



KATALOG PRODUKTÓW **PRODUCT CATALOGUE**

piekarstwo / bakery



O FIRMIE

Eco Trade Sp. z o.o. została założona w 1993 roku. Jest wiodącym dostawcą innowacyjnych receptur dla sektora piekarniczego, cukierniczego i gastronomicznego. Spółka zyskała uznanie zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym. Jest solidnym partnerem, który oferuje produkty najwyższej jakości. Zespół doświadczonych specjalistów dba o każdy z etapów procesu produkcji. Zapewniając tym samym zgodność z najwyższymi standardami. Dodatkowo, Spółka oferuje pełne wsparcie posprzedażowe, technologiczne oraz marketingowe.

ABOUT US

Since 1993, we have been a leading provider of innovative recipes for the bakery, confectionery, and catering industries. Recognized globally, we are known for delivering top-quality products. Our expert food technologists ensure every production stage meets the highest standards. We also offer extensive technological and marketing support.





PRODUKCJA

Naszym wyróżnikiem jest nowoczesna linia produkcyjna. Innowacyjny system grawitacyjnego dostarczania surowców wraz z zamkniętym systemem całej linii, zmniejsza ryzyko zanieczyszczeń i jednocześnie zwiększa efektywność produkcji.

Dzięki automatyzacji minimalizujemy zużycie energii i zasobów. Pozwala to na znaczną redukcję kosztów procesu.

Stosowanie szeregu zabezpieczeń na każdym etapie produkcji gwarantuje najwyższą jakość i bezpieczeństwo produktów.

Doświadczenie pracowników, nowoczesne technologie i podejście oparte na ciągłym doskonaleniu pozwalają nam rozwijać się jeszcze szybciej. Coroczna certyfikacja **Systemu IFS Food** potwierdza naszą pozycję lidera w branży.



PRODUCTION

Our distinguishing feature is our state-of-the-art production line. The innovative gravitational dosing of raw materials, together with the closed system of the entire line, minimises the risk of contamination while increasing production efficiency. Thanks to automation, we minimise energy and resource consumption. This allows a significant reduction in production costs.

The use of a number of safeguards at every stage of production guarantees the highest quality and safety of products.

The experience of our employees, state-of-the-art technology and an approach based on continuous improvement allow us to grow even faster. The annual certification of the **IFS Food System** confirms our position as an industry leader.



ROZWÓJ

Doświadczony zespół ds. eksportu z dumą dostarcza produkty do różnych zakątków świata. Dzięki bogatemu doświadczeniu i zaangażowaniu, sprawnie organizuje wysyłki międzynarodowe. Dbą o każdy etap procesu – od logistyki, po terminowe dostawy. Nasza sieć dystrybucji nieustannie się rozwija, umożliwiając tym samym docieranie do coraz szerszego grona klientów.

DEVELOPMENT

Our export team proudly delivers our products from Poland to various corners of the world. With a wealth of experience and commitment, we efficiently organize international shipments, taking care of every step of the process – from logistics to on-time delivery. Our distribution network is constantly expanding, enabling us to reach an ever-widening range of customers.



NAGRODY

Dynamiczna i konsekwentna ścieżka rozwoju zyskała uznanie branżowych ekspertów. Otrzymane wyróżnienia są dowodem na to, że nasze zaangażowanie i innowacyjne podejście są doceniane. W ostatnim czasie Spółka po raz kolejny została nagrodzona przez magazyn Forbes. Otrzymane wyróżnienia podkreślają nasze wartości, tradycję i dbałość o trwałe relacje z klientami i partnerami handlowymi.

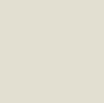
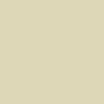
AWARDS

Our company has been repeatedly awarded various prestigious accolades, confirming our dynamic and consistent growth path. These honors are proof that our commitment and innovative approach are widely appreciated. Recently, the company was once again recognized by Forbes magazine, highlighting our values, tradition, and care for long-term relationships with customers and business partners.



SPIS TREŚCI

TABLE OF CONTENTS

	Mieszanki piekarskie	5
	Bread mixes	5
	Pieczywo typu fast food	11
	Fast Food bread	11
	Dodatki wypiekowe i funkcjonalne	13
	Improvers and baking additives	13
	Dodatki wypiekowe o odroczonym wypieku	17
	Icer postponed baking additives	17
	Mieszanki wieloziarniste i posypki dekoracyjne	19
	Multigrain mixes and decorative sprinkles	19
	Sosy, farsze, nadzienia	21
	Sauces, stuffings, fillings	21

LEGENDA:



waga opakowania
package weight



stężenie procentowe mieszanki
percentage concentration of the mixture



data przydatności od momentu wyprodukowania
best-before date from production



czysta etykieta
clean label



niska zawartość cukru
low sugar content



niska zawartość glutenu
low gluten content



MIESZANKI PIEKARSKIE **BREAD MIXES**

Wysokiej jakości mieszanki do wypieku pieczywa tworzą bogaty asortyment. Zaspokoi on najbardziej wyszukane gusta. Starannie dobrane kompozycje składników sprawiają, że produkty są zawsze na tym samym, wysokim poziomie.

