



**Semi-finished products  
for confectionery and bakery**

**CATALOGUE**





## The beginnings

The company's history began in the 1970s. Maria and Stanisław Wójcik decided to make their dreams come true. It was then that the first greenhouse was created, in which tomatoes and gerberas were grown. Over time, new greenhouses and tunnels were created - with cucumbers and chrysanthemums.

**On June 17, 1977, fruit and vegetable processing began to operate.**

90's. is the next stage in the history – first production of semi-finished products for confectionery and bakery, i.e. roasted apples and marmalade, has begun. The plant has also launched a **purchase of soft fruit**.

**2008** – construction of a high-bay warehouse in Skołyszyn.

**2010** – commissioning of the 1st part of the production plant in Skołyszyn.

**2012** – completion of the second stage of construction of the production plant in Skołyszyn.

## Vortumnus today

It is one of the leading Polish producers of premium fruit and vegetables packed in jars of various capacities. It is also the leading manufacturer of semi-finished products for confectionery, bakery and ice cream production and products for the B2B confectionery industry. The offer is also directed to the HoReCa channel.

**Vortumnus is a family business, 100% based on Polish capital.**

## Two production plants

The first plant is located in **Lisów**. The second plant is located in **Skołyszyn**. There the production of semi-finished products for confectionery and bakery takes place as well as **logistic services with high-bay warehouse**.

## Premium

From the beginning, the company focuses on solid and **constant high quality of products**. Works with qualified suppliers. All preserved products are made according to the traditional recipe. The uniqueness of the preserved products also lies in the **clean spring water** that is used in the production process.

## Certificates

The company works according to **IFS and ISO 22000:2018 standards**.

## Personnel

The company employs **190 workers** and up to **250** in high season.

## Assortment

The standard portfolio consists of **220 SKU's**. The products are available in jars, cans and buckets.

## Partners

The company cooperates with:

- distributors in the traditional market channel (preserved products),
- commercial networks,
- distributors supplying pastry shops and bakeries,
- large industrial customers producing chocolate, cookies and candies,
- hotels and restaurants.

Vortumnus products are available in almost **10 000 stores all over Poland**.

## Export

The company supplies products to almost **30 countries around the world**, such as Slovakia, Romania, Lithuania, Hungary, Belarus, Greece and Germany.





Apple pie filling Premium 90% fruit content



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Apple pie filling Premium 90% fruit content

Apple pie filling Premium is a product prepared by boiling the fresh apples crushed into cubes or segments 1/16, of the sugar, thickeners, acidity regulating components, preservative, flavoring and antioxidant. Properties: The product is bake stable, it is also suitable for thawstable. It can be used for baking inside and outside replacing fresh apple pies. Ready to use, stable when cut the dough. Application: The main application for apple pie filling is yeast-cake, shortbread dough, puff pastry, biscuit rolls, danishes, desserts.

DE

## Apfelfüllung Premium 90% Fruchtanteil

Apfelfüllung Premium ist ein Produkt, das durch Kochen frischer Äpfel entsteht, in Würfel oder Segmente zerkleinert 1/16, unter Zugabe von Zucker, Verdickungsmittel, Speisesäuren, Konservierungsstoffe und Antioxidante. Eigenschaften: termostabil, eignet sich zum Einfrieren. Kann innen und außen des Kuchens gebacken werden, als Ersatz für frischen Apfel. Anwendung: für Apfelkuchen aus Mürbe, Hefe- und Blätterteig, für Biskuitsrollen, Hefeschnecken, als Zugabe zur Desserts.

FR

## Fourrage pommes Premium - Pommes cuites Extra 90% Fruits

Le fourrage aux pommes Premium est un produit obtenu par la cuisson de pommes fraîches coupées en cubes ou en segments de 1/16e. Forte teneur en fruits - 90 %. Elle se caractérise par des morceaux de pomme croquants, une saveur et un arôme naturels. Propriétés: produit thermostable, convient également à la congélation. Il peut être utilisé pour être cuit à l'intérieur et à l'extérieur du gâteau, en remplacement de la pomme fraîche. Le produit est prêt à l'emploi, stable lors de la coupe de la pâte. Utilisation : principalement pour les tartes aux pommes, les tartes, les croissants de pâte feuilletée et semi-feuilletée et le supplément aux desserts.

