Produkty

Piekarstwo, Mieszanki piekarskie, bezglutenowe/ niskoglutenowe, pieczywo pszenne, pieczywo żytnie, razowe, pieczywo mieszane, pieczywo typu fast- food,

Mieszanka kukurydziana-o bardzo niskiej zawartości glutenu. Produkt przeznaczony do produkcji pieczywa o bardzo niskiej zawartości glutenu, podczas produkcji którego należy unikać kontaktu z innymi surowcami zawierającymi gluten. Pachnące, żółciutkie pieczywo przygotowane ze specjalnie wyselekcjonowanej mąki kukurydzianej bogatej w witaminę C, kwas foliowy i niacynę.

Mieszanka gryczana- o bardzo niskiej zawartości glutenu. Produkt przeznaczony do produkcji pieczywa o bardzo niskiej zawartości glutenu, podczas produkcji którego należy unikać kontaktu z innymi surowcami zawierającymi gluten. Zawiera siemię lniane, nasiona CHIA co korzystnie wpływa na wartości odżywcze gotowego wyrobu

Mieszanka jaglana-

o bardzo niskiej zawartości glutenu. Produkt przeznaczony do produkcji pieczywa bezglutenowego, podczas produkcji unikać kontaktu z innymi surowcami zawierającymi gluten. Ze względu na swój bogaty skład to źródło błonnika pokarmowego. Połączenie charakterystycznego, wilgotnego miękiszu oraz przyjemnego chlebowego smaku i aromatu wyróżnia ją z grupy pieczywa bezglutenowego.  To idealna alternatywa dla pieczywa tradycyjnego.

Turyńska- Pieczywo pszenne o bardzo delikatnym miękiszu i chrupiącej skórce. Połączenie oregano o wysokiej zawartości olejków eterycznych z niepowtarzalną kombinacją aromatyczną pozwala uzyskać pieczywo o niebanalnym smaku i aromacie.

Produkt doskonale nadaje się do wypieku paluchów, rogali lub innego asortymentu drobnego pieczywa. Prosty w przygotowaniu. Dodatek przypraw z dominującą nutą oregano.

Opakowanie: 10 kg lub 25 kg

Bułka belgijka- Delikatne bułki pszenne z dodatkiem otrąb owsianych bogatych w błonnik i minerały. Smaczne, sycące bułki o ciemnym i zwartym miękiszu. Mieszanka mączna do wypieku drobnej galanterii piekarniczej. Gotowe produkty mają zwarty, jednolity miękisz i chrupiącą skórkę. Wyrób wypieczony lub z półwypieku można zamrażać.

 Bułka hiszpanka- To smakowite, drobne, ciemne pieczywo z dodatkiem naturalnego wysuszonego kwasu pszennego. Słodowy aromat oraz zawartość słonecznika, siemienia lnu i otrąb owsianych podnosi walory odżywcze i smakowe. Mieszanka do produkcji drobnej galanterii piekarniczej. Wyrób wypieczony lub z półzapieku można zamrażać. Proponujemy obsypać bułki posypką ziarnistą z dodatkiem czerwonego prosa co zdecydowanie poprawi wygląd i smak pieczywa oraz zwraca uwagę klienta.

Chleb z ziołem- Mieszanka przeznaczona do wypieku chleba pszenno-żytniego. Sugerowany oryginalny kształt z możliwością dzielenia na mniejsze kęsy. Produkt prosty w przygotowaniu. Proponujemy przed wypiekiem wygarowany bochenek posypać mieszanką MIXEŁKO co korzystnie wpłynie na oryginalny wygląd i smak. Pieczywo zawiera CZYSTEK - zioło z wysoką zawartością przeciwutleniaczy, które naturalnie stymuluje odporność - to bomba antyoksydantów. W swoim składzie ma także czarny sezam, dostarczający cennych witamin i składników mineralnych, siemię lnu złotego i ziarna słonecznika.

Amarantki- 30% Mieszanka do wyrobu wytrawnych rogali półfrancuskich. Mieszanka mączna AMARANTKI zawiera w swoim składzie oprócz płatkowanego owsa, ziaren słonecznika i siemienia lnianego, otręby żytnie, płatki sojowe i co najważniejsze amarantus (w skład którego wchodzi skwalen). Amarantus (inna nazwa szarłat) jest bogatym źródłem potasu i błonnika, wspomaga procesy trawienne i wzmacnia organizm, jest doskonałym uzupełnieniem diety dla tych, którzy pragną racjonalnie się odżywiać, posiada zdolność do opóźniania procesów starzenia się komórek.

Bułki kukurydziane- 35% mieszanka mączna kukurydziana. Aż 60% kukurydzy. Wyśmienite bułki kukurydziane z sezamem, słonecznikiem i złotym siemieniem lnianym najlepiej prezentują się obtoczone w kaszce kukurydzianej, która podkreśla smak i zarazem nadaje chrupkość. Dzięki kukurydzy bogatej w witaminy z grupy B, a także witaminy A, D, E i K, jak również kwas foliowy pieczywo to jest nie tylko smaczne, ale i zdrowe.

Super ciabatta- Mieszanka do wypieku aromatycznych bułek typu włoskiego. Charakteryzuje się chrupiącą skórką, niesamowitym zapachem i dużymi porami w strukturze lekkiego miąższu. Nieregularne bułki dzielone są ręcznie i zazwyczaj sprzedawane na wagę. Super ciabatta- Wyjątkowo aromatyczne bułki pszenne typu włoskiego o chrupiącej skórce i porowatym, delikatnym miękiszu. Dodatek suszonych pomidorów (15% w mieszance) i szczypta bazylii sprawiają, że jest to pieczywo o unikatowym charakterze.

Szwagierki- 20% mieszanka mączna do wypieku chrupiących bułeczek (typu ciabatta). Mieszanka pieczywa pszennego do wypieku wyjatkowych bułeczek. Charakteryzuje się znakomitym smakiem, wspaniale chrupiącą skórką i bardzo delikatnym miękiszem. Idealne pieczywo do sporządzania kanapek dla sektora gastronomii na szeroką skalę jak i na potrzeby gospodarstwa domowego

Super polanin- Pieczywo pszenne nowej generacji. Zawartość mocnego glutenu i odpowiednio dobrany zestaw enzymatyczny pozwala uzyskać bardzo stabilne i odporne na tzw. „zbijanie” ciasto. Idealna alternatywa przy produkcji pieczywa typu śródziemnomorskiego (użycie mieszanki pozwala na skrócenie czasu spoczynku ciasta do max. 2 godz.).

Polokorn- mix 10% Ziarniste bułeczki i paluchy owsiano-sojowe DOSKONAŁY WYBÓR. Bogata mieszanka do wypieku bułeczek i paluchów owsiano-sojowych. Zawiera dużą ilość grysu sojowego, płatków owsianych , siemienia lnianego i sezamu. Smakowite połączenie słodów (pszenny i jęczmienny) z dobrymi gatunkami mąki jęczmiennej i graham to rewelacyjna propozycja śniadaniowa.

Chleb bosman- Mieszanka zawiera mąkę jęczmienną i płatki jęczmienne. Dodatek płatków ziemniaczanych wydłuża świeżość, a czarnuszka ma wpływ na aromatyczny zapach. Pieczywo w swoim składzie zawiera również słody jęczmienne, słonecznik i szczyptę kminku. Produkt stanowi urozmaicenie asortymentu każdej piekarni.

Chleb bałkański- to 10% mieszanka mączna mająca zastosowanie w wypieku lekkiego chleba o dobrze wypieczonej, chrupiącej skórce i zwiększonej porowatości miękiszu. Jest to pieczywo delikatne i o dużej objętości. Zawiera dodatek prażonego jęczmienia i żyta. Wyśmienity w codziennej diecie.

**MIESZANKA MĄCZNA CHLEB GRAHAM** Jest gotowym 50% koncentratem wyprodukowanym na bazie sprawdzonych receptur. Graham zaliczany jest do produktów o charakterze profilaktycznym w zwalczaniu chorób cywilizacyjnych, dla osób w każdym wieku, które pragną racjonalnie się odżywiać. Ułatwia i skraca czas – cykl produkcyjny, eliminując pracochłonne naważanie składników oraz długotrwałe prowadzenie kwasów.

 Zalety: zawiera składniki mineralne – wapń, magnez, cynk, żelazo oraz witaminy B, E, a także białka, tłuszcze oraz błonnik. Produkt o charakterze profilaktycznym w zwalczaniu chorób takich jak: miażdżyca, choroby układu krążenia, otyłość, dla osób w każdym wieku, które pragną racjonalnie się odżywiać. Ułatwia zwiększenie asortymentu o produkt rozpowszechniony i znany klientom, gwarantując zbyt bez udziału dużych nakładów marketingowych.

Chleb Wójta-  50% MIESZANKA  PIECZYWA PSZENNEGO. Wypieczone pieczywo posiada oryginalny miękisz. Swój wyjątkowy zapach zawdzięcza dodatkowi słodów jęczmiennych oraz odrobiny czarnuszki. Mieszanka zapewnia powtarzalność i wysoką jakość wypieku. Prosty sposób przygotowania. Długo zachowuje świeżość.

Pieczywo pszenne o wyraźnej nucie smakowej. Charakterystyczny miękisz idealnym rozwiązaniem na Twoją kanapkę, doskonałe urozmaicenie codziennej diety

Chleb wójta z pomidorami- Mieszanka z dodatkiem suszonych pomidorów i bazylii co ma wpływ na niesamowity aromat i smak. Dodatek płatków ziemniaczanych przedłuża utrzymanie świeżości pieczywa. Chleb Wójta z pomidorami ma charakterystyczny, równomierny miękisz. W składzie zawiera kwas żytni naturalny.

Chleb Góral- pieczywo czosnkowe. **GÓRAL**to 25% mieszanka do produkcji niezwykle aromatycznego pieczywa z dodatkiem mielonego i płatkowanego czosnku. Polecana do wyrobu chlebów tostowych jak i różnego rodzaju drobnych wypieków. Czosnek już od kilku tysięcy lat cieszy się sławą wspaniałego środka leczniczego. Poza tym jest nie tylko cenioną przyprawą ale również dobrym źródłem witamin i składników mineralnych. Niedawno stwierdzono także, że czosnek może być skuteczny w profilaktyce i leczeniu chorób serca. Związki występujące w czosnku, pod warunkiem, że jest on jedzony codziennie, mogą wpływać korzystnie na poziom cholesterolu poprzez obniżenie stężenia frakcji "złej" LDL, a zwiększenie stężenia frakcji "dobrej" HDL. Niektórzy naukowcy wskazują również na możliwość zapobiegania przez związki siarkowe rozwojowi nowotworów i zmniejszania ciśnienia krwi.

Pieczywo dyniowe- **Mieszanka mączna ,,Chleb dyniowy” jest wysokiej jakości 50% miksem do produkcji piekarniczej. Produkt w łatwy sposób poszerzy Państwa asortyment w smaczne, aromatyczne pieczywo z dużą zawartością ziaren dyni i siemienia lnu wzbogacone i naturalnie barwione słodami jęczmiennymi.**

**Chleb bracki-** 60% RAZOWA MIESZANKA MĄCZNA.Chleb Bracki to pieczywo razowe z dodatkiem naturalnych kwasów - pszennego i żytniego. Mieszanka bogata w mikroelementy i błonnik. Dla urozmaicenia asortymentu chlebki mogą być wypieczone z dodatkiem miodu, słonecznika, dyni, śliwki suszonej, żurawiny, itp. Pachnące, aromatyczne pieczywo znajduje uznanie wśród klientów dbających o prawidłowe odżywianie. Chleb z polskiego młyna

**Chleb dynowski-** Wyjątkowo bogata 83% mieszanka zawierająca 50% ziaren i tartą marchewkę. Nie zawiera polepszaczy. Wypieczone pieczywo jest źródłem błonnika pokarmowego oraz zawiera dużą dawkę wapnia. Do mieszanki użyto naturalnych komponentów takich jak zakwas, lecytynę i słód jęczmienny.

CHLEB ŻYTNI Wyborowy, mix. 25%. Jest to 25% mieszanka mączna pieczywa żytniego. Posiada wiele walorów zdrowotnych między innymi dzięki wysokiej zawartości błonnika. Bardzo długo utrzymuje świeżość, a jego smak zaspokoi podniebienia najbardziej wybrednych klientów.

**KAMRAT**- 70% mieszanka mączna. Pieczywo oparte na mące razowej. W swoim składzie zawiera bardzo dużą ilość słonecznika. Gotowa mieszanka skraca i ułatwia cykl produkcyjny. Ze względu na walory zdrowotne i odżywcze znajduje uznanie wśród klientów dbających o prawidłowe odżywianie. Produkt bogaty w białko, błonnik pokarmowy, cenne dla organizmu substancje mineralne i w witaminy z grupy B oraz witaminę C. Nie zawiera sztucznych środków barwiących - barwiony słodem żytnim palonym. **NIE ZAWIERA POLEPSZACZY**

Moje ziarna- Mix 100%. Nowoczesne pieczywo, które w swoim składzie nie zawiera mąki. Bogactwo ziaren i zdrowa dieta z błonnikiem.

BUŁKI SZEFA, mix 20% Ta 20% mieszanka przeznaczona jest do wypieku bułek żytnio-pszennych.

**MIESZANKA MĄCZNA ŚLĄZAK Z CEBULĄ** jest starannie przygotowaną 25% mieszanką, z dodatkiem suszonych płatków cebuli. Głęboki aromat oraz wyrazisty , charakterystyczny smak sprawia, iż "Ślązak" może stanowić doskonałą przekąskę. Mieszankę można wykorzystać do wypieku szerokiego asortymentu pieczywa: chlebków, bułek czy bagietek. Cebula należy do najbardziej rozpowszechnionych i lubianych roślin warzywnych i przyprawowych na świecie, posiada również szerokie właściwości odżywcze i lecznicze. Zawarte w niej substancje działają bakteriobójczo, obniżają ciśnienie krwi i wywierają korzystny wpływ na działanie przewodu pokarmowego. Ślązak polecany jest wszystkim, którzy cenią ciekawy i oryginalny smak pieczywa oraz dbają o racjonalne odżywianie

**MIESZANKA WĘGIERSKA** 25% mieszanka mączna zawierająca w swoim składzie czerwoną i zieloną paprykę oraz cebulę podnoszącą walory smakowe i odżywcze wypiekanego pieczywa. Doskonale nadaje się do wypieku drobnego pieczywa jak bułki, precle, paluszki i spody do pizzy. Obecność papryki zapobiega powstawaniu złogów wapnia w naczyniach krwionośnych, wzmaga apetyt. Cebula jest źródłem cennych pierwiastków jak potas, fosfor, żelazo czy fluor, ponadto powoduje pobudzenie działalności wątroby i trzustki

MIESZANKA MĄCZNA CHLEB  ŻYTNI Z  CZARNUSZKĄ  - „BRATANEK”

 Gotowy 50% mix do wyrobu chleba foremkowego, koszyczkowego, bułek.  
Wypieczony asortyment, dzięki starannie dobranemu składowi mieszanki z dodatkiem aromatycznej czarnuszki, jest łatwo przyswajalny przez każdy organizm: ułatwia i skraca czas produkcji pieczywa eliminując pracochłonne naważanie poszczególnych składników i długotrwałe prowadzenie kwasów, mieszanka z przewagą mąki żytniej, poszerza ofertę rynkową piekarń, pieczywo o charakterystycznym i miłym aromacie, dodatkowo w worku **gratis- woreczek posypki** na pieczywo i banderole na chlebki na życzenie klienta gratis plakaty

 Mix 100% Harnaś pieczywo mieszane z płatkami żytnimi i pszennymi. Do wypieku chleba razowego. Nie wymaga dodawania mąki.

Chleb Kustosza- Mix 30% Pieczywo orkiszowe o lekko orzechowym aromacie i słodowym smaku. Do wypieku chlebów foremkowych i drobnego pieczywa.

Chleb Karoca - mix 50%. Mieszanka KAROCA to doskonała baza do produkcji pieczywa z dodatkiem pestek dyni (udział w mieszance 10,9%) oraz grysu marchewkowego. Wzbogacona wapniem oraz aromatycznymi słodami jęczmiennymi i żytnimi, które nadają pieczywu charakterystyczny, przyjemny zapach i smak. Na bazie tej mieszanki można wypiekać zarówno pieczywo pszenne jak i żytnie. Chleb KAROCA to nie tylko bogactwo smaków i aromatów uzyskanych dzięki naturalnym zakwasom. Jest to pieczywo dla dzieci i dorosłych, którzy dbają o zdrową, urozmaiconą dietę. Dynia słynie bowiem z wysokiej zawartości witaminy A i cynku, a dodatek marchwi (**KARO**ten) i wapnia (**CA**) wzbogaca pieczywo o pożądane wartości odżywcze.

**KASZUB -CHLEB Z FORMY BUKOWEJ -15% mieszanka mączna.** Do produkcji pieczywa ziarnistego. Zawiera dodatek komosy ryżowej, soi, siemienia lnu oraz słodów jęczmiennych wzbogaca pieczywo w dodatkowe wartości odżywcze i walory smakowe.

**Komosa ryżowa** - roślina o niskim indeksie glikemicznym, bogata w wysokowartościowe białko oraz minerały. Komosa ma właściwości przeciwzapalne, przeciwalergiczne oraz immunostymulujące. Proponujemy wypiekać chleby w **formie bukowej,** która nadaje pieczywu oryginalny wygląd, przyciągający uwagę kupujących.  
Forma bukowa do kupienia u dystrybutora.