High-quality mixes of breads and rolls create a rich assortment that will satisfy the most sophisticated tastes. Carefully selected ingredient compositions ensure that products are always at the same high level.

10940

BUŁKA KUKURYDZIANA
CORN ROLL

Mieszanka piekarska na bazie mąki kukurydzianej. Do produkcji bułek i chleba.
Bakery mix based on corn flour for the production of rolls and bread.



10 kg	% 35	8
-------	------	---

10910

BUŁKI SZEFA
SZEF ROLLS

Mieszanka piekarska żytnio-pszenna na suchym zakwasie. Do produkcji bułek.
Rye-wheat bakery mix on dry rye sourdough for the production of rolls.



25 kg	% 25	10
-------	------	----

11860

BAJTEL
BAJTEL BREAD

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z serwatką. Wzbogacona w wapń.
Bakery mix based on wheat flour with whey, enriched with calcium.



25 kg	% 25	10
-------	------	----

11513

CHLEB BAŁKAŃSKI
BALKAN BREAD

Mieszanka piekarska na bazie mąki żytniej z dodatkiem prażonego jęczmienia i żyta.
Bakery mix based on wheat flour with the addition of rye flour and rye.



25 kg	% 10	10
-------	------	----

10560

CHLEB DYNIOWY
PUMPKIN BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego, przennie-żytniego z pestkami dyni.
Bakery mix for the production of mixed wheat-rye bread with pumpkin seeds.



25 kg	% 50	10
-------	------	----

12410

CHLEB DYNOWSKI
DYNOWSKI BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z pestkami dyni i marchewką. Wzbogacona w wapń.
Bakery mix for the production of mixed bread with pumpkin seeds and carrots, enriched with calcium.



25 kg	% 20	12
-------	------	----

10100

CHLEB GWAREK Z MĄKĄ ORKISZOWĄ
GWAREK BREAD WITH SPELLED FLOUR

Mieszanka piekarska z mąką orkiszową (5 %). Mocnoziarnista. Zawiera 60% ziaren.
Bakery mix with spelled flour (5 %), multigrain containing 60% of grains.



25 kg	% 50	10
-------	------	----

10521

CHLEB GWAREK Z GRYKĄ
GWAREK BREAD WITH BUCKWHEAT

Mieszanka piekarska z mąką gryczaną. Mocnoziarnista. Zawiera 45% ziaren.
Bakery mix with buckwheat flour, multigrain containing 45% of grains.



25 kg	% 50	10
-------	------	----

10600

CHLEB KAROCA
KAROCA BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z pestkami dyni, nasionami słonecznika i marchewką. Wzbogacona w wapń.
Bakery mix for the production of bread with pumpkin seeds, sunflower seeds, carrots, enriched with calcium.



25 kg	% 15	10
-------	------	----

10500

CHLEB KASZUB
KASZUB BREAD

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z grysem sojowym, siemieniem lnianym i płatkami komosy ryżowej.
Bakery mix based on wheat flour with soy grits, linseed and quinoa flakes.



25 kg	% 15	10
-------	------	----

11514

CHLEB KOWBOJSKI
COWBOY BREAD

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z dodatkiem jogurtu w proszku.
Bakery mix based on wheat flour with the addition of powdered yoghurt.



25 kg	% 25	10
-------	------	----

10400

CHLEB KRAJAN
KRAJAN BREAD

Mieszanka piekarska do wypieku chleba pszenno-żytniego z siemieniem lnianym, nasionami słonecznika i błonnikiem pszennym.
Bakery mix for baking wheat and rye bread with linseed, sunflower seeds and wheat fibre.



25 kg	% 30	10
-------	------	----

11516

CHLEB SERWATKOWY
WHEY BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z płatkami ziemniaczanymi i serwatką.
Bakery mix for the production of mixed bread with potato flakes and whey.



	25 kg	% 15		10
---	-------	------	---	----

11500

CHLEB WÓJTA
WOJT BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji chleba pszennego z płatkami ziemniaczanymi i czarnuszką.
Bakery mix for the production of wheat bread with potato flakes and black cumin.



	25 kg	% 50		10
---	-------	------	---	----

10512

HARNAŚ
HARNAS

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z płatkami pszennymi i żytnimi, nasionami słonecznika, siemieniem lnianym oraz słodami.
Bakery mix for the production of mixed bread with wheat and rye flakes, sunflowers seeds,



	25 kg	% 100		10
---	-------	-------	---	----

11950

KUKURYDZIANY MIX PRO
CORN MIX

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z mąką kukurydzianą i przyprawami.
Bakery mix based on wheat flour for baking bread with corn flour and breadmaking spices.



