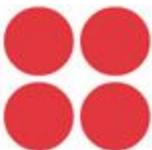




сырье для пищевой промышленности



foodexpert



сырье для пищевой промышленности

ЧЕРНАЯ и БЕЛАЯ ЛАУРИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ «ДОЛЬЧЕ ВИТА»



Глазурь Дольче Вита, изготовленная на лауриновых жирах обладает высокой твердостью, хорошим блеском и хрупкостью, малым временем застывания. Такие глазури хорошо подходят для производства полых фигур, кондитерских плиток, глазирования тортов, пирожных, печенья, зефира, творожных сырков, мармелада и других кондитерских изделий.



сырье для пищевой промышленности



ВЗАИМОВЫГОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО



Собственное производство лауриновой глазури на новейшем оборудовании



Производим глазурь под требования клиента



**Оперативно выполняем заказы в срок
Строго ведется контроль за поставками**



**Лучшая цена от производителя
Гибкая система скидок**

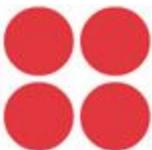


**Высокое качество
Строго соблюдаем правила хранения и транспортировки**



Возможность рассрочки платежа

foodexpert



сырье для пищевой промышленности



Белая глазурь Дольче Вита

Белая Глазурь Дольче Вита – в плитках	
56 рублей 50 копеек	Min - Объем 20 тонн
62 рубля 20 копеек	Min – объем 500 кг
Белая Глазурь Дольче Вита – в дропсах	
58 рублей 50 копеек	Min - Объем 20 тонн
63 рубля 10 копеек	Min – объем 500 кг

Темная глазурь Дольче Вита ПРЕМИУМ

Глазурь Дольче Вита – Премиум в плитках	
59 руб. 50 копеек	Min - Объем 20 тонн
65 руб. 20 копеек	Min – объем 500 кг
Глазурь Дольче Вита – Премиум в дропсах	
61 руб. 10 копеек	Min - Объем 20 тонн
66 руб. 80 копеек	Min – объем 500 кг

Темная глазурь Дольче Вита Стандарт

Глазурь Дольче Вита – Стандарт в плитках	
57 руб. 50 копеек	Min - Объем 20 тонн
63 руб. 10 копеек	Min – объем 500 кг
Глазурь Дольче Вита – Стандарт в дропсах	
58 руб. 10 копеек	Min - Объем 20 тонн
64 руб. 60 копеек	Min – объем 500 кг

Темная глазурь Дольче Вита Эконом

Глазурь Дольче Вита – Эконом в плитках	
55 руб. 00 копеек	Min - Объем 20 тонн
60 руб. 80 копеек	Min – объем 500 кг
Глазурь Дольче Вита – Эконом в дропсах	
56 руб. 70 копеек	Min - Объем 20 тонн
62 руб. 40 копеек	Min – объем 500 кг

* ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С НДС

ГЛИБКАЯ СИСТЕМА СКИДОВ

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

«ДОЛЬЧЕ ВИТА» (глазурь кондитерская темная)

Область применения: глазирование и покрытие конфет, карамели, сухофруктов, халвы, зефира, мучнистых кондитерских изделий (печенья, тортов, бисквита), сырков и других изделий . Глазурь не требует темперирования – проста в работе. Имеет хорошие вкусовые качества, блеск, твёрдость, устойчива к поседению.

Состав: сахар, заменитель какао масла лауринового типа, какао порошок, лецитин, эмульгатор*, идентичный натуральному ароматизатор – ванилин, краситель*.

**В случае внесения.*

Упаковка:

4 блока по 5кг в коробе на 20кг или
Дропсы в коробе на 15кг с
полиэтиленовым вкладышем.

Показатели	Норма
Цвет	Тёмно-коричневый
Вкус и аромат	характерные для данного вида глазури, без посторонних привкусов и запахов.
Структура	однородная, мелкодисперсная без посторонних вкраплений
Реологические свойства: консистенция при (17+/-1) оС консистенция при (41+/-1) оС	твёрдая текучая
Массовая доля жира, %	32,5+/-2
Массовая доля сахара, %	52,6+/-2
Массовая доля влаги, не более, %	1,5
Массовая доля золы (нерастворимой в 10%-ном р-ре HCl), не более, %	0,1
Температура плавления жира, оС	33 – 35
Температура застывания, оС	28-30
Степень измельчения по Реутову, не менее, %	90



сырье для пищевой промышленности



СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

«ДОЛЬЧЕ ВИТА» (глазурь кондитерская белая)

Область применения: формованные изделия, плитки; глазирование конфет, карамели, сухофруктов, халвы, зефира, печенья, пряников, тортов, рулетов и т.п. Глазурь не требует темперирования – проста в работе.

Имеет хорошие вкусовые качества, блеск, твердость, устойчива к поседению.

Состав: сахар, заменитель масла какао лауринового типа, сухие молочные продукты, эмульгаторы, лецитин, ароматизатор ванилин идентичный натуральному.,

Упаковка:

4 блока по 5кг в коробе на 20кг или друпсы в коробе на 15кг с полиэтиленовым вкладышем.

Показатели	Норма
Цвет	От белого до светло-кремового
Вкус и аромат	Сливочные
Консистенция при 18°C	Твердая
Консистенция при 45°C	Текучая
Содержание жира, %	33±2
Содержание сахара, %	58±2
Степень измельчения, %	90-92
Температура плавления, °C	35-36



О НАС:



Разработка оригинальных рецептов специальных жиров и маргаринов совместно с ведущими специалистами пищевых концернов мира.



Современные складские комплексы в Москве, Санкт-Петербурге, Новороссийске и Калининграде общей площадью более 5000 кв.м.



Более 10 лет являемся стабильным поставщиком пищевого сырья



Товарооборот более 500000 тонн ежегодно



Более 100 квалифицированных сотрудников, которые прилагают максимум усилий для обеспечения успешной работы компании



Постоянно обновляющийся ассортимент продукции



сырье для пищевой промышленности

Мы уверены, что сотрудничая с нашей компанией,
Вы высоко оцените оптимальное сочетание высокого качества
поставляемой продукции, разумных цен и безукоризненного сервиса.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

С Уважением, Ваш персональный менеджер
Бодров Андрей
bodrov@foodexpert.ru
(495) 721-30-10