**KRAJAN** Mieszanka mączna ,,Chleb Krajan” jest 30% komponentem do produkcji pieczywa mieszanego-słonecznikowego. Charakteryzuje się zwiększonym o 15% udziałem błonnika należącego do tak zwanych: włókien pokarmowych zapobiegający otyłości i chorobom serca. Włókna pokarmowe mają istotne znaczenie dla prawidłowej diety człowieka, a ich niedobór jest związany z powstawaniem wielu chorób. Mieszanka wzbogacona jest również ziarnem słonecznika, złotym i ciemnym siemieniem lnianym oraz kompozycją aromatycznych słodów jęczmiennych. Chleb Krajan otrzymał prestiżową nagrodę przyznawaną przez komisję targów Polagra Tech - Złoty Medal MTP. Kolejne, po Złotym Medalu wyróżnienie dla Chleba Krajan to medal/statuetka od konsumentów. Jest nam niezmiernie miło, bo to właśnie ocena konsumentów jest dla nas najważniejsza.

Chleb Sołtysa- 35% MIESZANKA PIECZYWA MIESZANEGO

Nowatorskie podejście do pieczywa to chleb Sołtysa. Jest to mieszanka na naturalnym kwasie pszennym. Wyjątkowy miękisz zawierający ziarna soi, słonecznika, siemienia lnu i płatki owsiane daje wspaniały bukiet zapachowy, a dobrze wypieczona skórka dopełni smaku. Ciekawy, niekonwencjonalny kształt dodatkowo przyciągnie uwagę każdego klienta.

Chleb na co dzień i od święta - zaskakuje i smakuje

**CHLEB Z TRADYCJĄ** 10% lub 100% mieszanka mączna. Produkt przeznaczony do produkcji pieczywa mieszanego metodą jendnofazową. W skład mieszanki wchodzą płatki ziemniaczane i słód pszenny. Nie wymaga dodatku zakwasów piekarniczych ani polepszaczy.

W celu urozmaicenia asortymentu polecamy wypiekanie **CHLEBA Z TRADYCJĄ na liściu kapusty**, co nadaje pieczywu oryginalny swojski smak i zapach pozostawiając na spodzie chleba charakterystyczne odbicie liścia. Płatki ziemniaczane gwarantują rozjaśniony- jednolity miękisz oraz przedłużoną świeżość pieczywa. Słód zapewnia aromatyczną, chrupiącą skórkę.

**MAZUR** to 23% mieszanka do wyrobu pieczywa jęczmiennego najwyższej jakości. Uzupełniona dodatkiem słodów: pszennego i jęczmiennego oraz siemienia lnianego. Wysoka zawartość płatków jęczmiennych w mieszance (40%), sprawia, że "MAZUR" to bogactwo substancji mineralnych i składników odżywczych.

PIECZYWO ŚNIADANIOWE "FIT" mocnoziarniste, to 50% mieszanka bogata w różnorodne płatki zbożowe (pszenne, żytnie, owsiane, jaglane, gryczane i quinoa (komosy ryżowej)) aromatycznych słodów, ziaren słonecznika i lnu, odpowiednio przygotowanej mąki jęczmiennej, wzbogacona śliwką z prawdziwego polskiego sadu. Zalecana szczególnie osobom dbającym o zdrowie i figurę. Pamiętającym o tym, że prawidłowy pierwszy posiłek (pierwsze śniadanie) to pozytywny zastrzyk energii na cały dzień.

Sztygar- 35% mieszanka z dodatkiem mielonego kminku. SZTYGAR to wyjątkowy chleb o doskonałym wyrazistym smaku. Jego kompozycja smakowa słodowo-kminkowa plasuje go na górnej półce wśród pieczywa mieszanego. W składzie zawiera wyselekcjonowane ziarna słonecznika, siemienia lnianego oraz grys sojowy, pszenny i żytni.

Zalety: pieczywo z pełno wartościowymi ziarnami słonecznika i siemienia lnianego, zawiera grys sojowy, żytni i pszenny, z dodatkiem wspaniale aromatycznego mielonego kminku, bogata kompozycja słodów jęczmiennych, polskie surowce i polski smak

**MIESZANKA MĄCZNA „ZIOMEK”** BAZA DO PRODUKCJI PIECZYWA WIELOZIARNISTEGO25% mieszanka mączna- baza do produkcji pieczywa wieloziarnistego pozwalająca na wyprodukowanie kilku produktów. Eliminuje ona wielokrotnie powtarzany proces przygotowywania ciasta podstawowego. Ze względu na swoją uniwersalność pozwala na wyprodukowanie różnego asortymentu pieczywa ziarnistego otrzymywanego z jednego ciasta. Dzięki swoim dokładnie wyselekcjonowanym składnikom, oryginalnej kombinacji aromatycznych słodów i dodatku mąki jęczmiennej pozwala na uzyskanie chleba o właściwościach profilaktycznych i podwyższonej wartości odżywczej.

CHLEB GWAREK MOCNOZIARNISTY Z GRYKĄ, mix 50%. Mieszanka chleba wywodzącego się z naszej tradycji i dumy - rodzimego GWARKA. Dodatek jakże aromatycznej grubo mielonej, prażonej mąki gryczanej wpływa na niepowtarzalny smak i zapach. GWAREK z gryką zawiera bogactwo ziaren słonecznika, sezamu, siemienia lnianego ciemnego i złotego, soi i żyta.

 Zalety: mocno ziarniste pieczywo z dodatkiem grubo mielonej, prażonej mąki gryczanej, wysoka zawartość błonnika pokarmowego, zawiera moc ziaren słonecznika, sezamu, soi, siemienia lnianego ciemnego i złotego, połączenie bogatego smaku i rodzimej natury, pachnący aromatyczny chleb

CHLEB MOCNOZIARNISTY Z ORKISZEM – GWAREK. Mieszanka chleba mocnoziarnistego z orkiszem jest gotowym 50% mixem pieczywa, który dzięki bogatej zawartości różnego rodzaju ziaren posiada szereg walorów  zdrowotnych i odżywczych a także wspomaga naturalne procesy trawienne.  
Wypieczony asortyment jest łatwo przyswajalny przez każdy organizm. bogate źródło witamin i minerałów, wzbogacenie wypiekanego przez piekarza asortymentu, wspomaga naturalne procesy trawienne, ciemne pieczywo, doskonałe urozmaicenie codziennej diety

 Plakaty gratis na życzenie klienta, etykiety na chlebki wewnątrz worków

**MIESZANKA MĄCZNA CHLEB „SWOJAK”** Rewelacyjna 50% mieszanka do wyrobu pieczywa z amarantusem i soją. Produkt zawierający w swoim składzie ziarno amarantusa w skład którego wchodzi **SKWALEN,** błonnik pokarmowy i tokotrienole. Diety z udziałem amarantusa obniżają stężenie cholesterolu w osoczu krwi , zmniejszają ryzyko rozwoju miażdżycy i chorób serca. Skwalen posiada zdolnośc do opóźniania procesów starzenia się komórek Odznaczony Złotym Medalem na Międzynarodowych Targach „Polagra Food” 2001.

CHLEB SERWATKOWY Mix 15% Zawiera serwatkę, która jest białkiem o największej wartości odżywczej. Pieczywo z chrupiącą skórką i jasnym miękiszem.

**HAMBURGER** - to mieszanka 50% do produkcji bułek typu hamburger i hot-dog. Charakteryzuje się wysoką jakością i skutecznością działania, dzięki czemu pieczywo uzyskuje dużą objętość. Ciasto produkowane na bazie mixu HAMBURGER odporne jest na długi czas fermentacji. Gotowe bułki hamburgera doskonale nadają się do odgrzewania w kuchence mikrofalowej.

**MARGARITA**- 25% mieszanka mączna do produkcji spodów do pizzy.  
Wygodna w zastosowaniu pozwalająca na uzyskanie różnorodności produktów: bułeczki, spody do pizzy, paluchy.Wypieki na bazie naszego produktu zaspokoją niejedno podniebienie.

MIESZANKA MĄCZNA SUPERPIZZA

 Mix 100% został stworzony przede wszystkim z myślą o tych, którzy w łatwy i prosty sposób chcą powiększyć swoją ofertę handlową. Gotowe wypieki z SUPERpizzy zaspokoją nawet najbardziej wymagające podniebienia. Gotowy mix 100% do produkcji: spodów do pizzy, paluchów, bułeczek – pizzerenek. Zalety: produkt o wysokiej jakości, niepowtarzalny smak gotowego wyrobu, pozwala na maksymalną oszczędność czasu przy przygotowaniu wypieków, można produkować spody do pizzy zarówno puszyste jak i cienkie, możliwość poszerzenia rynku zbytu – małe pizzerenki zamiast drożdżówek dla kiosków w szkołach.

Mieszanka mączna SUPERPIZZA ZIOŁOWA - Mix. 50% SUPERPIZZA ZIOŁOWA to połączenie perfekcyjnej konsystencji z wyjątkowym, ziołowym zapachem i smakiem. Dzięki zastosowaniu mieszanki zawierającej starannie wyselekcjonowane przyprawy i zioła uzyskujemy efekt idealnie skomponowanych, przenikających się aromatów. Produkt doskonale utrzymuje farsz zapobiegając jego wsiąkaniu w ciasto. Zastosowanie tej mieszanki daje pewność powtarzalności, a dzięki łatwemu przygotowaniu przyśpiesza proces produkcji.

ZAPIEKANKA, mix 10% Jest to wysokiej jakości mieszanka mączna do produkcji zapiekanek.

 Dodatki wypiekowe i funkcjonalne,

Dodatki wypiekowe

Super Francuz 1% dodatek wypiekowy do ciast typu francuskiego i półfrancuskiego. Jego niewątpliwą zaletą jest możliwość stosowania do ciast mrożonych. Polecamy wypiek zyskujących wciąż na popularności croissantów.

Dodatek wypiekowy STRONG to uniwersalny dodatek do różnego rodzaju pieczywa, oparty na enzymach najnowszej generacji. Ekonomiczny w użyciu ze względu na bardzo niskie dawkowanie. Działa z dużą siłą, bardzo efektywnie poprawiając wydajność pieczywa. Nie zawiera w swoim składzie chemicznych emulgatorów.

Dodatek wypiekowy STRONG zapewnia:

poprawę właściwości ciasta, łatwe w obróbce (nie klei się), stabilność podczas fermentacji, równomierny, delikatny miękisz, ładną, odpowiednio skolorowaną po wypieku skórkę, przedłużony okres trwałość. dozowanie 0,2% na ogólną masę mąki, dodatek powinien być dozowany bezpośrednio na mąkę (nie rozpuszczać w wodzie), zaleca się przygotowanie ciasta o temperaturze 25-28°C.

Faworyt- Dawkowanie 0,1-0,2%. Uniwersalny polepszacz „Faworyt” znajduje zastosowanie w produkcji wszelkiego rodzaju pieczywa. Jego ekonomiczne – niskie dawkowanie sprawia, że koszt ulepszenia 100 kg mąki wynosi już 1,59 zł. Złoty medalista Międzynarodowych Targów „Food Targ 2000”. produkt nie zawiera emugatorów typu DATEM , wzmacnia ciasto, zwiększa objętość , dodatek skoncentrowany, uniwersalny

Bułka- Dawkowanie 0,2-0,3%. Produkt BUŁKA to mieszanka najwyższej jakości składników odpowiednio dobranych w celu uzyskania prostego a zarazem skutecznego narzędzia przy produkcji pieczywa pszennego. Szczególnie polecany przy produkcji drobnego asortymentu pszennego- bułki, rogale. Enzymatyczny polepszacz do pieczywa pszennego, który można z powodzeniem stosować zarówno na liniach produkcyjnych jak i przy prowadzeniu ciasta metodą tradycyjną, wydłuża świeżość w wyrobie gotowym, daje stabilną jakość wyrobu końcowego, odpowiednią strukturę miękiszu oraz ładnie skostkowaną skórkę. otrzymujemy pieczywo o zwiększonej objętości i efektownym wyglądzie, poprawia strukturę miękiszu, porowatość, wydłuża świeżość wypieczonego asortymentu, koryguje złą jakość mąki, stabilne ciasto w obróbce, nadaje się do stosowania na liniach produkcyjnych

Chleb- Dawkowanie 0,2-0,3% (tylko w stosunku do mąki pszennej) Ekonomiczny w dawkowaniu polepszacz, który zastosowany do wypieków pieczywa pszenno – żytniego znacznie poprawia jego jakość. pieczywo uzyskuje większą objętość, bardzo dobrą elastyczność miękiszu, przedłużoną świeżość, polepszacz dodaje się do całej ilości mąki w formie sypkiej, można stosować na linii technologicznej, dodatkowo jako gratis – paczka kawy, zastosowany do produkcji pieczywa pszenno – żytniego znacznie poprawia jego jakość, poprzez stosowanie można uzyskać większy przypiek, pochłania więcej wody, można prowadzić luźniejsze ciasto

Idol- Dawkowanie 0,2-0,5%. Najnowszej generacji, wysokiej klasy, uniwersalny dodatek wypiekowy do pieczywa. Powoduje uzyskanie wysokiej i stabilnej jakości wyrobów. Zawiera składniki wzmacniające ciasto. zapewnia dobre wyniki wypiekowe, bardzo wysoka jakość wypiekanego pieczywa, rewelacyjna skuteczność, zastosowanie do szerokiego asortymentu pieczywa, otrzymujemy pieczywo o zwiększonej objętości i efektownym wyglądzie, o pulchnej, delikatnej i elastycznej strukturze miękiszu, wydłuża świeżość w wyrobie gotowym, nie wymaga zbyt wysokiej temperatury wypieku, idealnie dopasowuje się do panujących warunków technologicznych w piekarni, skórka po wypieku staje się złocista i chrupiąca, gwarantuje stabilny rozrost ciasta w fazie końcowej, dodawać w trakcie miesienia ciasta (nie rozpuszczać w wodzie).

**DOMINATOR -**dodatek wypiekowy opracowany na najnowszych preparatach enzymatycznych. Dostosowany jest do każdych warunków panujących w piekarni i indywidualnych procesów technologicznych (zgodnych z wymogami). Produkt wysokiej jakości, odporny w procesie technologicznym. Poprawia właściwości ciasta. Doskonale się sprawdza zarówno w pieczywie drobnym zwykłym, wyborowym czy cukierniczym jak i chlebie pszennym i mieszanym. Dodatek wypiekowy "Dominator" jest ekonomiczny w użyciu, gwarantuje duży przyrost objętości i powtarzalną jakość pieczywa. Zapewnia duże bezpieczeństwo produkcji i wyjątkową siłę działania. Podstawowe zalecenia technologiczne:

dozowanie - 0,4% do bułek, 0,3% do chleba: preparat powinien być dozowany bezpośrednio na mąkę (nie rozpuszczać go w wodzie), zaleca się przygotowanie ciast o temperaturze ok. 25-28°C.

Kajzerka- Dawkowanie 0,3-0,5%. Polepszacz „Kajzerka” jest przeznaczony do produkcji szerokiego asortymentu pieczywa pszennego, zwłaszcza galanterii piekarniczej typu kajzerki. Charakteryzuje się nieprzeciętną skutecznością, a ponadto wysoką jakością: powoduje duży rozrost pieczywa, gwarantuje stabilny rozrost ciasta w fazie końcowej, w przypadku prowadzenia ciasta metoda dwufazową, nie dodawać polepszacza do rozczynu, ciasto z polepszaczem „Kajzerka” odporne jest na dłuższy czas miesienia i fermentacji

CZEMPION - Uniwersalny dodatkek wypiekowy o dawkowaniu 0,3-0,5%. Doskonale sprawdza się na nowoczesnych liniach technologicznych do wypieku pieczywa.

Pozwala na uzyskanie pieczywa o dużej objętości, ładnie wybarwionej skórce i równomiernej porowatości.

Super rekord- Dawkowanie 0,3-0,5%. Użycie polepszacza SUPER REKORD znacznie poprawia jakość dając produkt o puszystym i sprężystym miękiszu, złocistej i chrupiącej skórce. Posiada wysoką odporność na zmienne warunki technologiczne panujące w zakładzie, powoduje uzyskanie stabilnej jakości. Korzystnie wpływa na efekt końcowy wypiekanego asortymentu. Głównie polecany do produkcji bułek hamburgerowych, hot-dogów i pieczywa tostowego. Dzięki stabilizacji rozrostu końcowego ułatwia proces produkcyjny. Polepszacz przeznaczony jest do produkcji szerokiego asortymentu pieczywa pszennego, korzystnie wpływa na zwiększenie objętości i struktury miękiszu. Największa siła działania, powoduje duży rozrost, a dawka pozwala na wygodne stosowanie. Zapewnia dobre wyniki wypiekowe i nadaje się do stosowania na linie technologiczne.