	25 kg	% 20		10
---	-------	------	---	----

10530

CHLEB SOŁTYSA
SOLTYS BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z mąką pszenną graham, siemieniem lnianym, nasionami słonecznika, płatkami sojowymi i błonnikiem owsianym.
Bakery mix for the production of mixed bread with graham wheat flour, linseed, sunflower seeds, soy flakes and oat fibre.



	25 kg	% 34		10
---	-------	------	---	----

11510

CHLEB WÓJTA Z POMIDORAMI
WOJT BREAD WITH TOMATO

Mieszanka piekarska do produkcji chleba pszennego z suszonymi pomidorami, płatkami ziemniaczanymi i z bazylią.
Bakery mix for the production of wheat bread with sun-dried tomatoes, potato flakes and basil.



	25 kg	% 50		8
---	-------	------	---	---

12530

KAMRAT
KAMRAT

Mieszanka piekarska na bazie mąki żytniej do produkcji chleba mieszanego z nasionami słonecznika.
Bakery mix based on rye flour for the production of mixed bread with sunflower seeds.



	25 kg	% 77		6
---	-------	------	---	---

10501

MAZUR
MAZUR

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do wypieku chleba pszennego z płatkami jęczmiennymi, siemieniem lnianym i słodem jęczmiennym.
Bakery mix based on wheat flour for baking wheat bread with barley flakes, linseed and barley malt.



	25 kg	% 30		10
---	-------	------	---	----

10300

CHLEB SWOJAK
SWOJAK BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z płatkami owsianymi, siemieniem lnianym, nasionami słonecznika, amarantusa i płatkami sojowymi.
Bakery mix for the production of mixed bread with oatmeal, linseed, sunflower, amaranth and soy flakes.



	25 kg	% 50		10
---	-------	------	---	----

12510

CHLEB WYBOROWY
WYBOROWY BREAD

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego na bazie mąki żytniej z dodatkiem mąki pszennej graham.
Bakery mix for the production of mixed bread based on rye flour with the addition of graham flour.



	25 kg	% 33		10
---	-------	------	---	----

10801

KORSARZ
KORSARZ

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do produkcji chleba mieszanego z siemieniem lnianym, kaszą jaglaną, płatkami ziemniaczanymi i nasionami sezamu.
Bakery mix based on wheat flour for the production of mixed bread with linseed, millet, potato flakes and sesame seeds.



	25 kg	% 50		8
---	-------	------	---	---

11512

MAXI SEEDS
MAXI SEEDS

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do produkcji chleba mieszanego z siemieniem lnianym, grysem sojowym, nasionami słonecznika, sezamu oraz słodami.
Bakery mix based on wheat flour for baking bread with linseed, soy grits, sunflower seeds and sesame malts.



	25 kg	% 50		10
---	-------	------	---	----

10800**MIESZANKA GRYCZANA
BUCKWHEAT MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba na bazie mąki gryczanej o bardzo niskiej zawartości glutenu.
Bakery mix for the production of bread with a very low gluten content, based on buckwheat flour.



25 kg	50	10
-------	----	----

10814**MIESZANKA SKANDYNAWSKA
SCANDINAVIAN MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba i bułek z dodatkami słodów pszennych i żytnich.
Bakery mix for the production of bread and rolls with the addition of wheat and rye malts.



25 kg	17	6
-------	----	---

10430**MULTI ZIARNO
MULTI GRAIN**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej graham. Mocnoziarnista, zawiera 45 % ziaren.
Bakery mix based on graham wheat flour, multigrain.



25 kg	50	10
-------	----	----

11850**PIECZYWO IG
GI BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do produkcji pieczywa o wysokiej zawartości błonnika będącego źródłem białka. Mieszanka o niskim indeksie glikemicznym.
Bakery mix based on wheat flour for the production of bread with a high content of fibre (which is a source of protein), with a low glycemic index.



25 kg	50	10
-------	----	----

10810**MIESZANKA JAGLANA
MILLET MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba o bardzo niskiej zawartości glutenu na bazie mąki kukurydzianej z mąką jaglaną i kaszą jaglaną.
Bakery mix for the production of very low gluten bread based on corn flour with millet flour and millet.



10/25 kg	100	6
----------	-----	---

10590**MIESZANKA WĘGIESKA
HUNGARIAN MIX**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do produkcji pieczywa z dodatkiem papryki i cebuli.
Bakery mix based on wheat flour for the production of bread with the addition of paprika and onion.



25 kg	33	10
-------	----	----

14400**MOJE ZIARNA
MY GRAINS**

Mieszanka do produkcji pieczywa na bazie ziaren i płatków. Bez dodatku mąki.
Bakery mix for the production of bread based on grains and flakes, without the addition of flour.



