi felületek és szövetek tapadásának csökkentésére szolgáló kenőanyag



10 liter/kanna



OLIX

Kenőanyag sütőlemezek és sütőformák leragadás elleni kezelésére



10 liter/kanna



SPRAYLIX

Vízmentes leragadásgátló spray sütőformák és sütőlemezek kezelésére



0,6 liter



SÜTŐPAPÍR DOBOZ (400 x 600 mm)

Sütőpapír



500 ív/doboz



SÜTŐPAPÍR DOBOZ (570 x 780 mm)

Sütőpapír



500 ív/doboz



LERAGADÁSGÁTLÓK

KISZERELÉS



SÜTŐPAPÍR DOBOZ (570 x 980 mm)

Sütőpapír



500 ív/doboz



SÜTŐPAPÍR TEKERCS (0,57 x 200 m)

Sütőpapír



1 tekercs

MARGARINOK

KISZERELÉS



ALOHA-D HF

Sütő-, cukrász- és édesipari tészták dúsítására

Keménység ■■■□□



rúd
(4 x 2,5 kg)
10 kg/doboz



ALOHA-D SOFT HF

Sütő-, cukrász- és édesipari tészták dúsítására

Keménység ■■■□□□



tömb
(32 x 20 kg)
640 kg/raklap

Sütőipar



MARGARINOK

KISZERELÉS



ALOHA-L HF

Leveles tészták készítéséhez

Keményység



szeletelt
(5 x 2 kg)
10 kg/doboz



ALOHA-L HF

Leveles tészták készítéséhez

Keményység



szeletelt
(5 x 2 kg)
64 x 10 kg/raklap



ALOHA-L HF NEUTRA

Leveles tészták készítéséhez. Aromát, színezéket, szója összetevőt, tartósítószeret nem tartalmaz

Keményység



szeletelt
(5 x 2 kg)
10 kg/doboz



ARGENTA GENERAL HF

Általános felhasználásra (krémek, linzerek dúsítására, begyúrására stb.)

Keményység



rúd
(4 x 2,5 kg)
10 kg/doboz



ARGENTA GENERAL SOFT HF

Lágy margarin általános felhasználásra (krémek, linzerek dúsítására, begyúrására stb.)

Keményység



tömb
(1 x 20 kg)
20 kg/doboz



ARGENTA PASTRY HF

Élesztős és élesztő nélküli leveles tészták készítéséhez

Keményység ■■■■■



szeletelt
(5 x 2 kg)
10 kg/doboz



ARISTO CROISSANT HF

Karakteresen vajas ízű margarin, élesztős leveles tészták készítéséhez

Keményység ■■■■■



lap
(5 x 2 kg)
10 kg/doboz



ARISTO DECOR HF

Nagy habosodást és folyadék felvételt igénylő krémek készítéséhez

Keményység ■■■■■



rúd
(4 x 2,5 kg)
10 kg/doboz



ARIBA CHANTYBLOK HF

Krémsziradék folyékony cukrász habalap készítésére



rúd
(4 x 2,5 kg)
10 kg/doboz



ARIBA TROPIC

Pálma ételzsír ostyák, kekszek dúsítására, édes- és cukrászipari krémek és töltelékek készítésére, kakaómasszák és bevonók hígítására, fánkok sütésére



tömb
(1 x 10 kg)
10 kg/doboz

Sütőipar



TÉSZTASAVANYÍTÓK - SAVFOKSZABÁLYZÓK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