UNIWERSAL dodatek wypiekowy - doz. 0,5% Jest to produkt wpisujący się w trend Clean Label (czysta etykieta), który z miesiąca na miesiąc zyskuje na popularności. Czysta etykieta jest możliwa dzięki zastosowaniu enzymów przyjaznych środowisku i neutralizujących się podczas wypieku. Dzięki temu znakowany produkt jest wolny od dodatków z grupy E. Nie zmienia to jednak właściwości polepszacza, który nadaje pieczywu pożądaną objętość, poprawia jego wilgotność i przedłuża trwałość. Dozowanie: 0,5% Opakowanie: 10 kg lub 25 kg

Do ciasta drożdżowego- Dawkowanie 0,5% Enzymatyczny polepszacz przeznaczony jest do produkcji ciasta drożdżowego o wysokiej zawartości tłuszczu i cukru oraz innych dodatków wzbogacających (mleko, jaja). jego zastosowanie do produkcji drożdżówek, pączków, babek i placków drożdżowych, rogali i bułek maślanych pozwala na uzyskanie znakomitych, pod każdym względem, efektów w sposób prosty i skuteczny, specjalnie dobrane składniki polepszacza pozwalają otrzymać wypieki charakteryzujące się: miękką i dobrze wybarwiona skórką, pulchnym, elastycznym  i delikatnym miękiszem niepowtarzalnym smakiem, silny, stabilny polepszacz, gotowy wyrób długo zachowuje świeżość i kruchość, odporny na wahania jakości mąk

HERKULES - 0,5% dodatek wypiekowy zarówno do pieczywa pszennego jak i mieszanego. Zawiera wysokiej klasy preparaty enzymatyczne, bez chemicznych emulgatorów typu Datem.

 Prosty w dozowaniu (razem z mąką), skutecznie podnosi własności wypiekowe mąki. Wpływa korzystnie na stabilność ciasta, zwiększa objętość pieczywa i wyrównuje porowatość miękiszu.

Majster- Dawkowanie 0,5%, Nowy, uniwersalny dodatek  do pieczywa pszennego i mieszanego. Można go z powodzeniem stosować zarówno do drobnego pieczywa pszennego jak i do produkcji chleba mieszanego. Ze względu na zastosowanie odpowiedniej kombinacji enzymów ciasto przygotowane z użyciem dodatku wypiekowego "Majster" jest suche i elastyczne co pozytywnie wpływa na jego prowadzenie i obróbkę technologiczną.  Pozwala na znaczny wzrost objętości i przedłuża świeżość gotowego wyrobu. Bardzo atrakcyjna cena MAJSTRA pozwala na znaczne obniżenie kosztów produkcji.

Lider-Dawkowanie 0,5-1%. Polepszacz nowej generacji, na bazie naturalnych składników, powoduje uzyskanie stabilnej jakości. Korzystnie wpływa na efekt końcowy wypiekanego asortymentu. Zawiera w składzie mąkę sojową nie modyfikowaną genetycznie bogatą w białko i posiadającą właściwości przedłużenia świeżości pieczywa i powodującej pojaśnienie barwy miękiszu. Kierowany do produkcji bagietek oraz pozostałej drobnej galanterii. **Produkt odznaczony Złotym Medalem na Międzynarodowych Targach Food Targ 2000**. dodaje się przed rozpoczęciem miesienia ciasta do całej ilości mąki (nie rozpuszczając w wodzie),  
charakteryzuje się wysoką jakością i skutecznością dzięki czemu pieczywo uzyskuje  większą objętość oraz przedłużoną świeżość, konkurencyjny polepszacz tego typu na rynku,  
można stosować zarówno w produkcji tradycyjnej jak i mechanicznej, stabilny w piecu,  
ciasto uzyskuje dużą objętość podczas prowadzenia, bez emulgatorów typu – DATEM,  
oparty na emulgatorach naturalnych.

Pionier jest uniwersalnym dodatkiem przeznaczonym do tradycyjnej produkcji w piekarniach. Charakteryzuje się dużą siłą działania. Stosowanie Pioniera gwarantuje otrzymanie pieczywa o dużej objętości, delikatnym miękiszu i ładnie wybarwionej skórce. sprawdza się w normalnych i krótkich procesach produkcyjnych, daje dobre wyniki przy zastosowaniu mąk standaryzowanych (w takich wypadkach należy obniżyć dozowanie dodatku wypiekowego), można go stosować do całej gamy pieczywa o różnej wielkości, poprawia bezpieczeństwo produkcji, gdyż zapewnia dobrą stabilność ciasta podczas fermentacji końcowej, dozowanie: 0,5 - 1% do bułek, 0,5 do chleba, preparat powinien być dozowany bezpośrednio na mąkę (nie rozpuszczać w wodzie), Zaleca się przygotowanie ciasta o temp. 25-28°C.

 FRESCO - dodatek wypiekowy wydłużający świeżość, Jest to wyjątkowy produkt przeznaczony do szerokiego asortymentu zarówno pieczywa pszennego jak i mieszanego. Dodatek przedłuża świeżość pieczywa nie zmieniając jego walorów smakowych czy organoleptycznych, poprawia jego właściwości wypiekowe. Dawkowanie: 1-2%

W1- Skomponowany ze składników najwyższej jakości uniwersalny dodatek wypiekowy do pieczywa. Wprowadzany jest do piekarń przez naszych specjalistów na podstawie indywidualnie dobranych receptur.

S1 S2- Skomponowany ze składników najwyższej jakości dodatek wypiekowy do produkcji bułek (na linie przemysłowe). Wprowadzany jest do piekarń przez naszych specjalistów na podstawie indywidualnie dobranych receptur.

Dodatki technologiczne

**Zaciemniacz słodowy "Brunet"** jest naturalnym produktem powstałym przez zmieszanie wysokiej jakości słodów jęczmiennych. Słody oprócz właściwości barwiących zawierają B-glukany, dzięki czemu są stosowane coraz powszechniej jako dodatek profilaktyczny i wzbogacający wartość odżywczą pieczywa. **Dozowanie zaciemniacza:**do 1% na ogólną masę mąki, zalecana dawka już od 0,5 do 0,8%.

Należy brać pod uwagę charakterystyczny smak słodu przy zastosowaniu większych dawek.

W 100% NATURALNY KWAS ŻYTNI do produkcji szerokiego asortymentu piekarniczego.

Użycie w produkcji NATURALNEGO KWASU ŻYTNIEGO skraca proces przygotowania ciasta, a wypieczony produkt cechuje się wysoką jakością i powtarzalnością.

Naturalny kwas pszenny

Suchy zakwas ciemny, jasny

Suchy zakwas to preparat ułatwiający proces produkcji pieczywa mieszanego. Umożliwia szybkie przygotowanie ciasta, jakie zwykle otrzymuje się w wyniku długotrwałych i pracochłonnych metod fermentacyjnych zachowując przy tym typowy charakterystyczny dla danego pieczywa smak i aromat. pozwala natychmiast reagować na nagłe niespodziewane braki w asortymencie np. w okresie przedświątecznym, pieczywo wypiekane na suchym zakwasie posiada takie same walory jak pieczone na kwasach prowadzonych tradycyjnymi metodami, do zastosowania w małych piekarniach, gdzie nie ma miejsca na prowadzenie kwasów metodą tradycyjną, w sytuacjach „awaryjnych”; gdy zabraknie na piekarni naturalnego kwasu do wypieków, do wypieków w weekend, kiedy pojawia się problem prowadzenia kwasów metodą naturalną, nie wymaga wprowadzenia jakichkolwiek zmian technologicznych w procesie produkcyjnym.

 Dozowanie: 0,7 – 0,8 kg na 100 kg mąki.

Środek antypleśniowy jest ekonomiczny i łatwy w użyciu. Producent poleca stosować go do wszystkich rodzajów pieczywa, do wyrobów cukierniczych, również krojonych i pakowanych. Hamuje rozwój pleśni oraz zapobiega rozwojowi bakterii (Bacillus mesentericus i Bacillus subtilis) powodujących występowanie tzw. nitkowatej ciągliwości w chlebie pszennym lub innym słabo kwaśnym pieczywie. Posiada szerokie zastosowanie szczególnie dla piekarza, który umieszcza swoje gotowe wyroby w opakowania foliowe. Przedłuża on trwałość mikrobiologiczną pieczywa do siedmiu dni od daty produkcji. Maksymalne dozowanie środka antypleśniowego to 1 - 2 g na 1 kg wyrobu gotowego.

ICER- wypiek odroczony

Uniwersalny- 3% dodatek wypiekowy. Nie zawiera emulgatorów anionowych typu E472e. Działanie dodatku oparte jest na odpowiednio zaprojektowanym kompleksie enzymatycznym wzmocnionym szeregiem rozwiązań pozwalającym na uzyskanie pieczywa najwyższej jakości i odpowiednich cechach organoleptycznych. Kompozycja składników gwarantuje powtarzalność produkcji bez konieczności zmian w technologii prowadzenia ciast, odraczania i wypieku.

Drożdżowe o smaku jogurtowym- 20% koncentrat ciasta drożdżowego do produkcji drobnego pieczywa cukierniczego. Kompleks składników zawartych w mieszance pozwala na prowadzenie ciasta bez jakichkolwiek zmian w cyklu produkcyjnym. Gwarantuje stabilność i powtarzalność. Daje możliwość przygotowania całego wachlarza asortymentu pieczywa cukierniczego również z użyciem nadzień i owoców. Dodatek serwatki i aromatu jogurtowego podnosi uczucie słodkości i nadaje pełności smaku i aromatu w wypiekanych drożdżówkach.

Bułka śniadaniowa, Kajzerka, Baza do chleba mieszanego, Bułka dyniowa, Bułka grahamka, bułka jęczmienna, Bułka karoca, Bułka kukurydziana, Bułka słonecznikowa, Zapiekanka, Pizza ziołowa- Proponujemy szeroki asortyment produktów do odroczonego wypieku. Gotowe kęsy można wypiekać w czasie dogodnym dla piekarni w zależności od potrzeb. Opóźniony rozrost pozwala na uzyskanie pieczywa o wyjątkowo wysokiej jakości co skutkuje uzyskaniem delikatnego miękiszu i dłuższej świeżości pieczywa.

Mieszanki wieloziarniste i posypki dekoracyjne, 4-ro składnikowe, 5-cio składnikowe, 6-cio składnikowe, 7-mio składnikowe

Beskidzka- MIESZANKA WIELOZIARNISTA, Skład: płatki pszenne, płatki żytnie, siemię lnu, słonecznik. Stosowana jako posypka lub jako mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego.

Sudecka- Skład: siemię lniane (brązowe i złote), słonecznik, proso czerwone, sól KUJAWSKA - mieszanka dekoracyjna musli, przeznaczona do dekoracji pieczywa drobnego jak i chlebów. SKŁAD: Płatki pszenne, płatki owsiane-górskie, płatki żytnie, siemię lnu, słonecznik.

Pomorska- Skład: płatki pszenne, płatki żytnie, siemię lniane, słonecznik, otręby żytnie. Wyselekcjonowane ziarna i płatki wysokiej jakości. Doskonale nadaje się jako posypka.

Super dekor- MIESZANKA UNIWERSALNA. Skład : siemię lniane, sezam, sól grubozarnista, czosnek, majeranek. To doskonała mieszanka barwnych ziaren z przyprawami, która w znakomity sposób ozdobi i wzbogaci pieczywo o cenne dla zdrowia składniki. Mieszanka ta łączy w sobie bakteriostatyczne działanie czosnku z niezbędnymi do walki z miażdżycą składnikami siemienia lnianego. Pieczywo ozdobione tą mieszanką wygląda bardzo apetycznie.

Posypka z konopią- Skład: siemię lniane (złote i brązowe), nasiona konopii, czarny sezam, sezam, sól

Mazowiecka- MIESZANKA WIELOZIARNISTA Z DYNIĄ. Mieszanka zawiera starannie wyselekcjonowane ziarna i znajduje zastosowanie w szerokim asortymencie pieczywa. Dzięki użytym w mieszance, wysokiej jakości pestkom dyni, jest to produkt nie tylko efektowny, ale i zdrowy. Dynia jest doskonałym źródłem magnezu, fosforu, manganu, i witaminy E, a także wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Bogata również w cynk - pierwiastek używany w profilaktyce przeziębień - dynia to nie jedyne bogactwo mieszanki MAZOWIECKIEJ. Zawarte w niej siemię lnu ma właściwości oczyszczające, a zawarte w nim witaminy i sole mineralne pozytywnie wpływają na funkcjonowanie organizmu. Skład; płatki żytnie, płatki owsiane, siemię lniane, otręby żytnie, słonecznik, dynia (6%)

Podkarpacka- MIESZANKA WIELOZIARNISTA**.** Skład: płatki żytnie, płatki owsiane, siemię lniane, słonecznik, otręby żytnie, płatki sojowe.

Wieloziarnista mieszanka starannie dobranych ziaren podnosząca walory odżywcze tradycyjnego pieczywa, jak również stanowiąca ciekawy element dekoracyjny dla dużego asortymentu wypieków. Regularne spożywanie pieczywa z jej udziałem powoduje: oczyszczanie organizmu z toksyn, wzbogaca codzienną dietę, nadaje pieczywu niepowtarzalny smak i aromat, jej użycie zwiększa wydajność i znacznie przedłuża świeżość pieczywa, może służyć jako dodatek do pieczywa, tworząc możliwości wprowadzenia nowego, szerszego asortymentu, przewidzianą ilość mieszanki zalać ciepłą wodą w stosunku 1:3 około 15-30 min. przed sporządzeniem ciasta.

Bieszczadzka- Skład: płatki owsiane, otręby pszenne, otręby żytnie, siemię lniane, słonecznik, soja grys, sezam

Amarantus i soja- Skład: płatki owsiane, siemie lniane, słonecznik, otręby żytnie, amarantus, płatki sojowe, sezam. Mieszanka jest kompozycją specjalnie wyselekcjonowanych ziaren, dla wszystkich tych, którzy chcą racjonalnie się odżywiać. Opóźnia procesy starzenia się organizmu a także powoduje obniżenie cholesterolu we krwi. Najcenniejszym składnikiem mieszanki jest ziarno amarantusa, który jest idealnym produktem spożywczym każdej diety, obniża stężenie cholesterolu we krwi, zmniejsza ryzyko miażdżycy i chorób serca.

Posypka z czarnuszką- POSYPKA WIELOZIARNISTA Z CZARNUSZKĄ**.** Skład: płatki owsiane, siemie lniane, płatki żytnie, słonecznik, amarantus, otręby żytnie, czarnuszka.

Chcąc podnieść atrakcyjność chleba, nadać mu niepowtarzalny smak i aromat oraz zwiększyć jego wartość odżywczą opracowano „Posypkę wieloziarnistą z czarnuszką”. Szczegółowo dobrany skład posypki gwarantuje, że ozdobione nią pieczywo dobroczynnie wpływa na każdy organizm jako element ozdobny do każdego rodzaju pieczywa: wzbogaca pieczywo w łatwo przyswajalne składniki odżywcze, atrakcyjnie wyglądająca skórka podnosi pożądliwość pieczywa, pobudza apetyt i wzmaga wydzielanie soków trawiennych, składniki mieszanki działają przeciwmiażdżycowo

Mieszanka warmińska- Wysokiej jakości ziarna, idealna kompozycja smaków i wspaniały wygląd - jednym słowem mieszanka WARMIŃSKA. Doskonale komponuje się z różnego rodzaju bułkami, chlebem, ciastem francuskim i półfrancuskim czy przekąskami słonymi. Dodatek czarnuszki, sprawia, że mieszanka WARMIŃSKA jest nie tylko smaczna, ale i zdrowa. Zioło to wspomaga procesy trawienne i działa rozkurczowo. Dzięki gruboziarnistej, wysokiej jakości soli posypka jest przyjemnie słona i efektownie wygląda, a dodany do mieszanki czosnek dopełnia smak całości. Skład mieszanki WARMIŃSKIEJ:  
SEZAM, SIEMIĘ ZŁOTE, SIEMIĘ BRĄZOWE, SŁONECZNIK, CZOSNEK,CZARNUSZKA, SÓL GRUBOZIARNISTA EXTRA

Sosy, Farsze, przyprawy, Sosy super

Sos tomato: Na bazie pomidora, z dodatkiem czosnku, cebuli, aromatycznych ziół (oregano, bazylia) i przypraw. Wydajny. Sprawdza się na zimno i do gotowania czy zapiekania (nie zmienia barwy i smaku).

Cygański- Pikantny, pomidorowy z dodatkiem cebuli oraz czerwonej i zielonej papryki. Termostabilny (nie zmieni barwy i smaku).

Pieczarkowy extra- Produkowany na bazie naturalnej, suszonej pieczarki z dodatkiem cebuli, natki pietruszki i przypraw.

Pomidorowy łagodny, pikantny- Ma szerokie zastosowanie zarówno do smarowania spodów do pizzy czy bułek, jak i do gołąbków.

Wegetariański- Na bazie pomidorów z dodatkiem kukurydzy, pieczarki suszonej, cebuli, szczypiorku, papryki czerwonej i zielonej.

Chłopski- Zawiera cebulę, czosnek, aromatyczny kminek, pomidory oraz pieczarki.

Jarski- Specjalnie przygotowane ziarna pszenicy w połączeniu z czosnkiem i aromatycznymi przyprawami.

Pieczarkowy- Zawiera pieczarki, czosnek i wyselekcjonowane przyprawy.

Uniwersalna- Do każdego rodzaju wypieków i słonych przekąsek.