25 kg	100	6
-------	-----	---

10420**PIECZYWO JĘCZMIENNE
BARLEY BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z płatkami jęczmiennymi, siemieniem lnianym i grysem sojowym.
Bakery mix for the production of mixed bread with barley flakes, linseed and soy grits.



25 kg	30	10
-------	----	----

10440**MIESZANKA PIEKARSKA ZE SŁONECZNIKIEM
BAKERY MIX WITH SUNFLOWER SEEDS**

Mieszanka piekarska do wypieku pieczywa o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego.
Bakery mix for the production of bread and rolls with the addition of wheat and rye malts.



25 kg	17	6
-------	----	---

11820**MIX MOCNOZIARNISTY UP
MOCNOZIARNISTY UP MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba, mocnoziarnista. Zawiera 37% ziaren.
Bakery mix for the production of bread, multigrain. Contains 37 % of grain.



25 kg	100	10
-------	-----	----

11830**ORKISZ UP!
SPELLED UP!**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa pszenneego z mąkami: orkiszową i psenną graham.
Bakery mix for the production of wheat bread with spelled flour and graham wheat flour.



25 kg	100	6
-------	-----	---

10980**PIECZYWO ŚNIADANIOWE FIT
FIT BREAKFAST BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z siemieniem lnianym, nasionami słonecznika, ziarnem żyta i płatkami komosy ryżowej.
Bakery mix based on wheat flour with linseed, sunflower seeds, rye grain and quinoa flakes.



25 kg	50	10
-------	----	----

10510**POLOSEEDS
POLOSEEDS**

Mieszanka piekarska do produkcji bułek z płatkami owsianymi i z grysem sojowym.
Bakery mix for the production of rolls with oatmeal and soy grits.



25 kg	% 10	10
-------	------	----

10200**SUPER CIABATTA
SUPER CIABATTA**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa typu włoskiego.
Bakery mix for the production of Italian-type bread.



10/25kg	% 25	10
---------	------	----

10581**VIVATSEED
VIVATSEED**

Mieszanka piekarska pszenna z dodatkiem mąki pszennej graham, siemienia brązowego i grysu sojowego.
Wheat bakery mix with the addition of graham wheat flour, brown lines and soy grits.



25 kg	% 50	10
-------	------	----

12570**ŻYTNAK UP!
RYE UP!**

Mieszanka piekarska na bazie mąki żytniej ze słonecznikiem i siemieniem lnianym. Na naturalnym zakwasie.
Bakery mix based on rye flour with sunflower seeds and linseed, with natural acid.



25 kg	% 25	10
-------	------	----

11840**PROTEINOWY UP!
PROTEIN UP!**

Mieszanka piekarska z mąką pszenną graham do produkcji pieczywa o wysokiej zawartości białka i błonnika z siemieniem lnianym, grysem sojowym i ziarnami słonecznika.
Bakery mix with graham wheat flour for the production of high-protein and high-fiber bread with linseed, soy grits and sunflower seeds.



10/25 kg	% 83	6
----------	------	---

10540**SUPER JAGA
SUPER JAGA**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa pszennego z zakwasem pszennym.
Bakery mix for the production of wheat bread with wheat sourdough.



25 kg	% 25	12
-------	------	----

10511**ZIOMEK
ZIOMEK**

Mieszanka piekarska na bazie mąki jęczmiennej z dodatkiem słodów.
Bakery mix based on barley flour with the addition of malts.



25 kg	% 33	10
-------	------	----

108611**MIESZANKA NA MĄCĘ KOKOSOWEJ
BAKERY MIX WITH COCONUT FLOUR**

Mieszanka piekarska na bazie mąki kokosowej. Obniżona zawartości węglowodanów o 97 % . Doskonała dla osób na diecie KETO.
Bakery mix based on coconut flour. Reduced carbohydrate content by 97% . Ideal for people on the KETO diet.



10 kg	% 100	6
-------	-------	---

12550**RAZOWY WYBOROWY
WYBOROWY WHOLEMEAL RYE BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa z mąką żytnią razową i z kminkiem.
Bakery mix for the production of bread with wholemeal rye flour and cumin.



25 kg	% 71	6
-------	------	---

10520**ŚLAZAK
SLAZAK**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z suszoną cebulą.
Bakery mix for the production of mixed bread with dried onions.



25 kg	% 33	10
-------	------	----

10820**MIESZANKA TURYNŃSKO-GALICYJSKA
TURYNASKA-GALICYJSKA MIX**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji bagietek i mini pizz z aromatem serowo-grzybowym z dodatkiem oregano.
Wheat bakery mix for the production of baguettes and mini pizzas with a cheese and mushroom aroma with the addition of oregano.



