

2. Stabilizatory, emulgatory i inne dodatki do produkcji cukierniczej

1. Fondy

Unifne

Stabilizatory do bitej śmietany - FONDY Naturalny produkt w formie proszku do nadawania smaku ubitej śmietanie i musom śmietanowym do produkcji tortów, deserów i musów		opakowania	
203331114	Ananas - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203137114	Morela - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203028114	Banan - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
202510114	Pieczone jabłko	2 x 2,5 kg	
203024114	Gruszka - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203039114	Czerwona pomarańcza - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
202588114	Karmel	2 x 2,5 kg	
203073114	Cappuccino	2 x 2,5 kg	
203300114	Crema Catalana	2 x 2,5 kg	
203074814	O smaku Advocaat	2 x 2,5 kg	
203031114	Truskawka - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203031116	Truskawka - z cząstkami owoców	20 kg	
203057114	Koszyk czerwonych owoców	2 x 2,5 kg	
203058113	Orzech laskowy - z orzechami	20 x 150 g	
203048114	Malina - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203141114	Jogurt	2 x 2,5 kg	
203032114	Wiśnia - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203068114	Mango - Morela - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203059114	Marakuja Brzoskwinia - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203076114	Mleczna czekolada	2 x 2,5 kg	
203030114	Neutralny	2 x 2,5 kg	
203053114	Twarożek	2 x 2,5 kg	
203035114	Czekolada	2 x 2,5 kg	
203584114	Tiramisu z serkiem mascarpone	2 x 2,5 kg	
203037114	Universalny	2 x 2,5 kg	
203026114	Owoce leśne - z cząstkami owoców	2 x 2,5 kg	
203049114	Biała czekolada	2 x 2,5 kg	
203034114	Cytryna	2 x 2,5 kg	
	Czarna porzeczka	2 x 2,5 kg	

	Biscotella - smak ciasteczek biszkoptowych	0,9 kg	
	Kawa z ziarenkami kawy	2 x 2,5 kg	
	Fond o smaku Creme Brulee	5 x 1 kg	

Unifine - nowość

	Crème Brulee – specjalność francuzka – gotowy premix proszkowy	2 x 2,5 kg	
--	--	------------	--

W naszej ofercie posiadamy variegatory do przekładania tortów śmietanowych , które rewelacyjnie podkreślają smak śmietany, tworząc w środku ciastka marmurek

Variegatory do marmurkowania tortów i lodów			
203203114	Amarena wiśnie	5,6 kg	
802291823	Owoce leśne	6 x 2,9 kg	
801682821	Gorzka czekolada	6 x 1,4 kg	
801681821	Karmel	6 x 1,45 kg	
802408100	Brzoskwinia - pomarańcza (intensywny kolor) NEW	6 x 2,9 kg	
202810113	Biscotella - czekolada-orzech z kawałkami biszkoptu NEW	3 kg	
202806113	Bignolata - czekolada z chrupkami kulkami NEW	3 kg	

Dodatki do ciast, emulgatory			
203901505	Quark-Stabil - stabilizator do masy twarogowej	10 kg	worek
203901506	Quark-Stabil - stabilizator do masy twarogowej	25 kg	worek
203671114	Bisquita - emulgator do ciast i rolad	5 kg	wiaderko
KWARTET - BAKELS	Ovalet special - emulgator to ciast biszkoptowych I ciast piaskowych metodą jednofazową	13 kg	wiaderko
	Backstaabil - mieszanka tłuszczowo-cukrowa z lecytyną do ciast francuskich, półfrancuskich, drożdżowych a w szczególności pączków	12 kg (4x3 kg)	karton

Musy - pełne - gotowe desery robione na mleku			
203876814	Dessertcreme Typu Tiramisu - włoska specjalność - można używać do tortów lub przekładać nasączonymi biszkoptami	2 x 2,5 kg	worek
203733114	Truskawka	2 x 2,5 kg	
203805114	Neutralny	2 x 2,5 kg	
203732114	Czekolada	2 x 2,5 kg	

Unifnie

Miksy chrupkie			
203689115	Miks Florentynkowy Standard Gotowy produkt w proszku na bazie masła i miodu pszczelego do produkcji florentynek i wielu chrupiących wypieków	20 x 500 g	

Kwartet - Bakels

	Mix jagodowy – gotowa mieszanka w formie proszku do produkcji nadzień cukierniczych odporny na zapiekanie i mrożenie	15 kg	worek
	Mix kokosowy – mieszanka ciasta kokosowego w formie proszku do wykonywania ciastek, kokosanek i mas kokosowych	15 kg	worek

Substancje wiążące do soków			
UNIFINE	Quelli - zagęstnik w formie proszku do soków, owoców, syropów - odporny na wysokie temperatury i zamrażanie	10 kg	worek
KWARTET	Fruchtfix - zagęstnik do soków	10 kg	worek

Dreidoppla

Nazwa		Dozowanie	Waga opak.		
Sanett	Neutralny stabilizator do śmietany	40g : 1kg	4kg		

Unifine - nowość

	Sanatine - neutralny stabilizator na bazie żelatyny 50g : 1kg	2 x 2,5 kg	
--	---	------------	--