MIXEŁKO CZOSNKOWE- Kompozycja specjalnie dobranych ziół i przypraw, jako dodatek do masła lub margaryny. Mixełko posiada kremową i delikatną konsystencję. Serwowane jako dodatek do ciepłych, chrupiących bułeczek, bagietek czy tostów nadaje im fantastyczny smak i aromat. Wspaniały pod zapiekanki jak i na zimno do kanapek. Doskonale komponuje się z pieczonym lub grillowanym mięsem jak i rybami.

Cukiernictwo, ciasta, babki, masy, nadzienia, czekolady i polewy, Drożdżowe

BUŁECZKI DO TECZKI  O SMAKU MAŚLANYM

20% mieszanka pieczywa półcukierniczego z dodatkiem WAPNIA (BEZ KONSERWANTÓW). Doskonały produkt do wypieku wyjątkowo pachnących, maślanych bułeczek. Stworzony z myślą o tym, by zaspokoić wysublimowany gust i smak nie tylko dzieci ale i wszystkich klientów mających ochotę zasmakować maślanych pyszności. BUŁECZKI DO TECZKI są wzbogacone dodatkiem WAPNIA (reguluje on wiele procesów biologicznych. Jest podstawowym składnikiem kości, zębów i paznokci). Wspaniale smakują bez dodatków. Doskonale zastępują drugie śniadanie w szkole czy w pracy. Aby podnieść atrakcyjność gotowego wyrobu proponujemy wypiekać bułeczki na odpowiednio dobranych, matach silikonowych dostępnych u nas w sprzedaży

BUŁECZKI DO TECZKI  O SMAKU MIODOWE 20% mieszanka pieczywa półcukierniczego z dodatkiem WAPNIA (BEZ KONSERWANTÓW). Doskonały produkt do wypieku wyjątkowo pachnących, maślanych bułeczek. Stworzony z myślą o tym, by zaspokoić wysublimowany gust i smak nie tylko dzieci ale i wszystkich klientów mających ochotę zasmakować maślanych pyszności.

PĄCZMIX - mix 10% PĄCZMIX to wysokiej jakości mieszanka do produkcji cukierniczej, będąca odpowiedzią na potrzeby współczesnego konsumenta - pączek wykonany z użyciem tej mieszanki wygląda i smakuje jak tradycyjny, domowy wyrób. Dodatkowo produkty długo zachowują świeżość i mają delikatną strukturę. PĄCZMIX jest stabilny i wytrzymały w procesie produkcyjnym, a efektem są wyśmienite, puszyste pączki, które podczas smażenia wchłaniają minimalną ilość tłuszczu.

Super PączekWysokiej jakości produkt do produkcji jakże popularnego asortymentu jakim są pączki. Znacznie ułatwia proces produkcji w efekcie dając wyśmienite i puszyste pączki, które podczas smażenia wchłaniają minimalną ilość tłuszczu co zdecydowanie poprawia ich smak. Super Pączek - 20% koncentrat ciasta w proszku jest stabilny i wytrzymały w procesie technologicznym, znajduje również zastosowanie przy produkcji drożdżówek, chałek oraz innego ciasta drożdżowego, utrzymując długo świeżość. Dawkowanie: 20% w stosunku do masy mąki.

SUPER-DROŻDŻOWE 25% koncentrat ciasta drożdżowego w proszku. Doskonałe, pachnące ciasto o smaku jogurtowym. Odpowiednio skomponowana receptura mieszanki pozwala na uzyskanie wypieków o wysokiej jakości i stabilności.

Biszkoptowe, Bellatrix Red- Ciasto biszkoptowe o niesamowitym czerwonym kolorze i smaku dojrzałych słodkich malin. Doskonałe do produkcji blatów jak i rolad. W połączeniu z kremami i innymi dodatkami umożliwia tworzenie niekonwencjonalnych kompozycji kolorystycznych. Ciasta na bazie Bellatrix Red przyciągną uwagę każdego klienta. Zapewnią doskonałe doznania estetyczne i smakowe.

Arizona- Biszkopt kakaowy bez dodatku cukru

DELMIX - 100% koncentrat ciasta biszkoptowego w proszku. Stosując ten produkt uzyskuje się delikatne i lekkie ciasto biszkoptowe do produkcji szerokiej gamy asortymentu: ciast tortowych, rolad, drobnych ciasteczek, delicji. Produkt ten cechuje łatwość przygotowania i skrócony czas pracy w porównaniu z tradycyjną metodą pieczenia ciasta biszkoptowego, skoncentrowanie mieszanki obniża koszt wytworzenia gotowego produktu.

Nebraska -100% koncentrat ciasta biszkoptowego przeznaczony do produkcji szerokiej gamy asortymentu: rolad, blatów, rantów biszkoptowych i biszkopcików o zwartym i sprężystym miękiszu. Cechuje się łatwością przygotowania i wysoką stabilnością podczas pieczenia. Przyjmuje około 70% nakropka. Ładnie koloruje podczas wypieku.

Koncentrat ciasta biszkoptowego - Super- Biszkopt Jest 30% koncentratem ciasta biszkoptowego, wymaga dodania mąki (typ 550, 500), cukru, jajek i wody. Stanowi dodatkową alternatywę dla cukierników jak i dla piekarzy obniżając koszty produktu końcowego. Stosując ten produkt uzyskuje się delikatne i lekkie ciasto biszkoptowe do produkcji szerokiej gamy asortymentu ciast tortowych, rolad, drobnych ciasteczek delicji, produkt ten cechuje łatwość przygotowania i skrócony czas pracy w porównaniu z tradycyjną metodą pieczenia ciasta biszkoptowego, skoncentrowanie mieszanki obniża koszt wytworzenia gotowego produktu, przyjmuje ok 20% nakropka masy własnej.

Biszkopt kakaowy- 100% koncentrat ciasta do produkcji kakaowych blatów biszkoptowych. Ciasto wyrasta równomiernie - jest pachnące i bardzo puszyste.

SUPER ROLADA 100% KONCENTRAT CIASTA BISZKOPTOWEGO. Produkt przeznaczony do wypieków blatów biszkoptowych na rolady i omlety. Wypieczone ciasto ma drobny, równomierny miękisz. Charakteryzuje się bardzo dobrą elastycznością, co pozwala na zawijanie rolad bez efektu pękania ciasta. Aromatyczny zapach ciasta, łatwość przygotowania, jakość i powtarzalność wypieku plasują ten produkt na najwyższej półce.

Biszkopt jasny Mocno napowietrzony, dostosowany do linii przemysłowych - nie zbija się.

Indiana Do produkcji biszkoptu o niskiej zawartości cukrów (blaty lub biszkopciki). Produkt zawiera nieznaczne ilości cukru i ksylitol, który posiada ok. 40% mniej kalorii w stosunku do sacharozy. Z uwagi na to, że wypieczony biszkopt zawiera 3,3 g cukrów w 100 g produktu można stosować oświadczenie żywieniowe NISKA ZAWARTOŚĆ CUKRÓW.

Biszkoptowo- tłuszczowe, Scarlet red velvet- Mieszanka do wypieku ciasta biszkoptowo - tłuszczowego o smaku malinowy. Wypieczone ciasta doskonale komponują się z różnego rodzaju kremami i dodatkami. Pozwalają na tworzenie niesamowitych kompozycji kolorystycznych, przy zachowaniu idealnego smaku i dużej przyjemności w konsumpcji. Ciasto proste w przygotowaniu i pozwalające w znacznym stopniu zróżnicować i poszerzyć asortyment każdej cukierni.

Texas- Ciasto jogurtowe bez dodatku cukru

Colorado- Muffiny o smaku coli.

pyszne ciasto w unikatowym opakowaniu to idealne rozwiązanie na urozmaicenie oferty kierowanej nie tylko do młodego pokolenia. Dzięki możliwości wypiekania bezpośrednio w estetycznym opakowaniu są wygodne w produkcji. Produkt sprawdzi się zarówno w kawiarnianej witrynie jak i na sklepowej półce. Dedykowane opakowania już w sprzedaży.

Alabama- 100% koncentrat ciasta. Pyszne ciasto o wyraźnie czekoladowym smaku. Świetnie komponuje się z takimi składnikami jak: kremy budyniowe,  śmietanowe, tortowe oraz polewy czekoladowe i owoce, które idealnie dopełnią smaku. Zadowoli wszystkich smakoszy czekolady oraz tych co poszukują ciasta w pełni doskonałych. Zastosowanie koncentratu ALABAMA efektywnie skróci czas potrzebny do przygotowania ciasta, jednocześnie gwarantując powtarzalną, wysoką jakość. Dostępne opakowania: 10 i 25 kg

CIASTO CZEKOLADOWE FULL to 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Bardzo duża zawartość prawdziwej czekolady (15%) sprawia, że wypieczone ciasto ma głęboki, czekoladowy kolor i wspaniały zapach. Poza prawdziwie czekoladowym smakiem charakteryzuje się ono puszystym i wilgotnym miękiszem. Nie kruszy się przy krojeniu i można je mrozić. Idealnie sprawdza się w produkcji szerokiego asortymentu – od cienkich rantów, przez blaty, aż po puszyste muffiny.

Czekoladowe soft- Ciasto o  zawartości 2% czekolady. Jest lekkie i puszyste i ma delikatny czekoladowy smak i aromat.

Trufola- Mocno-czekoladowe o wspaniałym, niekonwencjonalnym truflowym smaku i aromatycznym zapachu. Zawiera w składzie nietopliwe granulki czekoladowe, które podnoszą jego walory smakowe i wizualne. Produkt doskonale nadaje się do wypieku blatów tortowych i spodów do ciast oraz popularnych muffinów. Wypieczone ciasto znajduje również zastosowanie jako dodatek do deserów

MAKAO - koncentrat ciasta o smaku czekoladowym mix. 100%. Jest to ciasto o wspaniałym, czekoladowym smaku i wyrazistym kolorze. Użyte w mieszance wysokiej jakości kakao sprawia, że ciasto zachwyci nawet najbardziej wybrednego konsumenta. Mix. 100% zapewnia stałą, doskonałą jakość i ekonomię produkcji, a czekoladowe ciasto znakomicie prezentuje się w witrynie.

Koncentrat ciasta - Bambo. Wysokiej jakości ciemne 100% ciasto kakaowo-karmelowo-czekoladowe posiadające po wypieczeniu puszysty, wilgotny miękisz. Ciasto można komponować z dowolnie dobranymi składnikami takimi jak kremy budyniowe lub inne, bita śmietana, owoce lub kruszonka. Wiele receptur mających zastosowanie z użyciem koncentratu ciasta BAMBO, możliwość efektywnego skrócenia czasu potrzebnego do przygotowania ciasta oraz konkurencyjna cena produktu pozwalają na rozszerzenie asortymentu gwarantując jednocześnie wysoką jakość i powtarzalność wypieku

Ciasto Karmel-LOVE to 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Charakteryzuje je cudowny smak i aromat palonego cukru, w którym zakocha się nie jeden konsument. Jest to ciasto o wilgotnym, puszystym i złocistym miękiszu więc może być stosowane bez żadnych dodatków. Idealnie komponuje się z czekoladą, bitą śmietaną i kremami, a także z owocami sezonowymi. Jest znakomitą bazą do produkcji ciast deserowych i tortów. Łatwe w przygotowaniu i nie kruszy się przy krojeniu. Wypieczone ciasto Karmel-LOVE można mrozić.

CIASTO OSEŁKA to 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o delikatnym i aromatycznym maślanym smaku. Wypieczone ciasto smakuje „jak u mamy”. Jest puszyste, wilgotne, nie kruszy się przy krojeniu i można je mrozić. Jest znakomitą bazą zarówno do tradycyjnych softów z owocami jak i bardziej wyszukanych kompozycji. Jego maślany smak skłania do łączenia go z lekko słonymi dodatkami, dzięki czemu otrzymujemy pyszną i zarazem ciekawą kompozycję.

 KALIFORNIA **-** 100% KONCENTRAT CIASTA JOGURTOWEGO. Doskonały produkt jako ciasto pod owoce sezonowe jak i mrożone. Delikatny, jogurtowy smak zaspokoi  każde podniebienie a puszyste, pachnące ciasto przyciągnie klienta szukającego nowych doznań smakowych. Produkt w swoim składzie zawiera jaja.

Majami extra- Koncentrat ciasta jogurtowego o bardzo wysokiej jakości. Ma zastosowanie jako ciasto sote tylko z owocami lub w kompozycji z kremami zarówno budyniowymi jak i deserowymi. Wypieczone ciasto charakteryzuje się jednolitą strukturą i wilgotnym miękiszem, dzięki czemu zachowuje długo świeżość. To puszyste ciasto ma niesamowity smak i aromat, który przyciągnie uwagę niejednego smakosza.

CZIKITA to 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem suszonego banana który nadaje ciastu oryginalny zapach i smak. CZIKITA jest znakomitą bazą do produkcji ciast z owocami sezonowymi, bitą śmietaną oraz kremami. Prezentowane ciasto cechuje łatwość przygotowania i wysoka jakość.

Floryda jest 100% koncentratem ciasta migdałowego ułatwiającym przygotowanie i gwarancję powtarzalności wypieku. Ciasto charakteryzuje się jednorodną strukturą i dużą wilgotnością miękiszu. Florydę można komponować z dowolnie dobranymi składnikami takimi jak kremy, kremy budyniowe, owoce. Zastosowane składniki wysokiej jakości gwarantują że produkt długo zachowuje świeżość, a dzięki prostocie wykonania wydajnie skraca proces przygotowawczy ciasta. Ciasto migdałowe Floryda swym delikatnym smakiem i aromatem wzbogaci asortyment każdej cukierni i piekarni.

Montana- 100% KONCENTRAT CIASTA CYTRUSOWEGO. MONTANA to nowy na rynku 100% koncentrat ciasta cytrusowego. Mieszanka zawierająca sproszkowany miąższ pomarańczy wraz z naturalnymi olejkami eterycznymi i aromatami cytryny. Po przygotowaniu tworzy pełny bukiet smakowych owocowych wrażeń. Mieszanka MONTANA stosowana może być do wypiekania szerokiego asortymentu cukierniczego. Idealnie sprawdza się w przygotowaniu blatów, muffinek, rantów tortowych itp. Przygotowane wypieki dzięki dobranym składnikom posiadają typową, swoistą barwę, charakterystyczną dla dojrzałych w pełnym słońcu cytrusów.

NEVADA koncentrat ciasta orzechowego z nutką miodową, mix 100%. Produkt do wypieku aromatycznego ciasta orzechowego z dodatkiem naturalnego orzecha włoskiego. Można z niego wypiekać ciasta o różnym kształcie i wielkości jak i blaty do tortów. Doskonale komponuje się z kremami budyniowymi (SUPER VANILA, TALENT, SUPER-BUDYŃ , kremami tortowymi oraz bitą śmietaną z dodatkiem stabilizatorów smakowych. Ciasto można wypiekać z owocami świeżymi i mrożonymi. Stałość i powtarzalność produkcji na niezmiennie wysokim poziomie gwarantuje wysokiej jakości produkt końcowy.

SUPER CIASTO MAKOWE to 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem wysokiej jakości niebieskiego maku, który nadaje ciastu oryginalny wygląd i smak. Wypieczone ciasto jest wilgotne, smakowite i atrakcyjnie wygląda, więc może być stosowane bez żadnych dodatków. Jest też znakomitą bazą do produkcji różnorodnego asortymentu ciast - z owocami sezonowymi, bitą śmietaną oraz kremami. Stałość i powtarzalność produkcji na niezmiennie wysokim poziomie gwarantuje wysokiej jakości [produkt](http://www.ecotrade.pl/nevada) końcowy.

Mak cake- 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Dodatek dużej ilości

niebieskiego maku (33%) nadaje ciastu oryginalny wygląd i bogaty smak. Jest wilgotne,

smakowite i atrakcyjnie wygląda, wiec może być stosowane bez żadnych dodatków.

Wspaniale smakuje w połączeniu z owocami sezonowymi, bitą śmietaną oraz kremami.

SUPER CIASTO KOKOSOWE to 100% koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem wysokiej jakości wiórków kokosowych, które nadają ciastu oryginalny wygląd i smak. Wypieczone ciasto jest wilgotne, smaczne, a swym aromatem i wyglądem przyciąga szerokie grono klientów. SUPER CIASTO KOKOSOWE jest znakomitą bazą do produkcji różnorodnego asortymentu ciast z zastosowaniem dodatków jak owoce sezonowe, bita śmietana czy kremy budyniowe oraz deserowe. Stałość i powtarzalność produkcji na niezmiennie wysokim poziomie gwarantuje wysokiej jakości [produkt](http://nowy.ecotrade.pl/nevada) końcowy.

SUPER-PIERNIK jest 100% mieszanką ciasta biszkoptowo - tłuszczowego, starannie wyselekcjonowanych przypraw korzennych oraz aromatu miodowego. Idealnie nadaje się do wypieku ciast, babek piernikowych oraz twardych ciasteczek piernikowych. Super-Piernik jest prosty i szybki w przygotowaniu, doskonały w smaku, długo zachowuje świeżość i prawdziwie piernikowy zapach.

Ciasta różne, Miranda Black- Ciasto kruche w proszku. Elegancka i nieco ekstrawagancka propozycja do tworzenia niebanalnych i zaskakujących kreacji cukierniczych. Ciasto o niekonwecjonalnym, czarnym kolorze idealne do przygotowania spodów, kruszonek, ciasteczek, korpusów i kruchych rurek. Takim produktem na półce zaciekawisz każdego klietna.