KOVATIC

Folyékony
kovászkészítmény



0,5-1% búzalisztre
1-4% rozslisztre

10 kg/kanna

EGYÉB TERMÉKEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



BÚZAGLUTÉN

Szárított búzagliutén



lisztre számítva
0,5-5%

25 kg/zsák



DEKORMIX

Mag és gabonapehely
keverék tészta dúsításra,
dekorációra



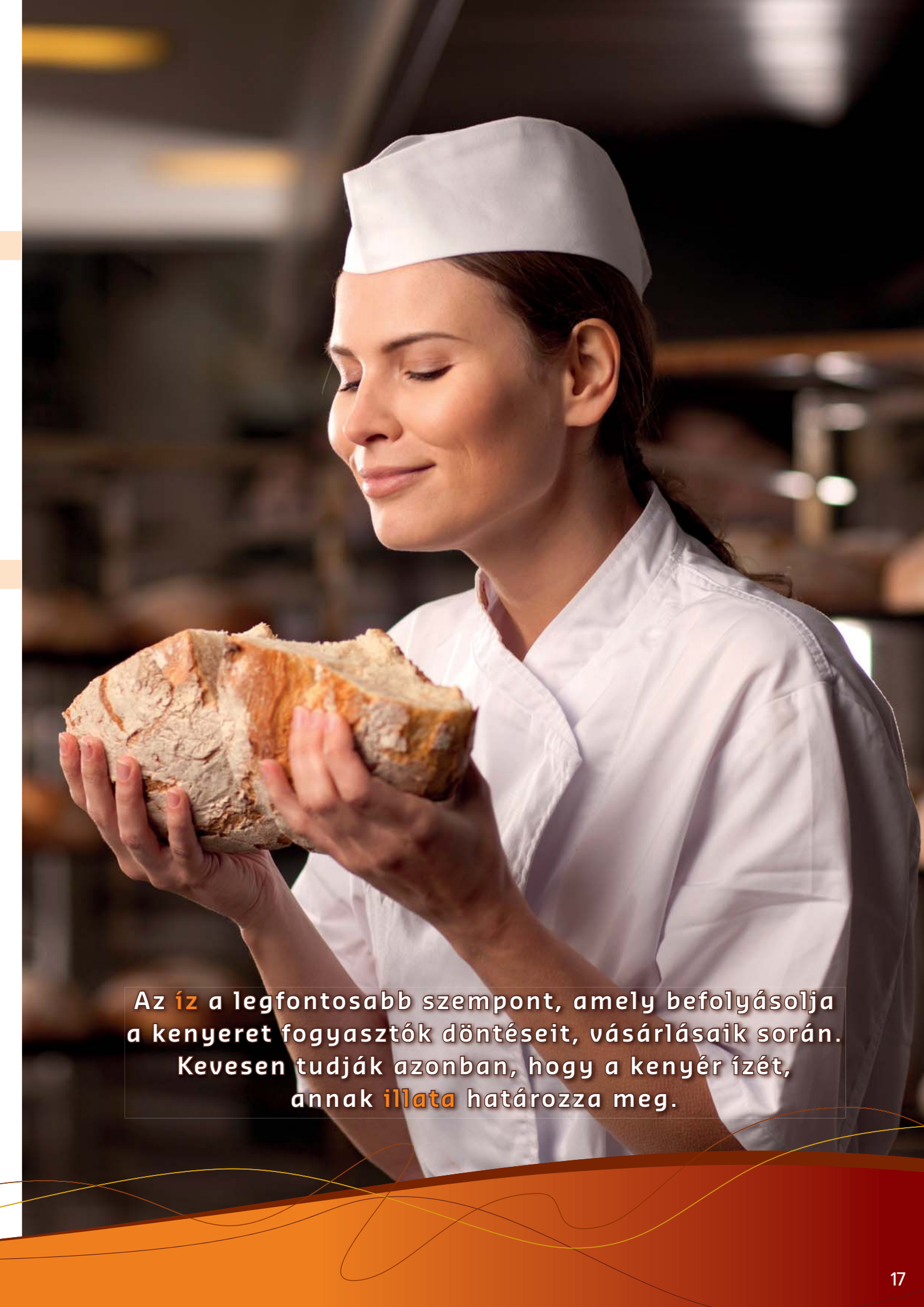
15 kg/zsák



MÓDOSÍTOTT KEMÉNYÍTŐ



25 kg/zsák



Az **íz** a legfontosabb szempont, amely befolyásolja a kenyeret fogyasztók döntéseit, vásárlásaik során. Kevesen tudják azonban, hogy a kenyér ízét, annak **illata** határozza meg.

Cukrászipar



EMULGEÁLÓ PASZTÁK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



PRESTO PLUS

Habosító, emulgeáló paszta piskóták, tortalapok, roládok, fagyaltok, jégkrémek készítésére



0,5-3%

12 kg/vödör



PRONTO

Habosító, emulgeáló paszta piskótákhoz, felvertékhez, tortalapokhoz



0,5-3%

12 kg/vödör

HABOK, MÁRTÁSOK

KISZERELÉS



AMBIANTE TOPPING

Édes ízű díszítő habalap
Habtartás ■■■■■
Díszítőhab! Színezzhető!



12 x 11/gyűjtőkarton

További információk a 54-55. oldalon



CHANTYPAK

Vaníliás ízű folyékony cukrász habalap
Habtartás ■■■■■
Friss tejszín stabilizására is használható!



12 x 11/gyűjtőkarton

További információk a 54-55. oldalon



HABOK, MÁRTÁSOK

KISZERELÉS



FESTIPAK

Semleges ízű,
folyékony cukrász és
vendéglátóipari habalap
(hozzáadott cukor nélkül)
Habtartás ■■■■□
**Sütésre, főzésre is
használható!**

További információk a 54-55. oldalon



12 x 1l/gyűjtőkarton



MONTAMIX

Enyhén vaníliás ízű
folyékony cukrász
habalap
Habtartás ■■■■□
Friss és könnyű!

További információk a 54-55. oldalon



12 x 1l/gyűjtőkarton



WHIPPAK

Enyhén édes ízű, krémes
cukrász habalap
Habtartás ■■■■□
Krémes állag!

További információk a 54-55. oldalon



12 x 1l/gyűjtőkarton



CUISIPAK

Mártás alap konyhai
felhasználásra



12 x 1l/gyűjtőkarton

Cukrászipar



KEVERÉKEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



TEGRAL BROWNIE

Brownie készítéséhez



Tegral Brownie: 1000 g
Egész tojás/tojáslé: 200 g
Étolaj: 185 g
Víz: 45 g

15 kg/zsák



TEGRAL RINGO

Sütőporos fánkok
(Donut) készítéséhez



Tegral Ringo: 1000 g
Víz: 350-400 g

15 kg/zsák



TEGRAL RED VELVET

Kevert omlós piskóta
készítéséhez



Tegral Red Velvet: 1000 g
Egész tojás/tojáslé: 350 g
Étolaj: 300 g
Víz: 220 g

15 kg/zsák



TEGRAL SATIN CHOCO

Kakaós nehéz omlós
piskóták készítéséhez



Tegral Satin Choco: 1000 g
Tojás: 350 g
Margarin: 300 g
Víz: 220 g

15 kg/zsák



TEGRAL SATIN NATUR

Nehéz omlós piskóták
készítéséhez



Tegral Satin Natúr: 1000 g
Tojás: 350 g
Margarin: 300 g
Víz: 220 g

15 kg/zsák



KÖTŐANYAGOK, LÉKÖTŐK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



BAVAROIS BULGARIA

Joghurt ízű fond tejszínes krémek készítéséhez



Bavarois Bulgaria: 250 g
Víz: 250-300 g
Felvert cukrárszhab: 1000 g

4 x 1,25 kg/doboz



BAVAROIS NATÚR

Natúr fond tejszínes krémek készítéséhez



Bavarois Natúr: 250 g
Víz: 250-300 g
Felvert cukrárszhab: 1000 g
Gyümölcs sűrítmény: 45-150 g

4 x 1,25 kg/doboz



FLOREX

Kötőanyag grillázs jellegű termékek készítéséhez



4 x 1 kg/doboz



STABILY

Lékötő gyümölcs- és túró-töltelék készítéséhez



Stabilly: 100 g
Cukor: 200 g
Gyümölcslé: 1000 g

15 kg/zsák

Cukrászipar



KRÉMPOROK, PUDINGPOROK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



COTTO CHOCO

Duzzadó csokoládés töltelék alap (süthető!)
Valódi belga csokoládét tartalmaz



Cotto Choco: 1000 g
Víz: 200-600 g

15 kg/zsák



COTTO KOKUS

Duzzadó kókuszos töltelék alap (süthető!)



Cotto Kokus: 1000 g
Víz: 400-450 g

15 kg/zsák



COTTO VANILLA

Duzzadó vaníliás töltelék alap (süthető!)



Cotto Vanilla: 600 g
Víz: 1000 g

15 kg/zsák



CPT ÉS CPT CLASSIC

Főzött pudingok és krémek készítéséhez (vaníliás)



CPT/CPT Classic: 80-130 g
Cukor: 80-130 g
Tej: 1 liter

15 kg/zsák



CREMYCO

Hideg úton készített krémekhez, pudingokhoz (vaníliás)



Cremyco: 300 g
Víz: 1000 g

15 kg/zsák



KRÉMPOROK, PUDINGPOROK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



DOLCE KAKAO

Hideg úton készített kakaós töltelékek készítésére



Dolce Kakao: 1000 g
Víz: 200-700 g

15 kg/zsák



DOLCE LYRA

Hideg úton készített krémek, pudingok készítésére



Dolce Lyra: 450 g
Víz: 1000 g

15 kg/zsák



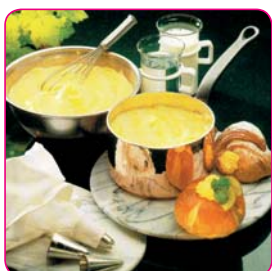
DOLCE NERO

Hideg úton készített kakaós töltelékek készítésére



Dolce Nero: 1000 g
Víz: 200-500 g

15 kg/zsák



DOLCE VITA

Hideg úton készített vaníliás ízű krémekhez, pudingokhoz



Dolce Vita: 300-400 g
Víz: 1000 g

15 kg/zsák



DOLCE VITA PLUSZ (NO PALM)