25 kg	% 25	10
-------	------	----



CHLEB ŻYTNI RYE BREAD

Naturalny smak i aromat
Natural taste and flavour



Chleb żytni o prozdrowotnych właściwościach to doskonały wybór **dla osób ceniących zdrowie i naturalne produkty.**

Rye bread with health promoting properties is an excellent choice for **those who appreciate healthy and natural products.**



Zachowuje świeżość przez kilka dni.
Keeps fresh for several days.



Dodanie zdrowych składników takich jak **pestki dyni czy siemienia lnianego dodatkowo wzbogaci jego właściwości.**

Adding healthy ingredients such as **pumpkin seeds or flaxseed further enhances its qualities.**



PIECZYWO TYPU FAST FOOD FAST FOOD BREAD

Mieszanki do produkcji pieczywa typu fast food zostały opracowane z myślą o przedsiębiorcach, którzy pragną w prosty i efektywny sposób rozszerzyć swoją ofertę produktową. Wypieki powstałe na bazie tych mieszanek spełnią oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów. Starannie skomponowane formuły umożliwiają uzyskanie szerokiego asortymentu produktów o najwyższej jakości.

The mixes have been created with entrepreneurs in mind, aiming to expand their product range in a simple and efficient manner. Baked goods made from our mixes will meet the expectations of even the most demanding customers. Carefully composed formulas allow for a wide assortment of products of the highest quality.

11930

**HAMBURGER
HAMBURGER**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji bułek typu hamburger i hot-dog.
Wheat bakery mix for the production of rolls hamburger and hot-dog type rolls.



 25 kg	 50	 10
---	--	--

17100

**MARGARITA
MARGARITA**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji pizzy.
Wheat bakery mix for the production of pizza.



 25 kg	 33	 10
---	--	--

17251

**SUPER PIZZA ZIOŁOWA
SUPER HERBAL PIZZA**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji pizzy z dodatkiem oregano, bazylii, ziół prowansalskich i czarnuszki.
Wheat bakery mix for the production of pizza with the addition of oregano, basil, herbes de Provence and black cumin.



 25 kg	 50	 10
---	--	--

17200

**ZAPIEKANKA
BAGUETTE**

Mieszanka piekarska pszenna z serwatką przeznaczona do wypieku zapiekanek.
Wheat bakery mix with whey intended for the production of casseroles.



 10 kg	 10	 10
---	--	--



DODATKI WPIEKOWE I FUNKCJONALNE IMPROVERS AND BAKING ADDITIVES

Oferujemy szeroki wybór dodatków do wypieków, opartych na starannie wyselekcjonowanych składnikach. Bogatą ofertę katalogową, rozszerzają technolodzy, którzy opracowują unikalne receptury. Są one dostosowane do specyfiki procesu produkcyjnego klienta.

We offer a wide range of baking additives, based on carefully selected ingredients. In addition to our extensive catalogue, our technologists develop unique recipes tailored to the specifics of your production process.

13440**BRUNET**
BRUNETZaciemniacz słodowy w proszku.
Powdered malt darkener.

 10/25 kg	% 0,5-1	 12
--	---------	--

13110**CZEMPION**
CHAMPIONDodatek wypiekowy (0,3-0,5 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa mieszanego.
Baking additive (0,3-0,5 %) in powder for the production of mixed bread.

 10/25 kg	% 0,3-0,5	 12
--	-----------	--

13140**FAWORYT**
FAWORYTDodatek wypiekowy (0,1-0,2 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa mieszanego.
Baking additive (0,1-0,2 %) in powder for the production of mixed bread.

 25 kg	% 0,1-0,2	 10
---	-----------	--

31111**LIDER**
LIDERUniwersalny dodatek wypiekowy (0,5-1 %) w proszku. Do produkcji pieczywa.
Universal baking additive (0,5-1 %) in powder for the production of bread.

 25 kg	% 0,5-1	 12
---	---------	--

13900**BUŁKA POLEPSZACZ DO PIECZYWA**
PSZENNego
ROLL BAKING ADDITIVEDodatek wypiekowy (0,2-0,3 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa pszenne.
Baking additive (0,2-0,3 %) in powder for the production of wheat bread.

 10/25 kg	% 0,2-0,3	 12
--	-----------	--

13120**DOMINATOR**
DOMINATORDodatek wypiekowy (0,3-0,4 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa mieszanego.
Baking additive (0,3-0,4 %) in powder for the production of mixed bread.

 25 kg	% 0,3-0,4	 12
---	-----------	--

13132**FOCUS**
FOCUSDodatek wypiekowy (0,5-1 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa mieszanego.
Baking additive (0,5-1 %) in powder extends freshness and increases the volume of mixed bread.