Krumix- Wyśmienita baza do wypieku szerokiego asortymentu ciast kruchych, spodów pod szarlotki, serniki, tarty czy torciki. Wspaniale nadaje się do pieczenia ciasteczek kruchych drobnych, rurek oraz korpusów do babeczek nadziewanych kremami lub owocami – ciasto nie wchłania bowiem wilgoci, ani nie zaciąga masy. Produkt, z powodu swojej plastyczności, doskonale nadaje się do obróbki.

Bombole wytrawne- Nowy wymiar smaku. Wysokiej jakości mieszanka do produkcji smakowitego asortymentu jakim są kule wytrawne w kilku wersjach smakowych: wyborowym słonym, szpinakowo-czosnkowym, pomidorowym, cebulkowo-szczypiorkowym. Podczas smażenia kule wchłaniają minimalną ilość tłuszczu, co zdecydowanie poprawia ich smak. Jest to produkt stabilny i wytrzymały w procesie technologicznym. Stosuje się go zarówno do produkcji tradycyjnej jak i na linie przemysłowe.

Apetytka- 100% koncentrat ciasta parzonego w proszku. Mieszanka APETYTKA wyśmienicie nadaje się do przygotowania ciasta na eklery, ptysie oraz groszku ptysiowego. Jako wysokojakościowy i uniwersalny produkt znajduje szerokie zastosowanie w cukiernictwie oraz gastronomii stanowiąc podstawę i uzupełniając gamę tradycyjnych deserów słodkich oraz słonych zakąsek i przystawek.

Bombole- Nowy wymiar smaku. Wysokiej jakości mieszanka do produkcji jakże smakowitego asortymentu jakim są kule o smaku serowym. Znacznie ułatwia proces produkcji. Podczas smażenia kule wchłaniają minimalną ilość tłuszczu, co zdecydowanie poprawia ich smak. Jest to produkt stabilny i wytrzymały w procesie technologicznym. Produkt dostosowany zarówno do produkcji tradycyjnej jak i na linie przemysłowe.

SCONES to 100% mieszanka pysznych bułeczek delikatesowych. SCONES wyrastają bez użycia drożdży , można je wypiekać  z dodatkiem rodzynek, owoców, twarogu czy czekolady. W Szkocji, skąd pochodzi zwyczaj jadania na pierwsze i drugie śniadanie bułeczek SCONES najpopularniejsze jest smarowanie ich masłem i dżemem. Mieszanka SCONES dzięki pracy jaką włożyliśmy w dobór surowców gwarantuje powtarzalność i tym samym niezmiennie wysoką jakość produktu końcowego.

Roll-scones- 100% mieszanka do produkcji szerokiego asortymentu rolad, strucli, wianków i warkoczy. Dzięki odpowiedniej konsystencji ciasta i składnikom wysokiej jakości produkcja jest prosta i w pełni powtarzalna. ROLL-SCONES doskonale łączy się z wszelkiego rodzaju masami. Wypieczone produkty są aromatyczne i wspaniale wyglądają.

SUPER - KRUCHE, mix 100%. Ciasto kruche jest podstawą do tworzenia wielu ciast. Spody przygotowane w oparciu o ciasto kruche stanowią podstawę takich ciast jak: jabłecznik, sernik, tort owocowy. Super - Kruche pozwala na szybkie przygotowanie delikatnego i kruchego ciasta, nie wchłania wilgoci, nie "zaciąga" masy, może być wykorzystane również do wypieku ciasta półkruchego i kruszonki. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości surowców  Super - Kruche wydajnie skraca proces technologiczny przygotowania ciasta zachowując jednocześnie wspaniały smak i aromat.

CIASTECZKA KRUCHE "FIT", mix 100% to wspaniały pomysł na produkcję niebanalnych, rozkosznych słodkości. Niezwykle bogata mieszanka zawierająca bardzo popularny i promowany przez autorytety z dziedziny żywienia *amarantus*w postaci mielonej jak i w postaci odpowiednio preparowanego ziarna. Znajdują się w niej również specjalnie przygotowane owoce żurawiny, śliwki, i rodzynki. Wzbogacona jest także dodatkiem błonnika i płatków owsianych znanych ze swych prożywieniowych właściwości.

Babki piaskowe Super, KONCENTRAT CIASTA BABKA PIASKOWA, mix 100%. Gotowa baza do wypieków ciasta biszkoptowo- tłuszczowego, redukuje do minimum potrzebny czas przygotowania wypieku oraz pracochłonne naważanie składników, a końcowy produkt w niczym nie ustępuje pieczonym metodą tradycyjną, gwarantując wysoką i powtarzalną jakość. doskonała baza dla wielu receptur ma wszechstronne zastosowanie: babki: piaskowa, keks, kokosowa, kakaowa, makowa, marmurkowa; jako spody pod ciasta z owocami i kremem.

Babka Piaskowa Adwokatka 100% koncentrat ciasta to doskonała kompozycja do wypieku babek i ciast z kroplą adwokata. Zadowoli podniebienia najbardziej wyrafinowanych klientów. Sprawia, iż ciasto jest puszyste, aromatyczne i delikatne w smaku. Wysoka jakość połączona z łatwością przygotowania, sprawia iż babka Adwokatka będzie doskonałym uzupełnieniem oferty każdej cukierni.

Sposób użycia:

Babka piaskowa Adwokatka 1000g Olej roślinny 400g Jaja 400g\* Woda 100g \*zalecane jest stosowanie świeżych jaj lub pasteryzowanych. Wszystkie składniki wymieszać ubijając w maszynie cukierniczej przez około 3 min. na wysokich obrotach, następnie ciasto wyłożyć do foremek jednorazowych lub tradycyjnych posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką, a po około 10-15 minutach naciąć ciasto wzdłuż środka formy. Temperatura wypieku około 180°C, czas 40-50 min. Po wypieku ciasto można udekorować cukrem pudrem lub lukrem.

Po wypieku ciasto można udekorować cukrem pudrem lub polewą czekoladową.

Babka Cytrynówka 100% koncentrat ciasta o smaku cytrynowym. Doskonała baza do wypieków aromatycznych babek i ciasta o smaku cytryny. Nadaje ciastu dużą objętość i puszystość. Swym delikatnym i aromatycznym smakiem wzbogaci asortyment każdej cukierni oraz piekarni.

Babka Piaskowa Czekoladówka 100% koncentrat ciasta o smaku czekoladowym. Doskonała baza do wypieków aromatycznych babek i ciasta o smaku czekolady. Nadaje ciastu dużą objętość i puszystość. Swym delikatnym i aromatycznym smakiem wzbogaci asortyment każdej cukierni oraz piekarni. Zawiera 3,5% granulek gorzkiej czekolady.

Babka Karmelówka 100% koncentrat ciasta karmelowego. Doskonała baza do wypieków aromatycznych babek i ciasta karmelowego. Nadaje ciastu dużą objętość i puszystość. Swym delikatnym i aromatycznym smakiem wzbogaci asortyment każdej cukierni czy piekarni.

Babka Kawówka 100% koncentrat ciasta o smaku kawy, stanowi doskonałą bazę do wypieków aromatycznych babek i ciast o smaku KAWY. Nadaje ciastu dużą objętość i puszystość. Swym delikatnym i aromatycznym smakiem wzbogaci asortyment każdej cukierni oraz piekarni.

Babka Pomarańczówka 100% koncentrat ciasta o smaku pomarańczy. Doskonała baza do wypieków aromatycznych babek i ciasta o smaku pomarańczy. Nadaje ciastu dużą objętość i puszystość. Swym delikatnym i aromatycznym smakiem wzbogaci asortyment każdej cukierni czy piekarni.

BABKA PIASKOWA TWAROGÓWKA, mix 100%. Babka piaskowa TWAROGÓWKA to doskonały produkt do wypieku pachnących babek i ciast twarogowych.

Babki piaskowe standard, 100% koncentrat ciastaBABKA STANDARD to ciasto mające zastosowanie w szerokim asortymencie cukierniczym. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości składników ciasto wypieczone na bazie tej mieszanki ma delikatną teksturę i wyjątkowy smak. Produkt charakteryzuje się powtarzalnością, a łatwe i tym samym szybkie przygotowanie pozytywnie wpływa na opłacalność produkcji. Ciasto długo zachowuje świeżość i walory aromatyczno-smakowe.

BABKA STANDARD - CITRON to wspaniałe ciasto o przyjemnie żółtej barwie i cytrynowym smaku. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości składników ciasto wypieczone na jej bazie ma delikatną teksturę i wyjątkowy smak. Mieszanka zapewnia powtarzalność wypieku, a łatwe i tym samym szybkie przygotowanie pozytywnie wpływa na opłacalność produkcji. Babka znajduje zastosowanie w szerokim asortymencie cukierniczym, a wypieczone na jej bazie muffiny przypadną do gustu nawet najbardziej zabieganemu klientowi.

 BABKA STANDARD - JOGURTOWA to 100% mieszanka wspaniałego, jogurtowego ciasta o puszystej i lekkiej strukturze. Dodatek naturalnego jogurtu sprawia, że babka nie tylko wyśmienicie smakuje, ale też pozytywnie wpływa na nasze samopoczucie. Mieszanka zapewnia powtarzalność wypieku, a łatwe i tym samym szybkie przygotowanie pozytywnie wpływa na opłacalność produkcji. Babka znajduje zastosowanie w szerokim asortymencie cukierniczym.

BABKA STANDARD - CZEKOLA to 100% mieszanka wspaniałego ciasta o czekoladowym smaku. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości składników ciasto wypieczone na jej bazie ma delikatną teksturę i wyjątkowy smak. Mieszanka zapewnia powtarzalność wypieku, a łatwe i tym samym szybkie przygotowanie pozytywnie wpływa na opłacalność produkcji. Babka znajduje zastosowanie w szerokim asortymencie cukierniczym, a wypieczone na jej bazie muffiny przypadną do gustu nawet najbardziej zabieganemu klientowi.

Babki różne, Babka ITALIANA to 100% koncentrat włoskiej babki drożdżowej typu Panettone - pyszna i efektowna. Swój wyszukany smak Babka Italiana zawdzięcza idealnie skomponowanym składnikom. Esencjonalny aromat pomarańczowy miesza się z nutą brandy, a całość dopełnia przyjemnie maślany smak. W połączeniu z bakaliami uzyskujemy wyśmienity efekt. Puszysta struktura i charakterystyczny wygląd w połączeniu ze znacznym skróceniem procesu produkcji (w odniesieniu do metody tradycyjnej) sprawia, że Babka Italiana jest tak wyjątkowa.

BABKA UCIERANA to 100% koncentrat doskonale uzupełniający serię babek. Najważniejszą cechą wyróżniającą BABKĘ UCIERANĄ spośród innych jest sposób przygotowania - bez ubijania. Wystarczy wymieszać składniki na wolnych obrotach. Ma delikatny śmietankowo-waniliowy smak i puszysty miękisz. Smak i sposób przygotowania przywołują wspomnienia z babcinego domu.

BABKA PIASKOWA 10-TKA - 10% koncentrat ciasta w proszku. Ciasto na każdą okazję, błyskawiczne i proste w przygotowaniu.

Korzenna- Do produkcji aromatycznej babki idealnej na święta i nie tylko.

Masy, nadzienia, czekolady i polewy, Martin- Wyśmienita masa makowa przygotowana z wysokiej jakości maku białego. Doskonałe wypełnienie do ciast, drożdżówek a w szczególności jako nadzienie do rogali. Bardzo prosta w przygotowaniu. Łączy się z budyniami, kremami. bitą śmietaną oraz innymi dodatkami tworząc wyśmienite kompozycje deserowe.

MALIBU - Masa kokosowa przeznaczona jest do wypieku kokosanek tradycyjnych i jako dodatek do różnego rodzaju ciast. Idealnie nadaje się jako nadzienie do drożdżówek lub innych drobnych wypieków cukierniczych. Specjalnie wyselekcjonowane komponenty gwarantują wysoką jakość produktu, powtarzalność i niezawodność

**Masa Makowa Luksusowa** jest produktem w postaci sypkiej. Jego wysoka jakość umożliwia uzyskanie produktu końcowego o znakomitym smaku i wyglądzie. Pozwala na prosty i szybki sposób użycia bez mozolnego przygotowywania maku. Można ją stosować jako nadzienie do tortów, strucli, mazurków, drożdżówek i innych ciast.

MASA MAKOWA LUKSUSOWA O SMAKU SUPER-MIGDAŁA. Masa ta idealnie nadaje się do produkcji ciast makowych i drożdżówek. Przepis podstawowy: MASA MAKOWA SUPER-MIGDAŁ 1000 g, Woda zimna 350 g Przepis z okruchami:

MASA MAKOWA SUPER-MIGDAŁ 1000 g, Woda zimna 500 g, Okruchy (bułka tarta)100 g. Sposób przygotowania: Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w maszynie cukierniczej na średnich obrotach przez około 3 min.

Masa makowa PRV Koncentraty mas makowych to wysokiej jakości produkty w postaci sypkiej. Użycie mas umożliwia uzyskanie produktu końcowego o znakomitym smak i wyglądzie. Pozwala na prosty i szybki użycia bez mozolnego przygotowywania maku. Można je stosować jako nadzienie do torów, strucli, mazurków, drożdżówek i innych ciast.

Super MASA ORZECHOWA znakomicie sprawdza się jako dodatek do różnego rodzaju ciast i drożdżówek. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości składników jest ona nie tylko smaczna, ale i zdrowa. Orzechy włoskie będące składnikiem Super MASY ORZECHOWEJ są świetnym źródłem przeciwutleniaczy. Zawierają bowiem silny antyoksydant – kwas elagowy, który blokuje szlaki metaboliczne, prowadzące do rozwoju nowotworu. Orzechy arachidowe również użyte w produkcji Super MASY ORZECHOWEJ obfitują  w kwasy oleinowe, które zamiast odkładać się w postaci tkanki tłuszczowej, obniżają poziom złego cholesterolu we krwi i są zbawienne dla układu krwionośnego. Receptura podstawowa: Masa orzechowa plus 1000g; Bułka tarta, okruchy 200 g; Woda 500 g. Wszystkie składniki połączyć do uzyskania jednolitej konsystencji, wykorzystać w produkcji cukierniczej.

SUPER BEZA - 100% mieszanka cukiernicza. Produkt przeznaczony do wypieku gładkich, lekkich bez, spodów do tortów bezowych oraz jako dodatek do ciast. Pozwala na skrócenie czasu przygotowania, eliminuje straty białka mogące wystapić przy stosowaniu świeżych jaj. Produkt po wypieku zachowuje dobrą strukturę oraz utrzymuje nadany mu kształt.

Stabilizator masy serowej - Super - Sermix. Stabilizator masy serowej jest produktem przeznaczonym do produkcji ciast typu sernik i masy serowej do drożdżówek. Jego rolą jest stabilizacja i zwiększenie wydajności masy serowej, a także nadanie tej masie wyjątkowej delikatności i puszystości, co odzwierciedla się w wyrobie gotowym. Sernik cechuje większa wilgotność, przez co ciasto utrzymuje świeżość przez dłuższy okres czasu. Zwiększenie wydajności masy serowej stabilizator nadaje masie serowej wyjątkowej puszystości i delikatności dzięki użyciu stabilizatora – gotowy wyrób pozostaje świeży przez długi czas.

TWAROGEL - stabilizator masy serowej. TWAROGEL przeznaczony jest do produkcji masy serowej znajdującej zastosowanie w sernikach czy nadzieniach do drożdżówek. Jego rolą jest stabilizacja i zwiększenie wydajności masy serowej, a także nadanie jej wyjątkowej delikatności i puszystości.

SEREK NA ZIMNO to proszek do produkcji delikatnej i puszystej masy serowej na zimno. W swoim składzie zawiera aż 10% suszonego sera w proszku oraz jogurt. Powstała masa jest puszysta i smakuje jak tradycyjny serek homogenizowany. Można go w szybki i łatwy sposób łączyć zarówno z kremami śmietanowymi SUPER ELITA i SUPER ELITA bez cukru jak i śmietanami pochodzenia zwierzęcego. Doskonale sprawdza się w produkcji tradycyjnych serników na zimno oraz deserów (bez zapiekania).

Ajerkoniak- Bezalkoholowy likier w proszku. Idealny jako nadzienie do różnych rodzaju ciast.

Nadzienie termostabilne- Gotowe do użycia nadzienie idealnie sprawdza się jako dodatek do ciast, drożdżówek i ciasteczek. Jest łatwe w użyciu i nie traci koloru podczas wypiekania.

Polewa ciemna bez dodatku cukru- Nie wymaga temperowania

Czekolada nietopliwa- Drażetki wykorzystywane jako dodatek do ciast i muffinów.

Dark extra- Doskonała polewa (w płatkach) o smaku ciemnej czekolady (białej czekolady). Tworzy równomierną powłokę na cieście lub torcie.

Dark shine- Wysokiej jakości, błyszcząca polewa czekoladowa do zdobienia ciast, wylewania ażurków i tworzenia dekoracji na torty oraz przygotowywania kremów i genaży czekoladowych.

Granulki dekoracyjne ciemnej i białej czekolady- wysokiej jakości granulki do dekoracji.