Hideg úton készített vaníliás ízű krémekhez és pudingokhoz



Dolce Vita Plusz (No Palm): 300-400 g
Víz: 1 liter

15 kg/zsák

Cukrászipar



TÖLTÉLÉK -ÉS SZÓSZ ALAPOK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



SALSA SAJTOS

Sajtós töltelék alap



Salsa Sajtos: 250 g
Reszelt sajt: 200-600 g
Víz: 1 000 g

15 kg/zsák



SALSA TOMATO

Pizza szósz alap



Salsa Tomato: 200-350 g
Víz: 1 000 g

10 kg/zsák

SŰRÍTMÉNYEK, ÍZESÍTŐK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



CLASSIC CITROM / CITRON

Citrom sűrítmény
tészták, krégek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



CLASSIC EPER / FRAISE

Eper sűrítmény tészták,
krégek, töltelékek,
fagyaltok ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



SŰRÍTMÉNYEK, ÍZESÍTŐK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



CLASSIC KAREMELL / CAMEL

Karamell ízű sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



CLASSIC KÓKUSZ / COCO

Kókusz sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



CLASSIC MÁLNA / FRAMBOISE

Málna sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



CLASSIC MEGGY / CERISE

Meggy sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



CLASSIC MOKA

Kávé ízű sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg

Cukrászipar



SŰRÍTMÉNYEK, ÍZESÍTŐK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



CLASSIC NARANCS / ORANGE

Narancs sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



CLASSIC SÁRGABARACK / ABRICOT

Sárgabarack sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



30-50 g/1000 g

1 kg



SUMMUM DIÓ / NOIX

Dió darabokkal készült
sűrítmény tészták,
krémek, töltelékek,
fagyaltok ízésítésére



50-100 g/1000 g

1 kg



SUMMUM PISZTÁCIA / PISTACHE

Pisztácia darabokkal
készült sűrítmény
tészták, krémek,
töltelékek, fagyaltok
ízésítésére



50-100 g/1000 g

1 kg



TÖLTÉLÉKEK - GYÜMÖLCS

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



TOPFIL ALMA FAHÉJJAL 60%

Alma darabokat tartalmazó gyümölcstöltelék fahéjjal, 60% gyümölcstartalommal

További információk a 58-59. oldalon



üzemkész

4,5 kg/vödör



TOPFIL ERDEI ÁFONYA 60%

Erdei áfonyát tartalmazó gyümölcstöltelék, 60% gyümölcstartalommal

További információk a 58-59. oldalon



üzemkész

5 kg/vödör



TOPFIL FEKETERIBIZLI 60%

Feketeribizlit tartalmazó gyümölcstöltelék, 60% gyümölcstartalommal

További információk a 58-59. oldalon



üzemkész

5 kg/vödör



TOPFIL MÁLNA 60%

Málnát tartalmazó gyümölcstöltelék, 60% gyümölcstartalommal

További információk a 58-59. oldalon



üzemkész

5 kg/vödör



TOPFIL MEGGY 50%

Meggy darabokat tartalmazó gyümölcstöltelék, 50% gyümölcstartalommal

További információk a 58-59. oldalon



üzemkész

5 kg/vödör

Cukrászipar



TÖLTÉLÉKEK - GYÜMÖLCS

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



TOPFIL SÁRGABARACK 60%

Sárgabarack darabokat tartalmazó gyümölcsötletelék, 60% gyümölcsstartalommal

További információk a 58-59. oldalon



üzemkész

5 kg/vödör

TÖLTÉLÉKEK - KRÉM

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



PURAJOGO

Süthető joghurtos krémtötletelék



üzemkész

13 kg/vödör



COLDFIL VANILLA

Vaniliás ízű, hidegen felhasználható krém



üzemkész

13 kg/vödör



CREMFIL CLASSIC COCOA

Kakaós ízű süthető krém



üzemkész

13 kg/vödör



TÖLTÉLÉKEK - KRÉM

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



CREMFIL CLASSIC TOFFEE

Toffee ízű süthető krém



üzemkész

13 kg/vödör



CREMFIL CLASSIC VANILLA

Vaniliás ízű süthető krém



üzemkész

13 kg/vödör



DELI QUARK

Töltelék alap túró és egyéb töltelékek, cukrásztermékek készítésére



üzemkész

13 kg/vödör

További információk a 46-47. oldalon



SILK CREAMFIL COCOA

Kakaós ízű, hidegen azonnal tölthető krém



üzemkész

13kg/vödör



SILK CREAMFIL VANILLA

Vaniliás ízű, hidegen azonnal tölthető krém



üzemkész

13 kg/vödör

Cukrászipar



ZSELÉK, FÉNYEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



HARMONY CLASSIC NATÚR / NEUTRE

Natúr zselé gyümölcsös cukrásztermékek bevonására és tölteléknek



Harmony Natúr: 1000 g
Víz: 300-600 g

14 kg/vödör



HARMONY JÉGZSELÉ / ICE GLAZE

Fehér zselé finompékárúkhöz és cukrásztermékekhez



üzemkész

13 kg/vödör



HARMONY READY BRIANT

Sárgabarack ízű zselé gyümölcsök bevonására, finom pékáruk és cukrásztermékek díszítésére



üzemkész

12 kg/doboz



HARMONY READY NEUTRE

Natúr zselé gyümölcsök bevonására, finom pékáruk és cukrásztermékek díszítésére



üzemkész

12 kg/doboz



HARMONY READY RUBI

Eper ízű üzemkész zselé gyümölcsök bevonására, finom pékáruk és cukrásztermékek díszítésére



üzemkész

12 kg/doboz



ZSELÉK, FÉNYEK

ADAGOLÁS

KISZERELÉS



HARMONY SUBLIMO

Azonnal használható,
üzemkész fényzselé

További információk a 56-57. oldalon



üzemkész 10x1,2 kg/gyűjtőkarton



MIROIR CHOCOLAT

Kakaós tükörzselé,
termékek fényezésére,
bevonására



üzemkész 5 kg/vödör



MIROIR KAREMELL / CAMEL

Karamell ízű tükörzselé,
termékek fényezésére,
bevonására



üzemkész 5 kg/vödör



MIROIR NATÚR / NEUTRE

Natúr tükörzselé,
termékek fényezésére,
bevonására



üzemkész 5 kg/vödör



MIROIR GLASSAGE NEUTRE

Natúr tükörzselé,
termékek fényezésére,
bevonására



üzemkész 5 kg/vödör



SUNSET GLAZE CL

Kalácsfény. A tojással való fényezés kiváltására
Tejszármazékot nem tartalmaz!

További információk a 52-53. oldalon



SUNSET GLAZE CL

Kalácsfény. A tojással való fényezés kiváltására
Tejszármazékot nem tartalmaz!

További információk a 52-53. oldalon



SUNSET GLAZE CN 20

Kalácsfény. A tojással való fényezés kiváltására
Csilllogó fényes felület!