 10 / 25 kg	% 0,5-1	 12
--	---------	--

13116**S2 DODATEK WYPIEKOWY**
S2 BAKING ADDITIVEUniwersalny dodatek wypiekowy (0,3-0,5 %) w proszku. Do produkcji pieczywa.
Universal baking additive (0,3-0,5 %) in powder for the production of bread.

 25 kg	% 0,5-1	 12
---	---------	--

13100**CHLEB POLEPSZACZ DO PIECZYWA**
MIESZANEGO
BREAD BAKING ADDITIVEDodatek wypiekowy (0,2-0,3 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa mieszanego.
Baking additive (0,2-0,3 %) in powder for the production of mixed bread.

 10/25 kg	% 0,2-0,3	 12
--	-----------	--

13130**DODATEK DO PIECZYWA DROŻDŻOWEGO**
BAKING ADDITIVE TO YEAST BREADDodatek wypiekowy (0,5 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa drożdżowego.
Baking additive (0,5 %) in powder for the production of yeast bread.

 10 / 25 kg	% 0,5	 12
--	-------	--

13119**GOLIAT**
GOLIATDodatek wypiekowy (0,5 %) w proszku.
Do produkcji pieczywa mieszanego.
Baking additive (0,5 %) in powder for the production of mixed bread.

 25 kg	% 0,5	 12
---	-------	--

13121**STRONG**
STRONGDodatek wypiekowy (0,2 %) w proszku. Do produkcji pieczywa pszenne, żytniego i mieszanego.
Baking additive (10 %) in powder for the production of wheat, rye and mixed bread.

 10 kg	% 0,2 %	 6
---	---------	---

13500**SUPER GRUNT
SUPER GRUNT**

Dodatek wypiekowy zwiększający przyczepność ziaren do pieczywa.
Powdered baking additive increasing the adhesion of grains on bread.



 5 kg	% 0,2	 12
--	-------	--

13911**SUPER QUICK PLUS
SUPER QUICK PLUS**

Dodatek wypiekowy (4 %) w proszku. Do produkcji pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego.
Baking additive (4 %) in powder for the production of wheat, rye and mixed bread.



 1 kg	% 4	 6
--	-----	---

13250**SUPER REKORD
SUPER REKORD**

Uniwersalny dodatek wypiekowy (0,3-0,5 %) w proszku. Do produkcji pieczywa.
Universal baking additive (0,3-0,5 %) in powder for the production of bread.



 10/25 kg	% 0,3-0,5	 12
--	-----------	--

13231**ŚRODEK ANTYPLEŚNIOWY
ANTI-MOLD AGENT**

Środek w proszku hamujący rozwój pleśni oraz zapobiegający rozwojowi bakterii.
Powdered agent that inhibits the growth of mold and prevents the growth of bacteria.



 10 kg	% 0,1-0,2	 24
---	-----------	--

13260**SUPER ROLLS DARK
SUPER ROLLS DARK**

Dodatek wypiekowy (10 %) w proszku. Do produkcji pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego.
Baking additive (10 %) in powder for the production of wheat, rye and mixed bread.



 10 kg	% 10	 6
---	------	---

21271**SUPER MIX PIEKARNICZY SUBSTYTUT JAJKA
SUPER BAKERY MIX EGG SUBSTITUTE**

Wydajnie skraca pracochłonne wybijanie jaj. Zapewnia stabilną jakość. Jest ekonomiczny.
It efficiently shortens labor-intensive egg breaking, ensures stable quality and is economical.



 25 kg	% 100 %	 12
---	---------	--



SUPER QUICK

Dodatek wypiekowy
Baking additive.



Wysoka zawartość kwasu z pszenicy durum.
High durum wheat acid content.



Podkreśla **smak pieczywa.**
Emphasises the **flavour of bread.**



Wydobywa **intensywniejszy aromat pieczywa.**
Brings out a **more intense aroma of the bread.**

versatile use • wszechstronne zastosowanie
• wszechstronne zastosowanie •



DODATKI DO PIECZYWA O ODROCONYM WYPIEKU ICER POSTPONED BAKING ADDITIVES

Proponujemy szeroki asortyment produktów do odroczonego wypieku. Gotowe kęsy można wypiekać w czasie dogodnym dla piekarni i w zależności od potrzeb. **Opóźniony rozrost** pozwala na uzyskanie pieczywa o wyjątkowo wysokiej jakości. Skutkuje to uzyskaniem delikatnego miększu i dłuższej świeżości pieczywa. Mieszanki mączne Icer można stosować również przy tradycyjnej metodzie wypieku.

We offer a wide range of products for postponed baking. Ready-to-bake dough pieces can be baked at a convenient time for bakeries and as needed. **Delayed fermentation** allows for exceptionally high-quality bread, resulting in a soft crumb and longer bread freshness. Icer flour mixes can also be used with traditional baking methods.