Kremy deserowe, budyniowe, do tortów,

Arktik- Krem o smaku śmietanowym, bita śmietana w proszku.Swój lekko śmietankowy smak zawdzięcza mleku, serwatce oraz maślance - nie zawiera aromatów. Błyskawicznie uzyskuje wysoką objętość i jest bardzo stabilny. Wspaniale smakuje i można go łączyć ze stabilizatorami, kremami budyniowymi, owocami i alkoholem. Idealnie sprawdza się zarówno jako wypełnienie jak i przy dekoracji. Jest odporny na zamrażanie.

Elita to wysokiej jakości śmietana w proszku zastępująca wysokoprocentową śmietanę oraz "śmietankę roślinną". Prosta w przygotowaniu, stabilna, daje duży przyrost objętości. Doskonała do wypełniania ciast, rurek, eklerów. Nie wymaga dodatkowego usztywnienia. Dawkowanie: 100g/250 ml zimnej przegotowanej wody.

Super elita sweet- Krem do ubijania na bazie tłuszczu roślinnego. To idealna alternatywa dla śmietan pochodzenia zwierzęcego. Płynna postać kremu Super Elita, w wygodnym, litrowym opakowaniu, ułatwia i tym samym skraca proces produkcji ciast, tortów i deserów. Krem Super Elita ma śnieżnobiały kolor i nie żółknie. Może być stosowany bez żadnych dodatków. Doskonale miesza się też z barwnikami. Jego neutralny, delikatny smak pozwala na zastosowanie wszelkiego rodzaju past smakowych i aromatów. Cechuje go duży przyrost objętości masy podczas ubijania i nie wymaga dodawania cukru. Długo zachowuje właściwą, lekką, wspaniale napowietrzoną, ale jednocześnie trwałą konsystencję. Idealnie sprawdza się w pokrywaniu dużych powierzchni ciast i tortów, a także, jako ich wypełnienie. Znajduje też użycie w różnego rodzaju deserach, eklerach, rurkach, przy dekoracji gofrów oraz jako składnik musów. Wyroby na bazie kremu Super Elita cechują się estetycznym wyglądem, a także stałą jakością i trwałością. Opakowanie karton 1 litr.

Bez cukru- Krem do ubijania na bazie tłuszczu roślinnego (29%) To idealna alternatywa dla śmietan pochodzenia zwierzęcego. Płynna postać kremu Super Elita, w wygodnym, litrowym opakowaniu, ułatwia i tym samym skraca proces produkcji ciast, tortów i deserów.

Dzięki swojemu neutralnemu smakowi idealnie sprawdza się również w gastronomii. Można go łączyć ze stabilizatorami oraz kremami budyniowymi. Cechuje go duży przyrost objętości masy podczas ubijania. Długo zachowuje właściwą, lekką, wspaniale napowietrzoną, ale jednocześnie trwałą konsystencję.

Exclusive- Najlepszy z najlepszych, ekskluzywny krem o smaku waniliowym. Idealnie sprawdza się w połączeniu z każdym gatunkiem ciast (biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, parzone, francuskie  itp.) do przekładania i na wierzch ciasta. Wyśmienicie smakują też desery przygotowywane  na jego bazie. Wspaniale komponuje się z owocami czy bitą śmietaną. Ma bardzo delikatny i wykwinty smak.

Krem Brulee to jeden z najbardziej znanych na świecie deserów. Delikatny, waniliowo-jajeczny krem podawany pod warstwą skarmelizowanego cukru. Stanowi on doskonałą propozycję pysznego, słodkiego deseru. Nazwa smakołyku pochodzi z języka francuskiego i dosłownie oznacza „krem palony”. Do  przyrządzenia wystarczy jedynie zagotować mleko i śmietankę, do tego dodać odmierzoną ilość produktu rozprowadzonego w  zimnym mleku. Całość chwilę gotować delikatnie mieszając po czym odstawić do schłodzenia, następnie posypać wierzch cukrem i karmelizować. Atrakcyjny deser otrzymujemy nie tylko łatwo, ale i bardzo szybko, co stanowi niewątpliwie dodatkowe zalety produktu.

Krem mleczny bez dodatku cukru, BUDYŃ NA MLEKO - krem o smaku śmietankowym (waniliowym). To wysokiej jakości krem do produkcji cukierniczej. Jego łagodny, śmietankowy smak doskonale komponuje się z innymi produktami.

SUPER-BUDYŃ Krem budyniowy waniliowy znajduje zastosowanie jako nadzienie do drożdżówek. Do zapiekania i na zimno. Bardzo prosty w przygotowaniu i termostabilny. Dawkowanie :350-400g/litr wody

Super milk- Wysokiej jakości krem budyniowy. Idealna konsystencja i wyśmienity, delikatnie mleczny smak sprawiają, że nie sposób się od niego oderwać. Doskonale sprawdza się np. jako krem do popularnej karpatki czy napoleonki.

Krem budyniowy SUPER-VANILA Bardzo wysokiej jakości krem budyniowy do stosowania na zimno lub do zapiekania. Dawkowanie 350-400g/litr wody

TALENT śmietankowy. Jest to wysokiej jakości krem budyniowy o smaku śmietankowym. Znajduje on zastosowanie w szerokiej gamie produktów cukierniczych. Doskonale komponuje się z ciastem drożdżowym. Dozowanie: 350-400g/1l

Baron- Tradycyjny krem typu Russel. Niezastąpiony w produkcji tortów, rolad i ciast deserowych. Łatwy i szybki w przygotowaniu. Idealnie łączy się z różnymi nośnikami smakowymi i z alkoholem. Nadaje się do zamrażania. W ofercie dostępne są smaki: Kakaowy, Orzechowy, Coffee espresso, O smaku śmietankowym, Kokosowy, Tiramisu, Adwokat, Wanilia

MUSSO CAPPUCCINO, marcepan– gotowy krem. Gotowe kremy MUSSO to doskonałej jakości produkty, które mają wiele zastosowań w branży cukierniczej. Przy produkcji ciast i tortów mogą służyć jako nadzienie, ale również jako całkowite powleczenie, w tym przypadku powłoka zyskuje miękki, błyszczący płaszcz, który nie łamie się przy krojeniu. Kremy te łatwo też rozprowadzić na waflach, a użyte jako nadzienie do pralin, tabliczek czekolady czy pączków nadadzą im wyjątkowy smak. Kremy MUSSO można łączyć ze śmietaną, masłem czy kremami budyniowymi, a co najważniejsze produkt może być stosowany bezpośrednio bez dodatkowych procesów technologicznych. Mogą być również wykorzystywane w produkcji przemysłowej i są przystosowane do mrożenia. Opakowanie: 5 kg

KREM ADWOKAT - krem do tortów. Wysokiej jakości produkt do dekoracji tortów i ciast, a także do sporządzania deserów.

Nadaje masie doskonałą konsystencję puszystej i delikatnej masy kremowej, idealnie rozprowadzają się po powierzchni ciasta, jest odporny na zamrażanie. Dozowanie: 120g/300ml mleka

KREM CZOKO- krem do tortów. Wysokiej jakości produkt do dekoracji tortów i ciast a także do sporządzania deserów. Nadaje masie doskonałą konsystencję puszystej i delikatnej masy kremowej, idealnie rozprowadza się po powierzchni ciasta, jest odporny na zamrażanie. Krem można sporządzić w dwóch wersjach:

Krem Czoko: 1000g, mleko 2300 ml, masło 770g

*Wersja 1 (z masłem)*

Odważoną ilość kremu wsypać do odmierzonej ilości mleka (nie schłodzonego) i miksować (wolne obroty 1 min., szybkie 2 min.). Miękkie masło utrzeć w osobnym naczyniu, a następnie dodać je do kremu i miksować przez 2 min. Przygotowanym kremem przekładać i dekorować ciasta a następnie całość schłodzić

*Wersja 2 (bez masła)*

Odważoną ilość kremu wsypać do odmierzonej ilości mleka (nie schłodzonego) i miksować (wolne obroty 1 min., szybkie 3 min.). Przygotowanym kremem przekładać i dekorować ciasta a następnie całość schłodzić.

KREM KOKOS - krem do tortów. Wysokiej jakości produkt do dekoracji tortów i ciast, a także do sporządzania deserów. Nadaje masie doskonałą konsystencję puszystej i delikatnej masy kremowej, idealnie rozprowadza się po powierzchni ciasta, jest odporny na zamrażanie.

 Dozowanie: 140g/300ml mleka

Orzech- Wysokiej jakości produkt do dekoracji tortów i ciast, a także do sporządzania deserów. Nadaje doskonałą konsystencję puszystej i delikatnej masy kremowej, idealnie rozprowadza się po powierzchni ciasta, jest odporny na zamrażanie.

KREM TIRAMISU -krem do tortów. Wysokiej jakości produkt do dekoracji tortów i ciast, a także do sporządzania deserów. Nadaje doskonałą konsystencję puszystej i delikatnej masy kremowej, idealnie rozprowadza się po powierzchni ciasta, jest odporny na zamrażanie. Dozowanie: 120g/300ml mleka

KREM WANILIA - krem do tortów

Ten wysokiej jakości krem o wspaniałym, waniliowym smaku znajduje zastosowanie przy przekładaniu i dekoracji różnego rodzaju ciast i tortów. Idealnie komponuje się z biszkoptem i pozostałymi składnikami, a dzięki delikatnej, puszystej konsystencji można go łatwo i dokładnie rozsmarować na powierzchni ciasta.

GG Doskonałej jakości pasta dekoracyjna Idealnie sprawdza się jako wykończenie ciast, tortów i deserów.  Dzięki możliwości aplikowania na zimno pasta Golden Glaze może być wykorzystywana również przy dekoracji lodów, tortów lodowych i artystycznych. Cechuje ją wysoka wydajność  i odporność na zamrażanie - nie traci połysku nawet przy -18°C. Została opracowana z myślą o klientach, którzy cenią swój czas. Ułatwia i zdecydowanie przyśpiesza proces przygotowania np. masy grylażowej, dzięki gotowej formie możliwa jest pełna powtarzalność produkcji.

Stabilizatory do śmietany, żele i zagęstniki, Stabilizatory żelatynowe, bezżelatynowe, żele i zagęstniki w proszku, żele dekoracyjne. o smaku białej czekolady, owoce leśne, bananowy, cytrynowy premium, czarna porzeczka, gruszkowy, miętowy, malinowy, pomarańczowy, truskawkowy, truskawkowy standard, wiśniowy, o smaku cappuccino, o smaku cytrynowym, o smaku sernikowym

Neutralny- STABILIZTOR DO ŚMIETANY **-** Ten wyjątkowy stabilizator możemy dodawać bezpośrednio do śmietany bez konieczności uprzedniego rozpuszczania w wodzie, a co się z tym wiąże dodatkowej pracy . Dodając go do śmietany uzyskujemy doskonały produkt do przekładania ciasta, jako krem do tortów, rolad, ptysi czy zdobienia gotowych wyrobów cukierniczych.

Brzoskwinia-marakuja Stabilizatory żelatynowe to wysokiej jakości produkty, nadające śmietanie smak i stabilności. Idealnie łączą się z kremami śmietanowymi SUPER ELITA i SUPER ELITA bez cukru. Gotowe kremy śmietanowe są smaczne, bardziej wydajne i można je poddawać procesowi mrożenia. Szeroka gama smaków pozwala na przygotowanie różnorodnych deserów ciast i tortów.

STABILIZATOR ŻELATYNOWY COFFEE ESPRESSO to wysokiej jakości produkt, nadający śmietanie stabilność i wspaniały, kawowy smak – w swoim składzie ma aż 11% kawy. Idealnie łączy się z kremami śmietanowymi SUPER ELITA i SUPER ELITA bez cukru. Krem powstający z połączenia śmietany ze STABILIZATOREM ŻELATYNOWYM COFFEE ESPRESSO jest nie tylko smaczny, ale też bardziej wydajny i można go poddawać procesowi mrożenia. Idealnie sprawdza się zarówno w deserkach jak i ciastach deserowych i tortach. Receptura: doz. 200g/1l śmietany/250g wody

Żelatynowy stabilizator do śmietany jogurtowy to lekki, wysokiej jakości produkt, który z powodzeniem można stosować do dekoracji ciast i wyrobu deserów. Prezentowany stabilizator jest bardzo wydajny (1l śmietany to 1,45l gotowego kremu śmietanowego), gwarantuje stabilność i delikatną konsystencję bitej śmietany. Odporny na zamrażanie. Receptura: doz. 200g/1l śmietany/250g wody

O smaku ajerkoniak Stabilizator do śmietany (bezżelatynowy) zawiera aromat identyczny z naturalnym, opakowanie 2kg

Stabilizator do śmietany CZEKOLADA (bezżelatynowy) zawiera kakao i aromat identyczny z naturalnym

Stabilizator do śmietany Toffi (bezżelatynowy) zawiera karmel i aromat identyczny z naturalnym

 STABILIZATOR CZEKOLA – bezżelatynowy. Stabilizator ten wyróżnia się wspaniałym, czekoladowym smakiem. Przeznaczony jest do utrwalania konsystencji i zapobiegania synerezie w bitej śmietanie sporządzonej na bazie naturalnej śmietany o zawartości tłuszczu 30%. Dozowanie: 130g/1l śmietany

STABILIZATOR NEUTRALNY . Stabilizator do śmietany TIRAMISU (bezżelatynowy) zawiera kawę naturalną i zbożową

Dekor-żel 100% Doskonale sprawdza się w dekorowaniu ciast i deserów. Dozowanie: 230g/1l wody

Super żel Żel dekoracyjny do ciast i owoców , zabezpieczający ciasto przed wysychaniem . Jest ekonomiczny i bardzo wydajny oraz bardzo łatwy w przygotowaniu. Doskonale nabłyszcza powierzchnie ciast i owoców. Jest termostabilny, można go wielokrotnie odgrzewać, mrozić jak i łączyć z sokami owocowymi. Sposób przygotowania: Super-Żel 20 g, Cukier 250 g, Woda lub sok owocowy 1000 g. Żel zmieszać z cukrem, następnie dolać wodę lub sok, zagotować. Po chwili ciepły żel nakładać pędzelkiem lub wylać na ciasto.

 SUPER KLAR Bardzo wysokiej jakości zagęstnik w proszku. Charakteryzuje się wyjątkowo wysoką klarownością. Idealny do soków i kompotów. Doskonale nadaje się jako nadzienie do ciast i pączków. Jest termostabilny. Sposób przygotowania; SUPER KLAR 100 g, Cukier 200 g, Sok lub kompot 1000 g. SUPER KLAR zmieszać z cukrem następnie dolać sok lub kompot, dokładnie wymieszać. Po ok. 10 min wykorzystać gotowe nadzienie w dalszej produkcji cukierniczej na zimno lub na gorąco.

Żel mix Doskonały, prosty w użyciu zagęstnik w proszku do soków i kompotów. Przygotowany (wg receptury) produkt wyśmienicie nadaje się jako nadzienie do ciast i pączków. Jest termostabilny. Sposób przygotowania: ŻEL-MIX 120 g, Cukier 200 g, Sok lub kompot  1000 g ŻEL-MIX zmieszać z cukrem, następnie dolać sok lub kompot. Dokladnie wymieszać. Po około 10 min. wykorzystać gotowe nadzienie w dalszej produkcji cukierniczej na zimno lub zapiekać.

Żel do żelownic Do wykańczania ciast za pomocą żelownicy.

 Neutral, brulle, czekola, czekola- biała, karmel, kiwi, orange, truskawka, wiśnia- Doskonałej jakości, gotowy żel dekoracyjny do stosowania na zimno.

Idealnie sprawdza się jako wykończenie szerokiego asortymentu ciast, tortów i deserów poprawiając ich walory estetyczne.  Żel Dekoracyjny Golden Glaze - Neutral można łączyć z innymi żelami, kremami maślanymi i margarynami. Gotowy żel dekoracyjny aplikuje się bezpośrednio na produkt, co znacznie skraca proces produkcji. Przy nakładaniu żelu, na powierzchni nie tworzą się pęcherze, a uzyskana gładka i lśniąca powłoka nie spływa i zachowuje swój blask nawet przy -18°C. Żel nie łamie się przy krojeniu, a dzięki możliwości aplikowania na zimno sprawdza się nawet przy dekoracji deserów lodowych i tortów artystycznych. Doskonale komponuje się z różnego rodzaju owocami, które nie tylko zyskują blask, ale też zachowują świeżość oraz naturalny kolor i smak.

 żel dekoracyjny truskawkowy, wiśniowy

Opakowanie: wiaderko 6 kg

Dodatki i desery, cukier wanilinowy, puder wanilinowy, super mix piekarniczy, żelatyna spożywcza

BIAŁA SŁODYCZ – nietopliwy puder dekoracyjny. Produkt wysokiej jakości pozwalający na zdobienie pączków i ciast nie zmieniając przy tym swoich właściwości jak i walorów wizualnych. Produkt zastępuje tradycyjny cukier puder, jednak nie topi się na gorących ciastach, pączkach i gofrach oraz nie pochłania wilgoci z powietrza. Dobrze utrzymuje się na powierzchni ciast, także w przypadku produktów pakowanych.

Proszek do pieczenia- Gwarancja jakości składników sprawia, iż wypieki są puszyste, lekkie i równomiernie wyrośnięte.

Galaretki neutralna- Galaretki PRV NEUTRALNA, o smaku agrestowym, o smaku brzoskwiniowym, o smaku cytrynowym, o smaku jabłkowo- agrestowym, o smaku malinowym, o smaku pomarańczowym, truskawkowym, wiśniowym. Charakteryzuje je bardzo wysoka moc wiążąca. BLOOM 260-280.