További információk a 52-53. oldalon



SUNSET GLAZE BP

Kalácsfény. A tojással való fényezés kiváltására
Csilllogó fényes felület!



üzemkész 12x1 kg/gyűjtőkarton



üzemkész 10 kg/doboz



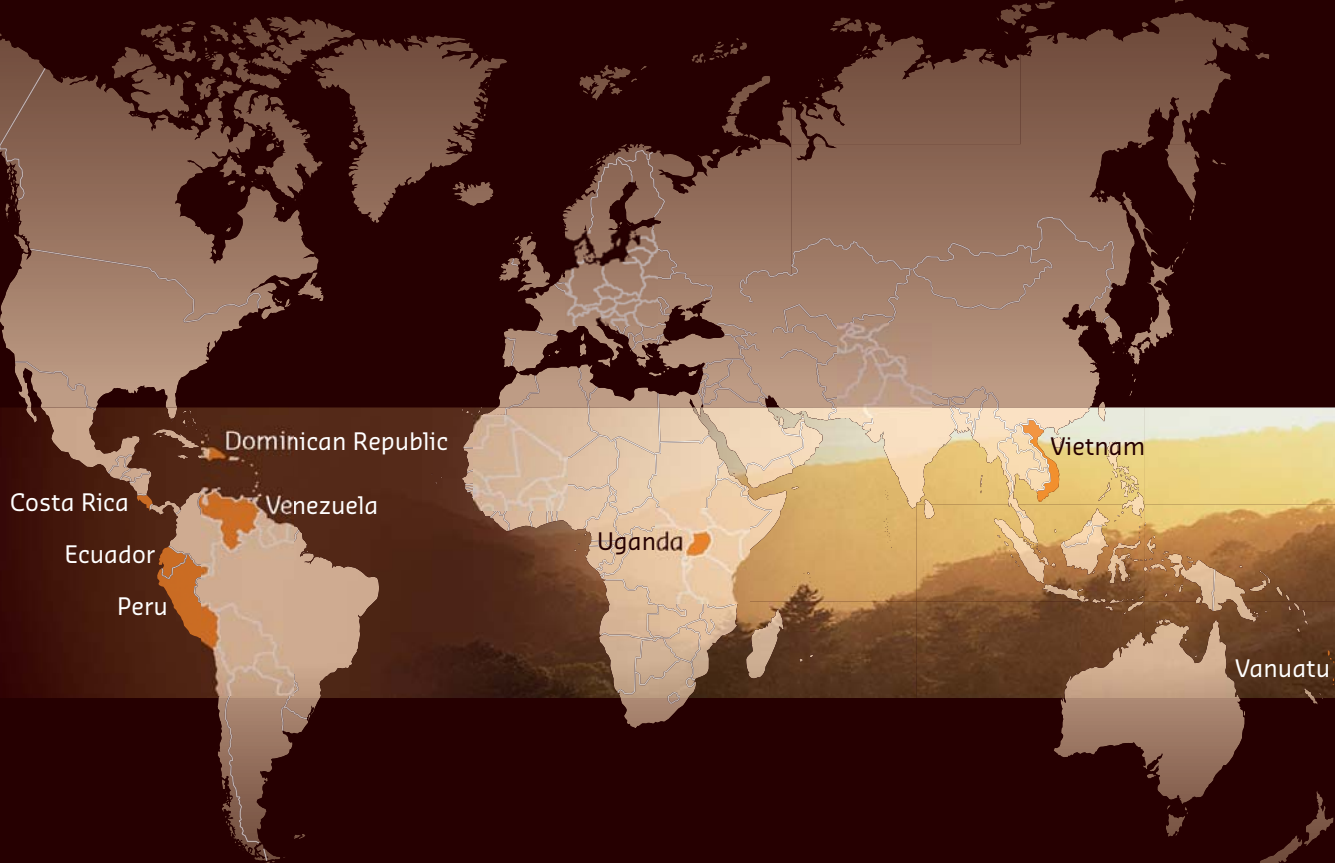
üzemkész 12x1 kg/gyűjtőkarton



üzemkész 10 kg/doboz

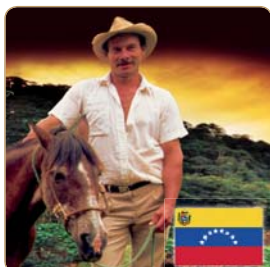


Origins



A Belcolade Csokoládégyár által gyártott, "Origins" családba tartozó termékek, olyan csokoládék, amelyek íz-világát a kakaóbab termőhelye határozza meg, így karakterük egy adott földrajzi régióhoz köthető.



**B MILK VENEZUELA 43 TEJ**

Venezuelai Criollo és Trinitario kakaóbabok keverékéből készült tejsokoládé, 43% kakaó szárazanyag tartalommal

Részletes termékleírás a 60-61. oldalon



8 kg/doboz

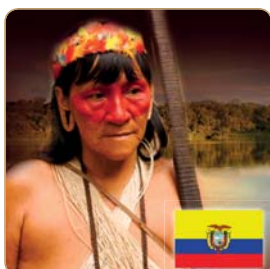
**B DARK PERU 64 ÉT**

Perui Criollo és Trinitario kakaóbabok keverékéből készült étcsokoládé, 64% kakaó szárazanyag tartalommal

Részletes termékleírás a 60-61. oldalon



8 kg/doboz

**B DARK ECUADOR 71 ÉT**

Ecuadori Nacional kakaóbabból készült étcsokoládé, 71% kakaó szárazanyag tartalommal

Részletes termékleírás a 60-61. oldalon



8 kg/doboz

**B DARK VIETNAM 73 ÉT**

Vietnáni Trinitario kakaóbabból készült étcsokoládé, 73% kakaó szárazanyag tartalommal

Részletes termékleírás a 60-61. oldalon



8 kg/doboz

**B DARK UGANDA 80 ÉT**

Ugandai Forastero kakaóbabból készült étcsokoládé, 80% kakaó szárazanyag tartalommal