13310**ICER BUŁKA ŚNIADANIOWA**
ICE BREAKFAST ROLL

Dodatek wypiekowy (3 %) w proszku. Do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.
Powdered baking additive (3 %) for the production of wheat bread by the postponed baking method.



25 kg	% 3	📅 12
-------	-----	------

13341**ICER EXTRA CE**
ICER EXTRA CE

Dodatek wypiekowy w proszku do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.
Powdered baking additive for the production of wheat bread by the postponed baking method.



📅 25 kg	% 1,5	📅 12
---------	-------	------

10312**ICER BUŁKA DYNIOWA**
ICER PUMPKIN ROLL

Mieszanaka mączna (43 %) z ziarnami dyni. Do produkcji pieczywa metodą odroczonego wypieku.
Bakery mix (43 %) with pumpkin seeds for the production of bread by the postponed baking method.



📅 25 kg	% 43	📅 10
---------	------	------

13340**ICER LUX CE**
ICER LUX CE

Dodatek wypiekowy w proszku (1 %) do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.
Baking additive (1 %) for the production of wheat bread by the postponed baking method.



📅 25 kg	% 1	📅 12
---------	-----	------

10311**ICER BUŁKA SŁONECZNIKOWA**
ICER SUNFLOWER ROLL

Mieszanaka mączna (30 %) z dodatkiem nasion słonecznika, siemienia lnianego oraz słodów jęczmiennych. Do produkcji pieczywa metodą odroczonego wypieku.
Bakery mix (30 %) with the addition of sunflower seeds, linseed and barley malts for the production bread the postponed baking method.



📅 25 kg	% 30	📅 10
---------	------	------

1370**ICER STABIL**
ICER STABIL

Dodatek wypiekowy (3 %) w proszku do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.
Baking additive (3 %) for the production of wheat bread by the postponed baking method



📅 25 kg	% 3	📅 6
---------	-----	-----



MIESZANKI WIELOZIARNISTE I POSYPKI DEKORACYJNE MULTIGRAIN MIXES AND DECORATIVE SPRINKLES

Mieszanki są idealnie skomponowane. Dobór **najlepszej jakości ziaren, płatków i przypraw kwalifikuje je do produktów z tzw. czystą etykietą**. Podnoszą walory odżywcze tradycyjnego pieczywa. Stanowią również ciekawy element dekoracyjny dla szerokiego asortymentu wypieków.

They are perfectly composed, and the selection of the **highest quality grains, flakes, and spices ensures that all of them have a clean label**. They enhance the nutritional value of traditional bread and serve as an interesting decorative element for a wide range of baked goods.

14110**BESKIDZKA
BESKIDZKA**

Mieszanka płatków pszennych i żytnich, siemienia lnianego i nasion słonecznika.
Mixture of wheat and rye flakes, linseed and sunflower seeds.



 25 kg	% 100	 6
---	-------	---

14160**POMORSKA
POMORSKA**

Mieszanka płatków pszennych i żytnich, siemienia lnianego, nasion słonecznika i krojonych ziaren żyta.
Mixture of wheat and rye flakes, linseed, sunflower seeds and chopped rye.



 25 kg	% 100	 6
---	-------	---

14111**SUDECKA
SUDECKA**

Mieszanka siemienia lnianego, nasion słonecznika, prosa czerwonego i soli gruboziarnistej.
Mixture of linseed, sunflower seeds, red millet and salt.



 10 kg	% 100	 6
---	-------	---

14180**CZTERY ZIARNA Z NATURY
FOUR GRAINS FROM NATURE**

Mieszanka siemienia lnianego, nasion słonecznika, sezamu i kaszy jaglanej.
Mixture of linseed, sunflower seeds, sesame and millet.



 25 kg	% 100	 6
---	-------	---

14170**POSYPKA Z CZARNUSZKĄ
SPRINKLES OF GRAINS WITH NIGELLA**

Mieszanka płatków owsianych, siemienia lnianego, płatków żytnich, nasion słonecznika, amarantusa, czarnuszki i krojonych ziaren żyta.
Mixture of oat and rye flakes, linseed, sunflower seeds, amaranth, chopped rye and black cumin.



 25 kg	% 100	 6
---	-------	---

14200**SUPER DEKOR
SUPER DECOR**

Mieszanka siemienia lnianego, sezamu, soli gruboziarnistej, czosnku i majeranku.
Mixture of linseed, sesame, salt, garlic and marjoram.



 10 / 25 kg	% 100	 6
--	-------	---

14100**PODKARPACKA
PODKARPACKA**

Mieszanka płatków żytnich i owsianych, siemienia lnianego, nasion słonecznika, krojonych ziaren żyta i płatków sojowych.
Mixture of rye, oat and soy flakes, linseed, sunflower seeds and chopped rye.