Galaretki standard NEUTRALNA. Podstawowa, ekonomiczna galaretka w różnych smakach i soczystych kolorach. BLOOM 260-280.

Galaretki premium o smaku malinowym (wiśniowym, truskawkowym, pomarańczowym, cytrynowym, agrestowym).Kolorowe w różnych smakach, wyłącznie na naturalnych barwnikach. BLOOM 260-280.

Galaretki ze stevią neutralna,

Galaretki ze stevią o smaku AGRESTOWYM. Ekonomiczne - niskie dawkowanie. W ofercie wersja na naturalnych barwnikach (czysta etykieta) oraz na barwnikach syntetycznych.

charakteryzują się niżską kalorycznością w porównaniu do tradycyjnych galaretek - 30-krotnie mniejsza zawartość cukru. BLOOM 260-280.

Lody soft o smaku truskawkowym (o smaku czekoladowym, o smaku śmietankowym, o smaku waniliowym). Doskonałe lody o nowej, ulepszonej formule. Bardzo wydajne. Pyszne smaki i idealnie napowietrzona struktura. Znakomite przez cały rok.

Lody zakręcone o smaku czekoladowym (karmelowo- śmietankowym, śmietankowym, waniliowym). Lody typu hard (świderki) o wyśmienitym, czekoladowym (karmelowym, śmietankowym, waniliowym) smaku. Dzięki wykorzystaniu do produkcji wyłącznie prawdziwego mleka lody te zyskały nie tylko na smaku, ale również na walorach zdrowotnych. Nie zawierają również sztucznych barwników i zagęstników, co w dzisiejszych czasach jest szczególnie doceniane przez konsumenta.

Gofry „Pychotka” 100 % koncentrat ciasta do produkcji gofrów i (50%) naleśników.100% koncentrat ciasta PYCHOTKA jest doskonałą bazą do wypieku gofrów. Dzięki zastosowaniu odpowiednich komponentów jest to ciasto zapewniające powtarzalność wypieku, oszczędność czasu podczas przygotowania oraz wysoką jakość produktu finalnego. Gofry są niezwykle smaczne, posiadają odpowiednią kruchość i bardzo łatwo wychodzą z formy. Na bazie koncentratu PYCHOTKA w prosty i łatwy sposób można przygotować bogactwo deserów proponując gofry z dodatkiem bitej śmietany, czekolady, owoców itd., a ponadto przyrządzając z tego samego koncentratu wspaniałe naleśniki o odpowiedniej elastyczności co znacznie ułatwia ich zawijanie i nadziewanie serem dżemem, czy kremem czekoladowy.

SUPER-GOFRY - 100% koncentrat ciasta do wyrobu gofrów biszkoptowych. Delikatne, kruche i lekkie ciasto o wspaniałym smaku idealnie sprawdza się w przygotowaniu popularnych gofrów. Użyte w mieszance, wysokiej jakości składniki sprawiają, że produkcja ciasta jest powtarzalna, a przy tym nie zajmuje wiele cennego czasu. Ciasto po wypieczeniu łatwo odchodzi od formy, a finalny produkt jest estetyczny i bardzo smaczny. SUPER-GOFRY są znakomitą bazą szerokiej gamy deserów.

Monster colors pink- Monster colors blue, monster colors czoko Pyszne gofry, idealne dla dzieci i dorosłych lubiących kolorowe desery.

Krakersy, protein mix- Wypieczone krakersy mają wysoką zawartość błonnika pokarmowego 10,53 g/ 100 g oraz wysoką zawartość białka 26,94 g/ 100 g (20% wartości energetycznej pochodzi z białka).

Industry Line to szeroki wachlarz produktów dostosowanych pod względem technologicznym do produkcji na liniach przemysłowych. To jednak nie tylko oferta dla uprzemysłowionych zakładów. Nasze ciasteczka równie dobrze sprawdzają się przy produkcji tradycyjnymi metodami, a przede wszystkim wyśmienicie smakują. Nasi technolodzy indywidualnie dostosowują receptury do Państwa warunków produkcyjnych, co znacznie usprawnia wprowadzanie nowego asortymentu. W naszej ofercie znajdą Państwo wiele produktów sygnowanych logiem czysta etykieta.

Ciasteczka, ciasteczka kruche, Big cookies dark

Big cookies spots- BigCookies to doskonały dodatek do popołudniowej kawy lub herbaty. Chrupiące, duże i smaczne.

Kruche- Bardzo popularne, tradycyjne ciasteczka. Doskonale sprawdzają się z różnymi dodatkami, np. Nadzieniami Termostabilnymi z naszej oferty.

Kruche bananowe- Bardzo popularne o wyśmienitym, bananowym smaku.

Kruche kokosowe- Bardzo popularne o wyśmienitym, kokosowym smaku.

Kruche o smaku cytrynowym- Bardzo popularne ciasteczka o wyjątkowym, cytrynowym smaku.

Kruche o smaku maślanym- Bardzo popularne, o wyśmienitym, lekko maślanym smaku.

Korzenne- Aromatyczne ciasteczka. Na święta i przez cały rok.

Ciasteczka pełnoziarniste, czekoladowe- Ciasteczka aromatyczne, o mocno czekoladowym kolorze i smaku.

Grahamki- Wyśmienite i bardzo zdrowe.

Imbirowo- porzeczkowe- Wyraziste, lekko pikantne z owocową nutą.  źródło błonnika pokarmowego.

Jabłkowe- Charakteryzuje je świeżych smak i chrupkość. Zawierają jabłka i błonnik jabłkowy.

Owsiano- cynamonowe- Idealne na drugie śniadanie.

Żytnie razowe z orzechem, żytnie razowe ze słonecznikiem- Smaczne, aromatyczne i idealnie kruche.

Ciasteczka typu crunch, Spelt cookies with chia, Porzeczkowe z nutą mięty, Julki, IG ciasteczka, Rabarbarowo- malinowe- Aromatyczne i pyszne ciasteczka. Mieszanka zawiera liofilizowane owoce: rabarbar (1,4%) i malinę (0,8%)

Crispiness- Wyjątkowo aromatyczne ciasteczka typu crunch. Idealne jako baza do wypieku różnorodnych ciasteczek.

Latte czekoladowe- Wyjątkowo aromatyczne czekoladowo-kawowe ciasteczka typu crunch.

Orkiszowe z wiśnią- Wyjątkowo aromatyczne ciasteczka typu crunch zawierające specjalnie wyselekcjonowane składniki, m.in. mieszanka mączna zawiera mąkę orkiszową (31,2%), wiśnię liofilizowaną (2%), kaszę owsianą i otręby owsiane.

Trufla czekoladowa- Ciasteczka typu crunch , które pokochają wszyscy amatorzy słodkości. Wyraźny truflowy aromat i znakomicie dobrana czekoladowo-kakaowa nuta smakowa to cechy, które docenią nawet najbardziej wybredni konsumenci. Mieszanka zawiera 4% kakao oraz 4% czekolady w proszku oraz kaszkę owsianą.

Piegowate- Popularne, uwielbiane przez dzieci i dorosłych połączenie ciasteczka typu crunch z czekoladą. Zawartość granulek czekoladowych w mieszance sprawia, że ciasteczko jest atrakcyjnie mocno piegowate.

Ciasta, beza- Pyszna i łatwa w produkcji.

Biszkopt- Do produkcji blatów i drobnych biszkopcików.

Biszkopt soft- Mocno napowietrzony, nie zbija się.

Kokosanka- Do produkcji tradycyjnej kokosanki.

Parzone- Do produkcji tradycyjnych ptysiów, groszku ptysiowego i ciasta do eklerów.

Piernik- Idealna do liniowej  produkcji drobnych pierników, ciast i babek.

Rolada- Do produkcji rolad biszkoptowych.

Muffin bananowy, muffin citrus, muffin czoko, muffin jogurtowy- Puszyste ciasto w wyjątkowych smakach.

Polewy i posypki, industry super polewa- NOWA FORMUŁA. Wysokiej klasy polewa o smaku ciemnej czekolady.

Posypka dekoracyjna z dynią, posypka dekoracyjna ze słonecznikiem

Pozostały asortyment, aktualności, nowości, promocje, ciekawostki

Kolorowe, smaczne, zdrowe Galaretki Premium- Kolorowe, smaczne, zdrowe – Galaretki

Wiosna i lato swoją feerią barw inspiruje nas do spożywania lekkich, kolorowych posiłków, a jak posiłki to także desery. Zastosowanie galaretki to idealne połączenie lekkiego, zdrowego deseru, cudownych kolorów i dbałości o zapewnienie sobie zdrowej przyjemności.

Kolorowo

Galaretki Premium to soczyste barwy uzyskane wyłącznie dzięki naturalnym barwnikom. Bogata kolorystyka sprawi, że każdy deser ożyje wiosenno-letnim tchnieniem. Do wyboru są czerwienie dojrzałych wiśni i truskawek, głęboki pomarańcz, soczysta agrestowa zieleń oraz oszałamiająca świeżością cytrynowa barwa.

Smacznie

Kolorowe desery muszą również wspaniale smakować. Galaretki Premium to nie tylko piękne, naturalnie uzyskane barwy, to również znakomity smak i jakość. Idealnie zrównoważona świeżość i słodycz gwarantują powodzenie każdemu deserowi wzbogaconemu taką galaretką. Sprawdzają się zarówno w prostych, owocowych kompozycjach jak i w wyszukanym towarzystwie nieco bardziej skomplikowanych ciast i torów.

Zdrowo

Zawarta w galaretkach żelatyna wspomaga regenerację stawów i poprawia kondycję paznokci. Ma w swoim składzie aminokwasy z siarką, które są składnikiem keratyny włosa, dlatego galaretki powinny spożywać osoby, które zmagają się z problemem przesuszonych włosów pozbawionych witalności. Żelatyna zawiera też potas pomocny w walce ze zbędnymi kilogramami.

Bez cukru

Galaretki ze stevią to idealna alternatywa dla osób nie mogących bądź nie chcących spożywać tradycyjnych cukrów.

Karocą po zdrowie- Nie oceniaj książki po okładce. To powiedzenie sprawdza się w wielu dziedzinach życia, ale w żywieniu nabiera szczególnej wartości, bo kiedyś ktoś mądry powiedział – jesteś tym, co jesz.

Chleb, pomimo wciąż spadającego spożycia pozostaje podstawowym, codziennym składnikiem naszej diety, dlaczego więc większość z nas nie przykłada wagi do tego, jakie pieczywo wybiera dla siebie i swojej rodziny? Ktoś powiedziałby, że to cena nami kieruje, ale czy tylko? Nie. O wyborze pieczywa decyduje wiele czynników, a z pewnością jednym z najważniejszych jest wygląd. Z natury jesteśmy wzrokowcami, a więc kupujemy oczami. Podchodząc do półki wypełnionej pięknie wyglądającym pieczywem nie myślimy, co jest w środku. Jak więc wybrać zdrowy chleb z półki pełnej wspaniale wyglądających i pachnących wypieków? Warto dowiedzieć się, co zawiera dany bochenek i jak poszczególne składniki wpływają na nasze zdrowie. Poniżej przybliżamy składniki odżywcze zawarte w pysznym i zarazem bogatym chlebie KaroCa.

Dynia – małe pestki, duża moc

Właściwości dyni znane i cenione są od stuleci, ale w pieczywie pestki dyni pojawiły się stosunkowo niedawno. Zawartość tych drogocennych nasion na poziomie 10-11% sprawia, że już jedna, dwie kromki dziennie wzbogacają naszą dietę o liczne witaminy i dużą dawkę cynku. Pozytywnego wpływu witamin na nasze zdrowie nikomu nie trzeba tłumaczyć, ale co daje nam wysoka zawartość cynku w spożywanych produktach? Przede wszystkim to, na czym często najbardziej nam zależy – młody, zdrowy wygląd. Cynk zawarty w pestkach dyni pozytywnie wpływa na stan zdrowia naszej cery, wspomaga leczenie trądziku i stanów zapalnych, a także wzmacnia włosy i paznokcie zapobiegając ich wypadaniu i łamliwości. Pestki dyni polecane są również mężczyznom, ponieważ zawarte w nasionach fitosterole korzystnie wpływają na prostatę, co pozwala zachować zdrowie, a także wspomagać leczenie. Tymczasem kukurbitacyna zawarta w pestkach dyni, to substancja wykazująca silne działanie toksyczne, ale wyłącznie wobec drobnoustrojów i robaków, jednocześnie będąc nieszkodliwą dla organizmu ludzkiego, co jest szczególnie ważne w walce z pasożytami układu pokarmowego, takimi jak tasiemce, owsiki czy glisty. Pestki dyni często znajdują się w składzie musli, jednak nie każdy musi co dzień jeść płatki, ale chleb to zupełnie inna sprawa.

Wapń dla dzieci, dorosłych i seniorów

Wapń wchodzi w skład kości oraz niektórych rodzajów ścian komórkowych, jest więc niezbędnym minerałem dodatkowo odgrywającym zasadniczą rolę w przekazywaniu informacji za pomocą nerwów. Wapń pozytywnie wpływa na wszelkiego rodzaju bóle, szczególnie u dzieci bóle wzrostowe, a także u osób starszych na osteoporozę. Doskonale znają go też alergicy i osoby borykające się z problemem wysokiego ciśnienia, migrenami oraz bezsennością. Regularne spożywanie produktów bogatych w wapń pozytywnie wpływa też na kondycję układu krwionośnego i zapobiega zaburzeniom rytmu serca. Zawartość wapnia w chlebie to nowość na polskim rynku piekarniczym, a co ważne już 2 kromki chleba np. Karoca, dostarczają 20% RDA (średniego zapotrzebowania na wapń). Należy jednak pamiętać, że do prawidłowego wchłaniania wapnia niezbędna jest witamina D. Organizm produkuje ją m.in. pod wpływem słońca. Dlatego wszystkich zapraszamy na słoneczny spacer po bajecznym śniadaniu.

Marchewka – pomarańczowe bogactwo

Marchew to najbogatsza w beta-karoten roślina, któremu to składnikowi zawdzięcza swój intensywny, pomarańczowy kolor. Co ważne obróbka cieplna nie niszczy wartości odżywczych beta-karotenu, a nawet daje większe możliwości przyswajania go przez organizm. Jest to szczególnie ważne w przypadku, gdy zawarta jest w chlebie, poddawanemu bardzo wysokim temperaturom.  
Marchew należy do produktów niskokalorycznych, a poza wspomnianym karotenem jest bogata w błonnik pokarmowy i składniki mineralne, a także może się poszczycić wysoką zawartością potasu, fosforu i magnezu. Beta-karoten i inne karotenoidy po przekształceniu w aktywną postać witaminy A (czyli w retinol) biorą udział w powstawaniu rodopsyny – purpury wzrokowej. Barwnik ten zawarty w siatkówce oka umożliwia widzenie o zmierzchu. Osoby, które jadają marchew regularnie są  mniej zagrożone chorobami serca, w tym zawałem, a także ryzykiem wystąpienia nowotworów piersi, pęcherza moczowego, szyjki macicy, prostaty, jelita grubego, krtani, przełyku oraz płuc. Ale jak mają ją jeść dzieci czy osoby „uczulone” na sam widok warzyw? Najlepiej przemycone w innych, złożonych pokarmach lub po prostu w chlebie, np. KaroCa. Smacznego!

Czekolada-ponadczasowy afrodyzjak- 12 kwietnia obchodzimy Światowy Dzień Czekolady, a więc wszystkim łasuchom życzymy wielu chwil przyjemności i zapomnienia. A dla ciekawych historii i wpływu tego afrodyzjaku na nasz organizm polecamy lekturę artykułu.

Czekolada - ponadczasowy afrodyzjak

**Starożytne cywilizacje**

Pierwsze ślady na czekoladowej drodze prowadzą aż do 900 r.p.n.e., do cywilizacji Olmeków, jednej z najstarszych cywilizacji Ameryki Środkowej. Olmekowie z powodzeniem uprawiali drzewa kakaowca i wytwarzali czekoladę, jednak w bardzo prymitywnej formie. Kult spożywania czekolady oraz łącznie jej z innymi składnikami, np. z chili narodził się wraz z cywilizacją majów, a rozwinął u Azteków, w których języku czekolada - *xocolatl* oznacza gorzką wodę.

**Hiszpania była pierwsza**

 Na Starym Kontynencie czekolada znana jest od XVI wieku naszej ery. Spośród Europejczyków, jako pierwszy odkrył czekoladę Krzysztof Kolumb, podczas swojej ostatniej podróży do Nowego Świata w 1502 roku. Garstka ziaren przywiezionych wtedy jako ciekawostka na dwór hiszpański nie wywołała jeszcze zbyt wielkiego poruszenia. Uwagę na ich szczególne właściwości zwrócił dopiero Ferdynand Cortez, który przybył do krainy Azteków w poszukiwaniu legendarnego Eldorado. Spostrzegł wtedy, iż: „Garnuszek kakao daje żołnierzowi wigor na cały dzień”. Początkowo Europejczycy uważali napój z roztartych ziaren kakaowych za obrzydliwy, jednak gdy hiszpańscy mnisi opracowali nową receptę na jego przyrządzanie (dodając do zmielonych na pył nasion cukier i znany na kontynencie cynamon i anyż oraz wyłącznie ciepłą wodę), czekolada stała się przepysznym, cudownie aromatycznym smakołykiem, na którego punkcie zwariowała cała Hiszpania i na długi czas tylko Hiszpania. Odkąd w 1580r. otworzono w Hiszpanii pierwszą fabrykę czekolady, zaczęła ona coraz bardziej zyskiwać na popularności.