Részletes termékleírás a 60-61. oldalon



8 kg/doboz

Csokoládé



BELCOLADE

KISZERELÉS



B WHITE X605G FEHÉR

Fehér csokoládé, **28%** kakaó szárazanyag tartalommal



10 kg/doboz



B MILK CARAMEL (CAR/J) TEJ

Tejcsokoládé intenzív karamella ízzel, **34,5%** kakaó szárazanyag tartalommal



10 kg/doboz



B MILK O3X5G TEJ

Tejcsokoládé, **35%** kakaó szárazanyag tartalommal



10 kg/doboz



B DARK C501J ÉT

Étcsokoládé, **55%** kakaó szárazanyag tartalommal



10 kg/doboz



B DARK E740J ÉT

Étcsokoládé, **70%** kakaó szárazanyag tartalommal



10 kg/doboz

**B DARK EBONY**

100% Kakaómassza,
legalább **96%** kakaó
szárazanyag tartalommal



8 kg/doboz

**B CHOCO RÚD /
STICKS 300**

Süthető, rúd alakú
csokoládé, **44%** kakaó
szárazanyag tartalommal



1,6 kg/doboz

**B DARK SZEMCSE /
GRAINS K10 ÉT**

Süthető étcsokoládé
szemcse, **50%** kakaó
szárazanyag tartalommal



10 kg/doboz

**B HÁNCSS FEHÉR /
SHAVINGS WHITE**

Fehér csokoládé háncs
dekorációra, **23%** kakaó
szárazanyag tartalommal



3 kg/doboz

**B HÁNCSS ÉT /
SHAVINGS DARK**

Étcsokoládé háncs
dekorációra, **44%** kakaó
szárazanyag tartalommal



3 kg/doboz

Csokoládé



CARAT BEVONÓK

KISZERELÉS



CARAT COVER DARK

Kakaós étbevonó pasztilla formában



10 kg/doboz



CARAT COVERLUX WHITE

Fehér bevonó pasztilla formában



10 kg/doboz



CARAT COVERLUX DARK

Kakaós étbevonó pasztilla formában



10 kg/doboz



CARAT DECORCREM WHITE

Üzemkész fehér krémbevonó torták, sütemények bevonására, díszítésére



4 kg/vödör



CARAT DECORCREM DARK

Üzemkész kakaós krémbevonó torták, sütemények bevonására, díszítésére



4 kg/vödör



CARAT TÖLTÉLÉKEK

KISZERELÉS



CARAT KIMOCREM 401F

Süthető kakaós
krémtöltelék sütő- és
cukrászipari termékekhez



5 kg/vödör

CSOKOLÁDÉ EGYÉB

KISZERELÉS



B KAKAÓPOR / COCOA POWDER 22-24

Prémium holland
kakaópor, 22-24% zsír-
tartalommal



3 kg/doboz



B KAKAÓVAJ / COCOA BUTTER

100% szűz kakaóvaj
(Pure Prime Pressed)



8 kg/doboz



PRALINE NOISETTE 50%

Mogyoró paszta
(praliné), 50% mogyoró
tartalommal



5 kg/vödör

O-tentic

Kreatív kenyerek...

...karaktere markáns,
...vonzák a tekintetet,
...értéket sugároznak,
...héjának ropogóssága finom hangot ad,
...kenyérbélzete selymes, érett-lyukas,
...íze a régi időket idézi.



Újítsuk meg kenyérpolcunk látványát!

Aki egyszer már kóstolta
később keresni fogja!

O-tentic

www.puratos.hu



Egy olyan kovászkészítmény, amely hatásmechanismusa a több lépcsős, napokon át tartó, természetes kovászkészítési eljárásra épül. Használatával a régi idők érett-lyukas kenyérszerkezetét idézhetjük fel egyedi íz-világgal és karakteres megjelenéssel.

Megkóstoltam...

ízlett...

kerestem...

újra vettem...

megszerettem...

imádom!

Kreatív kenyerek...

O-tentic: serkenti a fantáziát

Előnyök a felhasználó számára

- A késztermékek valódi kovással lazítottak
- Nem kell friss élesztőt és adalékanyagot használni a receptúrákban
- Széles, jól variálható termékskála azonos tészta alapból
- Természetes anyag
- E-szám mentes
- Könnyű termékfejlesztés, szárnyalhat a képzelet

A kisült termék előnyei a fogyasztó számára

- Kreatív megjelenés
- Értéket sugároz
- Vonzza a tekintetet
- Markáns termék karakter és textúra
- Finoman ropogós héj
- Selymes, érett-lyukas bélzet
- Régmúltat idéző íz és illat



Sapore

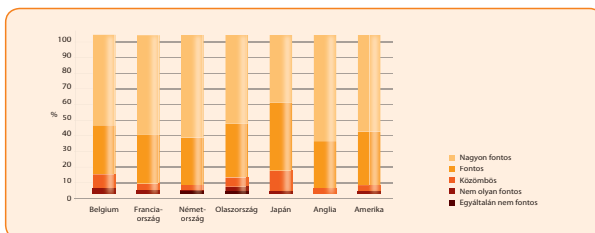
Ízkövászok a világ minden tájáról





Az íz a legfontosabb szempont, amely befolyásolja a kenyeret fogyasztók döntéseit, vásárlásaik során.

- Kutatásunkban a megkérdezett emberek több mint 90%-a válaszolta, hogy az íz a legfontosabb szempont, amely alapján kenyeret választ. (Forrás: fogyasztói kutatás Puratos marketing 2011)



- A kereskedelem igényeit gyorsan kell kielégíteni, a kenyér készítéséhez rendelkezésre álló idő lerövidült, a modern sütőipari technológia a rövid gyártási időkhöz (direkt technológiák) alkalmazkodott, így az íz képződéséhez szükséges hosszú tészta érési idők kikerültek a gyártási folyamatokból.
- Pontos leírásokból tudjuk, hogy a kenyér ízét az Ókori Egyiptom óta, a pékek által helyben készített kovász határozza meg. Napjainkban a sütőipar folyamatosan hagy fel az élesztővel készülő gyors kovászok készítésével, míg a több napon át tartó, hosszú érési idővel és a természetben található vadélesztők és baktériumok segítségével több nap alatt készülő kovászkészítés már szinte fel sem lelhető.

Sapore, ízkovászok

Üzemkész, több napos érési idővel készült természetes kovászok.

Az érés során, a kovászban lassan kialakuló íz-világot, egy adott földrajzi régió egyedi mikroflórájában természetesen jelenlévő vadélesztők és baktérium törzsek határozzák meg.

Az ízkovászok használata termékfejlesztési lehetőségek sokaságát biztosítja a sütőipar számára, hogy egyedi módon szólítsa meg a kenyérfogyasztókat.

- Az üzemi technológia megváltoztatása nélkül ritka kovász különlegességekkel dolgozhatunk.
- Kenyereink ízét tudatosan választhatjuk meg az üzemben.
- A finom íz az egyetlen, amely a vásárlót ismételt vásárlásra ösztönzi.



Sapore ízkovászok = gyártási kényelem, magas hozzáadott érték



- Hosszú érésű kovászok üzemből.
- Azonnal felhasználható egyedi karakteres ízek széles választéka.
- Bármilyen sütőipari (fagyasztott is) technológiához illeszthetők.
- Mindenféle sütőipari termék készítéséhez felhasználhatók.

Miért fontos az íz?

- Mert a finom íz az egyetlen, amely ismételt vásárlásra ösztönöz.
- Mert a döntés az ismételt vásárlásra, csak a kenyér otthoni elfogyasztása után születik meg.
- Mert a kemencéből történt kivétel után a kenyér szállítása, tárolása, hazavitele és elfogyasztása között gyakran több mint egy nap is telik.