RUS

## Тотовая яблочная начинка «Премиум» 90%

Готовая яблочная начинка «Премиум» – это продукт, полученный путём варки свежих яблок, нарезанных кубиками или дольками 1/16, с добавлением сахара, загустителей, регуляторов кислотности, консервантов, ароматизаторов и антиоксиданта. Свойства: продукт термостабильный, пригоден также для заморозки. Может применяться для запекания снаружи и внутри кондитерских изделий, заменяя свежие яблоки. Продукт, готовый к употреблению, стабилен при разрезке кондитерских изделий. Применение: основное применение – шарлотка, яблочные пироги из песочного, дрожжевого, французского теста.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Apple pie filling Premium 90% fruit content

Apple pie filling Premium 1/16 90% fruit content

Apfelfüllung Premium 90% Fruchtanteil

Apfelfüllung Premium Segmente 1/16 90% Fruchtanteil

Fourrage pommes Premium - Pommes cuites Extra cubes 90% fruits  
Fourrage aux pommes Premium - Pommes cuites Extra segments 90% fruits

Яблочная начинка «Премиум»  
Яблочная начинка «Премиум».

Дольки 1/16

11 kg / кг



12 / 60

6 months / Monate  
mois / месяцев

5 kg / кг



20/80



Apple pie filling 85% fruit content



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Apple pie filling 85% fruit content

Apple filling is a product manufactured on the basis of baked apples with sugar, modified starch, food acids, as well as flavourings and food components. Properties: can be baked inside and outside of a cake, good for freezing, ready to use, replaces fresh, dried or frozen apples, low in calories due to a low amount of sugar. Recommended use: is mainly used in apple pies - shortcrust, dough, French pastry, sponge cake rolls, as an addition to desserts, indelicates for pancakes, omelettes, rice, pasta, dumplings, etc.

DE

## Apfelfüllung 85% Fruchtanteil in delicatesse

Apfel Fruchtfüllung ist ein Produkt, das durch Äpfel Rösten mit Zucker, modifizierte Stärke, Speisesäuren, Konservierungsstoffe und Geschmacksstoffe erhalten wird. Eigenschaften: Apfel Fruchtfüllung kann als Innen- und Außenschicht des Kuchens gebacken werden, eignen sich zum Einfrieren. Als Fertigprodukt ersetzen sie Frisch-, Trocken- und tiefgekühlte Äpfel. Kalorienarm wegen geringem Zuckergehalt. Anwendung: für Apfelkuchen aus Mürbe, Hefe- und Blätterteig, für Biskuitsrollen, Hefeschnecken; als Zugabe zu Desserts, in der Fertigerichtsherstellung für Pfannkuchen, Omeletten, Reis, Makkaroni, Teigtaschen usw.

FR

## Fourrage pommes 85% fruits

Les pommes cuites sont un produit obtenu en faisant cuire des pommes en ajoutant du sucre, de l'amidon modifié, des acides alimentaires, des conservateurs et des arômes. Propriétés : peut être cuit à l'intérieur et à l'extérieur, produit adapté à la congélation, prêt à l'emploi. Faible teneur en calories grâce à une faible teneur en sucre. Utilisation : pour la pâte - pâte brisée, pâte levée, pâte feuilletée, génoise, gâteaux à la levure, ajout aux desserts ; en épicerie fine pour les crêpes, omelettes, riz, pâtes, boulettes.