**Czekoladowa ekspansja**

 Po niemal 100 latach pilnowania przez Hiszpanów receptur i dostępu do ziaren czekolada zaczęła swoją ekspansję na pozostałe kraje Europy. Pierwszy dom czekolady powstał w 1657 r w Londynie. W 1679 roku na dwór francuski trafiły po raz pierwszy pralinki. Ich nazwa wzięła się od kucharza nazwiskiem Pralin, który przyrządził ten smakołyk na stół Ludwika XIV. W roku 1750 czekolada dotarła do Szwajcarii, a 15 lat później dr James Baker sprowadził ją z powrotem na Nowy Kontynent otwierając fabrykę w New England. Pierwsza czekolada w tabliczkach powstała w 1839 roku w Niemczech, wyprodukowana została przez firmę Jordan & Timaeus z kakao, cukru i koziego mleka, jednak wtedy nie przyjęła się ona. Następnym krokiem w kierunku znanej dziś czekolady było wyprodukowanie suchej tabliczki przez Cadbury’s. Następnie, w 1879 roku szwajcarski cukiernik Rudolphe Lindt wynalazł konchę (konche to z greckiego muszla) urządzenie mieszające składniki tak, by zniknął cierpki smak, a masa nabrała aksamitnej konsystencji i mogła rozpływać się w ustach. Inny Szwajcar, Henri Nestle wpadł na pomysł, by pomieszać kakao z mlekiem w proszku i tak powstała znana do dziś i powszechnie lubiana czekolada mleczna. Rodzynki, orzechy i migdały w słodkim przysmaku zawdzięczamy Włochom, natomiast kolorowo opakowane bombonierki uważa się za wynalazek Belgów. Czekolada służyła też niegdyś, jako waluta, a aż do XIX wieku sprzedawana była w europejskich aptekach, jako afrodyzjak. Do Polski dotarła w XVII wieku wraz z innymi, egzotycznymi towarami luksusowymi – kawą i herbatą.

**Dla ciała i ducha**

 Jest to substancja, która pozytywnie oddziałuje na nasze nastroje i nie ma takiej drugiej na świecie. Finowie przeprowadzili nawet badania wpływu czekolady na przyszłe pokolenia, ich wnioski jednoznacznie wskazują na jej dobroczynny wpływ, ponieważ przyszłe mamy spożywające w czasie ciąży regularnie czekoladę rodziły szczęśliwe i aktywne dzieci. Czekolada zaspokaja jednak nie tylko umysł, ale i ciało. Zawarta w niej fenyloetyloamina – pochodna amfetaminy – sprawia, że nasz organizm produkuje więcej endorfin, zwanych potocznie „Hormonami szczęścia”. Czekolada zawiera też kofeinę, choć jest jej niewielka ilość – żeby wyrównać ilość do 1 filiżanki kawy trzeba by zjeść około 10 tabliczek. Czekolada wpływa też na stabilizację pracy układu krążenia i na odciążenie serca, a to za sprawą flawonoidów. Zjadając jej odpowiednią ilość możemy obniżyć sobie ciśnienie krwi oraz wyregulować poziom cholesterolu. Dodatkowo czekolada zawiera dużą ilość antyoksydantów, które skutecznie walczą z tzw. wolnymi rodnikami oraz teobrominę , alkaloid, który w medycynie stosowany jest jako środek nasercowy, moczopędny oraz przeciwastmatyczny. Nic tylko jeść – na zdrowie!

Św. Klemens- krótka biografia

Klemens Hofbauer spędził w Warszawie 20 lat w trudnych czasach rozbiorów Polski. Ten wielki jałmużnik wspierał wyżebranym groszem ubogich, chorych i bezdomnych.

W porozumieniu z Hugonem Kołłątajem, zapoczątkował szkolnictwo zawodowe dla najuboższych. Były to pierwsze w naszym kraju szkoły rzemieślnicze. Za tę działalność oraz za patriotyczną postawę w czasach Powstania Kościuszkowskiego, odznaczony został przez Księcia Józefa Poniatowskiego Orderem Orła Białego.

W dzień Bożego Ciała 1808, po dwudziestu latach działalności, zmuszony został przez ówczesne władze, wraz z innymi braćmi z zakonu redemptorystów do opuszczenia Warszawy. Osiada w Wiedniu, gdzie po okresie dużej społecznej aktywności - umiera w roku 1820.  
Klemens M.Hofbauer-Dworzak w latach młodzieńczych wyuczył się zawodu piekarza. Jako czeladnik piekarski pracował w rodzinnych Tasovicach na Morawach. Po wstąpieniu do zakonu opiekował się klasztorną piekarnią i osobiście wypiekał chleb dla braci zakonnych.  
W dniu 20 marca 1909 r. Papież Pius X zaliczył go w poczet świętych Kościoła katolickiego. Po zakończeniu I wojny światowej, po odzyskaniu przez Polskę niepodległości, obrano Go na patrona Warszawy, a liczne cechy w kraju - patronem braci piekarskiej.  
Co roku uroczystości ku czci Św. Klemensa, obchodzone są w dniu jego imienin, czyli 15 marca, celebrowane są w kościele pod Jego wezwaniem na warszawskiej Woli przy ul. Karolkowej. Kościół w tym dniu przepięknie pachnie chlebem, a ołtarze udekorowane są przez warszawskich piekarzy. Wyroby z ciasta, po Mszy rozdawane są wśród wiernych. Źródło: <http://www.warszawskie-muzeum-chleba.pl/>

**„Pączek** – pulchne ciastko drożdżowe z mąki pszennej w kształcie nieco spłaszczonej kuli”. Tak swoją definicję zaczyna popularna e-encyklopedia, ale pączek to coś więcej niż kawałek drożdżowego ciasta, to tradycja zakorzeniona w wielu narodach, również w Polsce.

Święto, jakie obchodzimy dziś nie kojarzyło się naszym przodkom ze słodyczami. Tłusty Czwartek, podobnie jak pozostałe dni tłustego tygodnia obfitowały w wyjątkowo – nawet jak na tamte czasy – tłuste potrawy, a Polacy przejadali się do granic możliwości. Przed 40 dniowym Wielkim Postem jadano również pączki, ale nie były to pączki, jakie znamy dziś. Dawniej nazwę tą nosiły bułeczki z ciasta chlebowego nadziane słoniną i wysmażane na dużej ilości smalcu.

**Polacy kochają pączki**

Na przełomie XVI i XVII wieku pojawiły się słodkie wersje pączka i wtedy też przyjęło się, że kto nie zje choć jednego w tym konkretnym dniu będzie cierpiał na brak szczęścia. Gospodynie dodatkowo wkładały do niektórych pączków migdał lub orzech, a osoba, która trafiła na taki dodatek miała się cieszyć jeszcze większym powodzeniem. Dziś pączek również w Polsce stał się produktem kultury masowej, a statystyczny Polak w Tłusty Czwartek zjada 2,5 pączka, co daje prawie 100 milionów sztuk zjedzonych w naszym kraju tylko w trakcie tego jednego dnia. Pączek wyrabiany jest w licznych odmianach – nadziewany przed lub po smażeniu z licznymi kombinacjami nadzienia i oblewany lukrem, pudrem lub polewą czekoladową i zdobiony kandyzowaną skórką pomarańczy. Zasada jest jedna, ma być słodko i tłusto.

**Kaszubskie purcle i Śląskie kreple**

Jak to zwykle bywa, każdy region ma swojego pączka, ale to Śląsk i Kaszuby mają odmienną nazwę dla różnych przysmaków, i tak jest w przypadku pączka. Na Śląsku je się kreple. Nazwa ta posiada dawne pochodzenie, ale ciężko określić skąd tak naprawdę się wzięła – zwykle tego typu nazwy zapożyczane były z języka niemieckiego, ale tak w tym przypadku nie jest. Według wydanej w 1714 r. we Frankfurcie i Lipsku kroniki śląskiej (*Der Schlesischen Kern-Chronicke*) w odrębnym śląskim języku używanym w mowie i sztuce (poezji) istniało od dawna słowo *Kraeppel* i zawsze określało ono wyrób cukierniczy. Inny tłustoczwartkowy (po kaszubsku zapustny) smakołyk stanowiły purcle kaszubskie, czyli małe pączki. **Purcle były specjalnym obrzędowym przysmakiem, który smażono głównie w czasie zapustów. O zwyczaju pieczenia pączków i placków z żytniej mąki pisze w swym kaszubskim słowniku ks. B. Szychta (1967–1976): „pùrcel-młodzowi kùszk piekli w òléju, pòl. pączek, np. W zôpùstê mëma napiekla calą miskã pùrclów”.** Tradycyjne purcle formuje się z ciasta, które wyrabiane jest z mąki pszennej z dodatkiem drożdży, jaj, cukru, mleka, masła i kieliszka spirytusu. Nadzienie stanowią powidła. Purcle smaży się na rozgrzanym smalcu albo oleju, a potem posypuje cukrem pudrem.

**Jeden pączek to ok. 250 kalorii, aby go spalić trzeba biegać 20 minut, tańczyć 40 minut, jeździć na łyżwach 30 minut lub spać 290 minut. Którą opcję wybieracie? Ja skłaniam się ku tej ostatniej.**

**O firmie, o nas**

Jako jedna z nielicznych firm jesteśmy polskim producentem i autorem receptur dodatków technologicznych dla branży piekarniczej i cukierniczej. Na rynku branżowym prowadzimy działalność od roku 1993. Jesteśmy identyfikowani jako producent solidny, wytwarzający produkty wysokiej jakości i zapewniający fachową obsługę technologiczną co skłania i zachęca do współpracy z nami dobre hurtownie na terenie całego kraju. Technologia proponowana przez Eco Trade w połączeniu z doświadczeniem i fachowością polskiego piekarza pozwala wyprodukować pieczywo smaczne, odpowiadające gustom i wymaganiom klienta, a wyśmienite wyroby cukiernicze spełnią oczekiwania cukierników. Nowoczesny zakład produkcyjny, wprowadzony system HACCP pozwalają na zaliczenie naszej spółki do firm spełniających wszelkie polskie i unijne wymagania jak i obowiązujące standardy.Jednak najlepszym miernikiem jakości jest dla nas zaufanie Klientów, zaopatrujemy przecież systematycznie już kilka tysięcy piekarń i cukierni w całym kraju i poza jego granicami. Młody, dobrze wykształcony i profesjonalny zespół zapewni Państwu fachową obsługę, doradztwo, a także pomoże przy rozwiązywaniu nietypowych problemów **"JESTEŚMY DLA WAS"**.

Projekty unijne

ECO TRADE SP. Z O.O.  
realizuje projekt dofinansowany z Funduszy Europejskich „Przekroczyć kolejne granice” plan ekspansji Spółki na perspektywiczne rynki pozaunijne USA i RPA.

Celem projektu jest napędzenie dynamiki prowadzonej działalności eksportowej Spółki,   
zwiększenie wolumenu eksportu oraz utwierdzenie znanej już marki produktów eksportowych   
Spółki na rynkach międzynarodowych. Planowanym efektem projektu jest między innymi  
wzrost przychodów ze sprzedaży produktów przeznaczonych na eksport.

Wartość projektu: 865.487,00PLN  
Dofinansowanie projektu z UE: 376.750,00PLN

Formularz reklamacyjny:

Nazwa asortymentu podlegającego reklamacji, Numer partii, Termin przydatności do spożycia, przyczyna reklamacji

Polityka prywatności

 ECO TRADE SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w Polityce Prywatności. Każdego klienta i użytkownika serwisów należących do ECO TRADE SP. Z O.O. obowiązuje aktualna Polityka Prywatności znajdująca się na stronie [www.ecotrade.pl](http://www.ecotrade.pl/) Jakiekolwiek wprowadzane zmiany nie wpływają na podstawową zasadę: **ECO TRADE SP. Z O.O. nie sprzedaje i nie udostępnia osobom trzecim danych personalnych czy adresowych klientów/ użytkowników swoich serwisów.** Jeśli nie zgadzasz się z Polityką Prywatności, proszę nie odwiedzać serwisów ECO TRADE SP. Z O.O.

**Dane Osobowe**

 W czasie korzystania z serwisów należących do ECO TRADE SP. Z O.O. możesz zostać poproszony o podanie niektórych swoich danych osobowych poprzez wypełnienie formularza lub w inny sposób. Wymagamy tylko tych danych, które są niezbędne do działania serwisu. Niepodanie wymaganych danych zablokuje czynność, której te dane dotyczyły.

**Subskrypcja newslettera**

Zaprenumerowanie elektronicznych, bezpłatnych wiadomości wymaga podania w odpowiednim formularzu swojego adresu e-mail. Pola te są obowiązkowe. Uzyskane w ten sposób dane są dodawane do listy mailingowej. Adres e-mail jest niezbędny do tego, aby można było wysłać wiadomości danemu użytkownikowi. ECO TRADE SP. Z O.O. zastrzega sobie prawo do wysyłania niezapowiedzianych wiadomości osobom, których dane kontaktowe posiada i które zgodziły się z Polityką Prywatności. Pod pojęciem niezapowiedzianych wiadomości ECO TRADE SP. Z O.O. rozumie informacje odnoszące się bezpośrednio do jego serwisów, usług i produktów (np. zmiany, nowości, promocje), niekomercyjne listy (np. życzenia) oraz informacje komercyjne. Podmioty zlecające komercyjne mailingi nie mają wglądu w dane kontaktowe osób znajdujących się na listach adresowych ECO TRADE SP. Z O.O. Informacje komercyjne są filtrowane w stopniu w jakim jest to możliwe, ograniczana jest ich objętość i wysyłane są sporadycznie.

**Zamawianie usług i produktów**

 Zamawianie usług i produktów oferowanych przez ECO TRADE SP. Z O.O. wymaga podania w odpowiednim formularzu pełniejszych danych adresowych. Pola obowiązkowe są oznaczone.

**Jawne Dane Osobowe**

Dane osobowe podane na serwisach należących do ECO TRADE SP. Z O.O. przy okazji wysyłania komentarzy do artykułów, odpowiedzi na forum czy serwisach społecznościowych itp. są dostępne dla wszystkich odwiedzających strony zawierające te dane. ECO TRADE SP. Z O.O. nie ma możliwości zabezpieczenia Was przed osobami prywatnymi lub firmami, które te dane wykorzystają do przesłania Wam nieokreślonych informacji. Dlatego dane te **nie podlegają** Polityce Prywatności.

**Inne formularze**

Formularze znajdujące się gościnnie na serwisach należących do ECO TRADE SP. Z O.O. i dotyczące usług, produktów, serwisów nieobsługiwanych przez ECO TRADE SP. Z O.O. **nie podlegają** Polityce Prywatności.

**Cookies**

Niektóre obszary serwisów należących do ECO TRADE SP. Z O.O. mogą wykorzystywać cookies, czyli małe pliki tekstowe wysyłane do komputera internauty identyfikujące go w sposób potrzebny do uproszczenia lub umorzenia danej operacji. Cookies są nieszkodliwe ani dla komputera ani dla jego użytkownika i jego danych.

Warunkiem działania cookies jest ich akceptacja przez przeglądarkę i nie usuwanie ich z dysku. Można też wyłączyć ich działanie w ustawieniach przeglądarki, co może ograniczyć albo uniemożliwić korzystanie z niektórych części serwisu. Pliki cookie wykorzystujemy w celach statystycznych, do autoryzacji użytkowników w serwisach, w celu dostosowania wyglądu serwisów do preferencji i historii przeglądania Użytkownika oraz w innych celach marketingowych. Pliki cookie mogą zawierać dane osobowe użytkownika, chociaż w większości przypadków będzie to tylko adres e-mail. Dane te dostępne są tylko dla Użytkownika danego komputera jak i dla naszych serwisów.

**Partnerzy**

Polityka Prywatności **nie dotyczy** serwisów i firm, których dane kontaktowe podane są w serwisach należących do ECO TRADE SP. Z O.O.

Kariera

Receptury, sekretariat: Biuro Warszawa, Biuro Bydgoszcz,dział handlowy, dyrektor handlowy, kierownik ds. eksportu, Kierownik Biura Obsługi Klienta, Kierownik Marketingu, Kierownik ds. Sprzedaży, Koordynatorzy: Regionalny Kierownik Sprzedaży region centralny, Kierownik Region Południowo-Zachodni, Kierownik Region Północno-Wschodni, Kierownik Region Południowo-Wschodni, dział technologiczny, pełniący obowiązki Głównego Technologa, Główny Technolog, Główny technolog ds. wdrożeniowych, Technolog cukiernik, Technolog, specjalista do spraw przemysłu, Kierownik produkcji, Zastępca kierownika produkcji, dział zakupów, magazyn dostawa, Dyrektor do spraw zakupów, księgowość, Główny Księgowy, strefa klienta,

Kontakt, magazyn: Park logistyczny synergy, tel./fax +48 32 661 97 66, tel. kom. e-mail:spedycja@ecotrade.pl, ul Graniczna 52, 44-178 Przyszowice

składniki inne, sól, pieprz, mąka

Pozostały asortyment