Sapore ízkovászok

- Üzemkész, több napos érési idővel készült természetes kovászok.
- Származásuk földrajzi hely szerint pontosan meghatározható.
- Gyártásuk, a kenyeret szerető emberek felmért igénye alapján történik.
- Egyedi íz és illat, amelyet egy adott földrajzi régió sajátos mikroflórájában természetesen jelenlévő vadélesztők és baktérium törzsek alakítanak ki.



Sapore ízkovászok a világ minden tájáról

Az ízkovászok gyártásának alapja, az a mikrobiológiai kutatási tevékenység, amelyet a Puratos a világ több mint 100 országában végez.

- A Puratos laboratórium folyamatosan kutatja a föld országainak mikroflóráiban természetes módon jelen lévő ritka vadélesztő törzseket és különleges baktériumokat.
- Az ízkovászok a levegőben található vadélesztők és baktériumok, tésztában kifejtett hatásmechanizmusának pontos feltárása alapján készülnek.
- Megfigyeltük, hogy az ízkovászok gyártásánál felhasznált gabonák fajtái jelentősen befolyásolják a kialakuló íz-világot.



„A mióta Sapore ízkovászokat használunk, az ízeiben gyártott kenyerek jól elkülönülnek egyúttól. Minden kenyeret saját ékarakterrel ruháztunk fel, amely sok vásárló egyedi igényét elégíti ki. Sok lett a visszatérő vevő.”

A Sapore ízkovászok csoportosítása

- Kiszérelés szerint: folyadék, vagy por
- Aktivitás szerint: aktív-élő, vagy pasztörizált
- Íz-profil szerint:
 - savanykás (ecetesen, vagy édesen)
 - érett-érlelt
 - kisült-pírtott
 - gabonás-szénás
 - gyümölcsös

Partnerségre törekszünk, nem egyszerűen kovászt árulunk, hanem könnyen megvalósítható termékfejlesztési lehetőségeket, amelyek kutatásainkon, gyártási szaktudásunkon és nemzetközi íz-fórumok vita anyagán alapulnak.

Kutatások

- Mikrobiológia kutatások számos egyetemmel közösen.
- Fogyasztói kutatások a kenyeret vásárló ember igényeiről.
- Kutatások a sütőipar fejlődéséről a világ több mint 100 országában.

Gyártás

- A Sapore ízkovászok gyártása, szigorúan ellenőrzött technológia mellett zárt rendszerben történik. A vadélesztő és baktériumtörzsek eredetét és azok szaporítását folyamatos laborvizsgálatokkal ellenőrizzük felhasználásuk előtt.



- Az érési folyamatoknál felhasznált liszteket nagy gonddal választottuk ki, és hosszú távú szerződésekkel biztosítjuk azok folyamatos szállítását. Az eltérő érési hőmérsékleteket, a feldolgozás folyamatát számítógépes programok vezérlik. A csomagolás automatizált.

Fórumok

- Nemzetközi íz központot működtetünk, hogy a világ sütőipari szakembereivel együttműködve felmérjük és megvitassuk a fogyasztói szokások gyors változását, és azok hatását az ízzel szemben támasztott vásárlói elvárásokra.



Deli Quark

Krémtúró alap süthető túrótöltelékek készítésére



A DELI QUARK EGYSZERŰ FELHASZNÁLÁSA SZÁMTALAN RECEPT LEHETŐSÉGET NYÚJT A SÜTŐIPAR, CUKRÁSZIPAR, ÉS A VENDÉGLÁTÓIPAR TERÜLETÉN.



✓ Előnyök a felhasználó számára

- Üzemkész, azonnal felhasználható
- Süthető
- Fagyasztható
- MMI: 4 hónap
- Költséghatékony felhasználás

- Szobahőmérsékleten tárolható
- Kényelem a gyártás során
- Gyümölcs töltelékkel könnyen kombinálható
- Cukrászkrémek alapja

Széleskörű felhasználás (leveles termékek, rétesek, torták, piték, pohárkrémek, stb.)

🍪 Felhasználás:

DELI QUARK 50-95%
Túró 5-50%

Keverjük össze a Deli Quarkot a túróval ízlés szerint. Adagoljunk több túró a receptben a karakteres túros íz elérése érdekében. Az így kapott töltelékot használjuk piték, rétesek, leveles tészták, torták, pohárkrémek, és egyéb sütő- és cukrászipari töltelékek készítéséhez.

📦 Tárolás:

Tiszta, szellőztethető, száraz, hőingadozástól mentes, napfénytől védett helyen (2-25°C).

A megbontott csomagolást használat után zárja le és felhasználásig tárolja hűtött (2-6°C) helyen és a felbontástól számított 48 órán belül használja fel!

Minőség-megőrzési időtartam az előállítás időpontjától számított 4 hónap.

Kiszerezés:

13 kg / vödör



✓ A késztermék előnyei a fogyasztó számára:

- Gazdag ízvilág
- Krémes állag
- Hosszabb frissesség



🍷 Málnás pohárkrém

- Deli Quark
- Whippak
- Topfil Málna

“A pohár aljára tegyünk Topfil Málna gyümölcstöltelékot. Keverjük össze 300 g Deli Quarkot 1 liter Whippakkal, verjük krémmé, majd töltsük rá a Topfil Málna gyümölcstöltelékre.”



Puravita Integrale

*Sütőipari keverék teljes kiőrlésű lisztből készült
sütőipari termékek készítésére*





Kiszerezés:
25 kg / zsák

✓ **Előnyök a felhasználó számára:**

- Kényelem és higiénia a felhasználás során
- Könnyű, egyszerű, az irányelveknek megfelelő termékgyártás
- Kevesebb raktárhely a tárolás során
- A keverék búzakovászt tartalmaz
- Kevesebb összetevőt kell kimérni
- Sokféle termék készíthető belőle
- Napi és csomagolt termékek gyártására is használható
- Magas hozzáadott érték a termékkészítés során
- Közétkeztetés számára is megfelelő

✓ **Előnyök a fogyasztó számára:**

- Valódi minőség
- Kovászt tartalmaz
- Többféle, teljes kiőrlésű lisztet tartalmaz
- „Természetesen egészséges”
- A termék megfelel az élelmiszergyártás irányelveinek
- Jódozott só-t tartalmaz
- Teljes kiőrlésű lisztek aránya legalább 60% az összes lisztre számolva

👩 **Összetétel:**

Teljes kiőrlésű liszt* (búza, rozs) (93%), búzaglutén, jódozott só, búzaliszt, szárított búzakovász, lisztkezelő szer (aszorbinsav), enzimek (búza)

*A Felhasználási javaslat szerinti alkalmazás esetén, a teljes kiőrlésű lisztek aránya legalább 60% az összes liszt mennyiségére számolva.