 25 kg	% 100	 6
---	-------	---

14140**POSYPKA Z AMARANTUSEM I SOJĄ
SPRINKLES OF GRAINS WITH AMARANTH
AND SOY**

Mieszanka płatków owsianych, siemienia lnianego, nasion słonecznika, krojonych ziaren żyta, amarantusa, płatków sojowych i sezamu.
Mixture of oat flakes, linseed, sunflower seeds, sliced rye grains, amaranth soy flakes and sesame seeds.



 25 kg	% 100	 6
---	-------	---

14112**WARMIŃSKA
WARMIŃSKA**

Mieszanka siemienia lnianego, sezamu, soli gruboziarnistej, nasion słonecznika, czosnku i czarnuszki.
Mixture of brown and golden flaxseed, sesame, salt, sunflower seeds, garlic, nigella.



 25 kg	% 100	 6
---	-------	---



SOSY, FARSZE, NADZIENIA **SAUES, STUFFING, FILLINGS**

Do niektórych potraw niezbędnym dodatkiem jest aromatyczny sos. Tworzony na bazie najlepszych składników, nadających mu odmienne smaki (ostry, łagodny, kwaśny lub słodki). Nasi technologowie opracowują receptury odpowiadające gustom i wymaganiom klienta. W ofercie znajdują się farsze oraz przyprawy, które nadają potrawom wyjątkowy smak i aromat.

For some dishes, an aromatic sauce is an essential addition. Created from the finest ingredients, giving it different flavours (spicy, mild, sour, or sweet). Our technologists develop recipes that cater to the tastes and requirements of the customer. The company's offerings also include fillings and seasonings that will give dishes a unique taste and flavour.

15973**SOS TOMATO
TOMATO SAUCE**

Sos pomidorowy w proszku z dodatkiem czosnku, cebuli i ziół.
Powdered tomato sauce with garlic, onion and herbs.



 5 kg	 100	 12
--	---	--

15210**SUPER SOS CYGAŃSKI
GREAT SAUCE CYGANSKI**

Pikantny sos pomidorowy w proszku z dodatkiem czerwonej i zielonej papryki oraz cebuli.
Spicy tomato sauce in powder with the addition of red and green peppers and onions.



 3 kg	 100	 12
--	---	--

61860**SOS WŁOSKI PRAVENDA
ITALIAN SAUCE PRAVENDA**

Sos pomidorowy z dodatkiem warzyw i ziół.
Tomato sauce with vegetables and herbs.



 10 kg	 100	 6
---	---	---

61861**SOS TOSKANA PRAVENDA
TOSKANA SAUCE PRAVENDA**

Sos pomidorowy z dodatkiem ogórków konserwowych, cebuli i czerwonej papryki.
Tomato sauce with pickled cucumbers, onion and red pepper.



 10 kg	 100	 5
---	---	---

15982**FARSZ JARSKI PRAVENDA
VEGETARIAN STUFFING PRAVENDA**

Farsz w proszku z dodatkiem czosnku, cebuli i suszonej natki pietruszki.
Powdered stuffing with garlic, onion and dried parsley.



 5 kg	 100	 12
--	---	--

15992**FARSZ PIECZARKOWY PRAVENDA
MUSHROOM STUFFING PRAVENDA**

Farsz pieczarkowy w proszku z dodatkiem cebuli, czosnku i suszonej natki pietruszki.
Powdered mushroom stuffing in powder with the addition of onion, garlic and dried parsley.



 5 kg	 100	 12
--	---	--

16100**MIXEŁKO CZOSNKOWE
BUTTER SEASONING**

Mieszanka ziół i przypraw do masła lub margaryny.
Powdered mixture of herbs and spices for butter or margarine.



 1 kg	 100	 12
--	---	--

61863**NADZIEŃIE PIECZARKOWE PRAVENDA
MUSHROOM FILLING PRAVENDA**

Gęsty sos na bazie pieczarek z dodatkiem cebuli.
A thick mushroom-based sauce with the addition of onion.



 5 kg	 100	 4
--	---	---



ROGALIKI CROISSANTS

Gotowa **receptura**
Ready-made **recipe**

SUROWCE / RAW MATERIALS	g
Super Croissant	1000
Jaja / Eggs	180
Drożdże / Yeast	70
Woda / Water	360
Margaryna puff / Margarine puff	600

Sprawdź nasz **katalog cukierniczy**.
Check out our **confectionery catalogue**.

SPRAWDŹ / CHECK IT OUT



O katalog cukierniczy zapytaj Przedstawiciela Handlowego.
About confectionery catalogue, ask Sales Representative.

NOTATKI
NOTE

[illegible]

PRODUCENT DODATKÓW
DLA PIEKARNICTWA I CUKIERNICTWA
ET Sp. z o.o. ul. Okrężna 8, 44 - 100 Gliwice
tel. +48 32 231 20 88 | ecotrade@ecotrade.pl

www.ecotrade.pl

244800104



ECOTRADE