👩 **Felhasználási javaslat:**

Puravita Integrale*	2 000 g
Liszt	1 000 g
Élesztő	60 - 120 g
Víz	1 900 - 2 100 g

*Puratos termék

Easy Rustico

Keverék, rusztikus sütőipari termékek készítésére





Kiszerezés:
25 kg / zsák

✓ Előnyök a felhasználó számára:

- Kényelem és higiénia a felhasználás során
- Könnyű és egyszerű termékgyártás
- Ellenőrzött, minőségi összetevők
- Időmegtakarítás, mivel nem kell kimérni az összetevőket
- Kevesebb raktárhely a tárolás során
- Nem kell kovásználni az üzemben
- Kovászt tartalmaz
- Sót tartalmaz
- Rugalmas felhasználás, mivel termékgyártásához búzaliszt és durumliszt is használható
- Sokféle termék készíthető belőle
- A kisült termék fogyasztói trendet elégíti ki

✓ Előnyök a fogyasztó számára:

- A régi időket idéző, rusztikus megjelenésű termék
- Egyedi kovászos íz és illat
- Valódi minőség
- Kulináris élmény

🍲 Adagolás:

10 % lisztre számolva, melyet dagasztáskor tegyünk a csészébe

🍲 Összetétel:

- durumbúzaliszt
- só
- szárított búzakovász
- lisztkezelőszer (aszcorbinsav)
- enzimek (búza)

🍷 Felhasználás:

Rusztikus zsemle		Rusztikus durum cipó	
Liszt	100%	Durum liszt	100%
Easy Rustico	10%	Easy Rustico	10%
Víz	60%	Víz	62%
Élesztő	4%	Élesztő	3%

Sunset Glaze

Kalácsfény





Élelmiszer higiénia

- Nem tojásból készül
- Bakteriológiai kockázatoktól mentes
- Ideális a tojásmentes étrendhez
- GMO-mentes
- Hidrogénezett olajoktól mentes
- Gluténmentes
- Koleszterinmentes
- Tartósítószermentes



Kiszerelés:

- 10 kg / doboz
- 12x1 liter/gyűjtőkarton

Felhasználás

- Sütés, vagy fagyasztás előtt vonjuk be a termék felületét

Kényelmes használat

- Könnyen kezelhető, a felvitelhez használhatunk ecsetet vagy szórópisztolyt
- Ellenőrzött minőség, amely egy dobozban mindig rendelkezésre áll
- Hosszabb szavatossági idő a tojásléhez képest (9 hónap)
- A kisütött termék nem ragad hozzá a csomagoláshoz
- Kellemetlen, állott tojásszagtól mentes

Fény

- Magas, selymes, barna pontoktól mentes, a felületen egyenletesen terülő, csillogó fény



Sunset Glaze



Sunset Glaze
+ 10% víz



Sunset Glaze
+ 30% víz

Gazdaságos

- Vízzel hígítható akár 30%-ig
- A tojáshoz képest, a felületre vékonyabb rétegben lehet felvinni
- Nincs tojáshéj, nincs szemét
- Kis helyen elfér, a felbontásig nem igényel hűtött tárolást
- Nincs tojástisztítási költség

Széles körű felhasználás

- Leveles tészták
- Kalácsfélék
- Briósok
- Szendvics alapok
- Kekszek
- Sós termékek (mivel a kalácsfény nem tartalmaz cukrot)

Csomagolás és tárolás

- Kiszerelés: 12x1 liter/karton, aszeptikus Tetra Pak csomagolásban
- Minőségét megőrzi: 9 hónapig
- Tárolás: száraz, hűvös helyen (max. 25°C), a csomagolás felbontása után hűtőben (4-6°C)
- Felbontás után 3 napon belül használja fel!

Cukrászhabok

Torták ékszerei








Cukrászipari és vendéglátóipari felhasználásra

- UHT (ultramagas hőmérsékleten kezelt)
- 9 hónap minőség megőrzési idő
- Nem igényel hűtött tárolást
- A felvert hab fagyasztható
- Savas, ecetes közegre érzékeny

Hűtse le a cukrászhabot 5-8°C-ra felhasználás előtt 12 órával!

❗ Termékjellemzők:

Termék:	Habtartás:	Íz:	Felvert hab térfogata:	Zsírtartalom:	Cukor:
Montamix		enyhén vaníliás	320%	20%	11%
Whippak		enyhén édes	350%	25%	12%
Chantypak		vaníliás	350%	26%	12%
Festipak		semleges	350%	27%	0%
Ambiante Topping		édes	400%	24%	20%



Harmony Sublimo

Fényzselé



ÜZEMKÉSZ FÉNYZSELÉ



Kiszerelés:
1 liter / doboz

✓ Előnyök a felhasználó számára:

- Nincs szükség melegítőeszköze
- Csökken az energiaszükséglet
- Kevesebb a munkaerő-ráfordítás
- A hideg használat kíméli az eszközöket
- Megszűnnek a helytelen hőfokon végzett munka okozta hibalehetőségek
- Véd a kiszáradástól és az oxidációtól
- Nő az eltarthatóság
- Nincs hősokk, megőrzi a gyümölcs zamatát
- Azonnal felhasználható
- Nem kell hígítani és melegíteni
- Fagyasztható
- Praktikus a csomagolása
- Látványosan csillogó külsőt kölcsönöz a végterméknek
- Friss ízhatást biztosít
- A zseléréteg jól vágható
- Kellemes íz



👨‍🍳 Felhasználás:

Az üzemkész lágy zselét tegyük az edénybe és addig keverjük míg folyékony nem lesz. A keverési idő hosszának megválasztásával állítjuk be a zselé vastagságát. Minnél tovább keverjük, annál vékonyabb réteget vihetünk fel a felületre. A felvitelhez használjunk ecsetet. A zselé szobahőmérsékleten rövid időn belül ráköt a felületre. Az edényben maradó fel nem használt zselét tegyük hűtőbe, és későbbi felhasználáskor keverjük újra.

Topfil

A friss gyümölcsök íze



GYÜMÖLCSTÖLTÉLEK, LEVELES TÉSztÁK, SÜTŐ- ÉS CUKRÁSZIPARI TERMÉKEK KÉSZÍTÉSÉHEZ, VENDÉGLÁTÓIPARI FELHASZNÁLÁSRA

- ✓ *Nem tartalmaz mesterséges aromá(ka)t*
- ✓ *Nem tartalmaz mesterséges színezéke(ke)t*
- ✓ *Üzemkész, azonnal felhasználható, előkészítést nem igényel*
- ✓ *Süthető és fagyasztható!*



TOPFIL ALMA FAHÉJJAL 60%

Alma darabokat tartalmazó gyümölcstöltelék fahéjjal, 60% gyümölcstartalommal



TOPFIL ERDEI ÁFONYA 60%

Erdei áfonyát tartalmazó gyümölcstöltelék, 60% gyümölcstartalommal



TOPFIL FEKETERIBIZLI 60%

Feketeribizlit tartalmazó gyümölcstöltelék, 60% gyümölcstartalommal



TOPFIL MÁLNA 60%

Málnát tartalmazó gyümölcstöltelék, 60% gyümölcstartalommal



TOPFIL MEGGY 50%

Meggy darabokat tartalmazó gyümölcstöltelék, 50% gyümölcstartalommal



TOPFIL SÁRGABARACK 60%

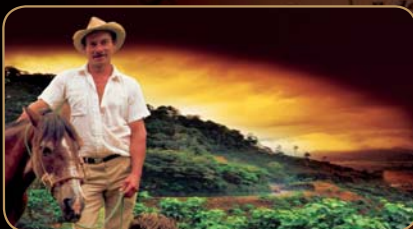
Sárgabarack darabokat tartalmazó gyümölcstöltelék, 60% gyümölcstartalommal



Origins


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A Belcolade Csokoládégyár által gyártott, "Origins" családba tartozó termékek, olyan csokoládék, amelyek íz-világát a kakaóbab termőhelye határozza meg, így karakterük egy adott földrajzi régióhoz köthető.



Belcolade Milk Venezuela 43

Kakaófajta: Criollo és Trinitario keveréke

Termőterület: Barlovento, Baria, Sur del Lago

Termőföld: Vulkáni talaj

Éghajlat: Trópusi, meleg - párás

A friss tejszokoládé. Karakterét a venezuelai kakaófajtákra jellemző nyersen friss, erősen domináló kakaós íz határozza meg. A friss kakaós íz, a pörkölésből származó üde mogyorós-vaníliás kettősség, a háttérben megbúvó intenzív karamellhatás külön-külön rendkívül erősen dominálna, ha csokoládéhoz kevert nádcukor finoman nem egyenlítené ki a disszonanciát. A csokoládében megjelenő tej igazi varázserővel hat, selymessége nemcsak egymásba olvasztja az ízeket, hanem páratlanul tökéletes harmóniát is teremt. Figyelem! Ez a tejszokoládé kis szériában készülő valódi ritkaság! Egy valódi csokoládé cuvée, a tejszokoládékra nem jellemző szokatlanul magas kakaótartalommal!



Belcolade Dark Ecuador 71



Kakaófajta: Nacional

Termőterület: Ecuador, 1000 m

Termőföld: Vulkáni

Éghajlat: Mikroklíma, esős-párás

Szájban lágyan olvadó, finoman terülő, tiszta aromákkal, nagy karakterrel rendelkező keserű étcsokoládé. A cukor édes íze egyáltalán nem dominál, a kakaó visszafogottan keserű. A háttérben diszkréten megbújik a humuszhoz hasonlítható föld íz, melyben egészen váratlanul megjelenik az árnyalt virágíz. Egy igazi „passe-partout”, mely már első kóstolásra mindenkit lenyűgöz, és szinte minden ízléssel harmonizál.



Belcolade Dark Peru 64



Kakaófajta: Criollo és Trinitario keveréke

Termőterület: Peru, Amazonas medence

Termőföld: Trópusi talaj

Éghajlat: Trópusi, meleg - párás

A kóstolás után, a savakban gazdag kakaó keserősége keveredik a cukor édes ízével és azonnal dominál. Ahogy a csokoládé a szájban tovább olvad, váratlanul a gyümölcs friss illata, és a datolya visszafogottan selymes aromája jelenik meg, alaposan meglepve a csokoládét kóstolót. Ezt a rendkívül ritka íz-harmóniával rendelkező étcsokoládét, a valódi csokoládé szerelmeseinek ajánljuk, azoknak, akik nem sajnálják az időt arra, hogy a csokoládék között legfinomabbat találják meg.



Belcolade Dark Uganda 80



Kakaófajta: Forastero

Termőterület: Uganda

Termőföld: Trópusi talaj

Éghajlat: Trópusi, meleg - párás

A gazdag hummusz és gomba ízt kellemesen kiegészíti a füstölt kakaó aromája. Az Ugandai Forastero kakaóbab a klasszikus kakaó ízéről és az alacsony sav tartalmáról híres. A trópusi éghajlat, a termékeny talaj és a rendszeres csapadéknak köszönhetően nagyon jó minőségű kakaótermést biztosít. Ahogy egyre többen ismerték meg, az elmúlt években megnőtt a kereslet az izgalmas ízű afrikai kakaó iránt.



Belcolade Dark Vietnam 73



Kakaófajta: Trinitario

Termőterület: Vietnám, Mekong delta

Termőföld: Trópusi talaj

Éghajlat: Trópusi, meleg - párás



A savakban gazdag kakaó ízt, a dohány és fás aroma teszi teljessé, valamint az enyhe citrusos mellékíz teszi igazán különlegessé. Vietnám legfiatalabb régiójának babjaiból készült étcsokoládé. Bén Tre tartomány a Mekong deltában található rendkívül termékeny talajú vidék. Az ültetvényeket európai szakemberek telepítették. A speciális termőtalaj, klíma és a széles spektrumú biodiverzitás egyedi karakterű kakaóbabokat eredményez.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A VALÓDI BELGA CSOKOLÁDÉ

Számunkra a csokoládékészítés igazi művészet, a világon fellelhető legkiválóbb kakaófajták kiválasztásának, az édes és a keserű íz közötti finom egyensúly megtalálásának művészete. Folyamatosan kutatjuk a világon fellelhető kakaófajtákat, azok gyümölcséből nyerhető különleges ízeket. Kutatásaink bizonyítják, hogy a természetben található kakaófajták rendkívül gazdag ízvilágát növénytani, földtani, és éghajlati tényezők, valamint egy adott földrajzi környezetben régóta alkalmazott sajátos termelési kultúra bonyolult kölcsönhatása határozza meg.





Mindenki számára fontos, hogy az esőerdőkben élő közösségek ne hagyjanak fel a kakaóbab termesztésével! Csokoládé alapanyagaink eladásából származó bevételek meghatározott hányadát folyamatosan visszajuttatjuk az esőerdőkben élők számára, így vevőinkkel közvetve működünk együtt, hogy e közösségek, óvják, védjék a helyi flórát és faunát, javítsák sajátos életkörülményeiket, őrizzék kultúrájukat. Ezen törekvésünket az Esőerdők Szövetsége elismerte, így minden Costa Ricából származó Belcolade csokoládé a szövetség hivatalos logóját viseli.



Sütőipar



Cukrászipar



Csokoládé



www.puratos.hu



3/201707

Puratos
A megoldások innovátor partnere

Puratos Zrt. - 1117 Budapest, Galvani út 6, Hungary
T: +36 1 881 6800 • F: +36 1 206 4111 • office@puratos.hu

Fióktelepek:

7400 Kaposvár, Cseri út 4.
4400 Nyíregyháza, Lujza utca 15.
6728 Szeged, Budapesti út 8.
8411 Veszprém, Szövetkezet utca 5.

T: +36 82 526 818 • F: +36 82 526 819
T: +36 42 460 803 • F: +36 42 460 763
T: +36 62 431 940 • F: +36 62 439 133
T: +36 88 458 858 • F: +36 88 458 859