RUS

## Жареные яблоки кубиками 85%

Жареные яблоки это продукт полученный в результате жарения яблок с добавкой сахара, модифицированного крахмала, пищевых кислот, консервантов и ароматов. Свойства: возможность запекания внутри и снаружи, возможность замораживания продукта, продукт готов к применению и заменяет свежие, сушеные или мороженые яблоки, невысокая калорийность в связи с низким содержанием сахара. Применение: основное применение это шарлотки – песочная, дрожжевая, слоёная, бисквитные рулеты, булочки, добавки к десертам, в гастрономии для блинчиков, омлетов, риса, макарон, вареников и т. п.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids net  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Apple filling 85%, cubes  
Apfel Fruchtfüllung 85%, gewürfelt  
Fourrage pommes 85% fruits  
Жареные яблоки кубиками

Applesauce  
Apfelmus  
Compote de pommes  
Яблочный мусс

11  
kg / кг

12 / 60

6  
months / Monate  
mois / месяцев

10  
kg / кг

12 / 60

6  
months / Monate  
mois / месяцев





Premium Orange Pumpkin Filling 50%



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Premium Orange Pumpkin Filling

The Premium Orange Pumpkin Filling is a product obtained by cooking pulp or mousse of oranges and pumpkins with the addition of sugar, modified starch, thickener, acidity regulating ingredients, antioxidant, preserving, colouring and aroma ingredients. The product has a proper slightly dense gelled consistency, yellow-orange colour and sweet-sour taste with palpable fruit pieces. The content of orange and pumpkin is 50%. Properties: Thermo stable product, retains the shape given to it during baking. Suitable for deep freezing. Application: for baking of fine yeast bread (croissants, buns, bread with comb and envelope shape), French pastries and shortbread, both inside and outside the bread.

DE

## Premium Orangen-Kürbisfüllung

Die Premium Orangen-Kürbisfüllung ist ein Produkt, das durchs Kochen eines Orangen- und Kürbis Marks mit Zusatz von Zucker, modifizierter Stärke, Verdickungsmittel, säureregulierenden Inhaltsstoffen, Antioxidationsmitteln, Konservierungsmitteln, Farbstoffen und Aromastoffen erhalten wird. Das Produkt hat eine entsprechend dichte, leicht gelernte Konsistenz, gelb-orangene Farbe und süß-sauren Geschmack, mit fühlbaren Fruchtstücken. Der Orangen -und Kürbisgehalt beträgt 50%. Eigenschaften: Das Produkt ist thermostabil und behält beim Backen seine Form. Es ist zum Tiefkühlen geeignet. Anwendung: Zum Backen von feinem Hefegebäck (Croissants, Brötchen, Kämmen, Splitter), französischem Gebäck, Kuchen und Mürbteig Kekse. Es wird im Inneren und außen auf dem Gebäck angewendet.

FR

## Fourrage à l'orange et à la citrouille Premium

Fourrage Premium à l'orange et à la citrouille est un produit obtenu par la cuisson de la pulpe ou de la purée d'orange et de citrouille en ajoutant du sucre, de l'amidon modifié, de l'épaississant, des ingrédients régulateurs d'acidité, de l'antioxydant, des conservateurs, du colorant et de l'arôme. Le produit a une consistance suffisamment dense, légèrement gélifiée, une couleur jaune-orange et une saveur aigre-douce avec des morceaux de zeste d'orange visibles. La teneur en orange et en citrouille est de 50%. Propriétés : Produit thermostable, conserve sa forme pendant la cuisson. Convient à la congélation. Utilisation : pour la cuisson de petits pains levés (croissants, petits pains, peignes, enveloppes), de pâtes feuilletées, de gâteaux et de pâtes brisées, à l'intérieur comme à l'extérieur, pour tartiner le pain d'épices.

RUS

## Апельсиново-тыквенная начинка Premium

Апельсиново-тыквенная начинка Premium – продукт, полученный путем приготовления мякоти или пюре из апельсинов и тыквы с добавлением сахара, модифицированного крахмала, загустителя, регуляторов кислотности, антиоксиданта, консервантов, красителя и ароматизатора. Продукт густой и слегка желеобразной консистенции, желто-оранжевого цвета и с кисло-сладким вкусом с ощутимыми кусочками плодов. Содержание апельсинов и тыквы 50%. Свойства: Термостабильный продукт, во время выпекания сохраняет форму. Подходит для глубокой заморозки. Применение: для выпекания мелких дрожжевых изделий (рогалики, булочки, конвертики), изделий из слоеного и песочного теста, для использования как внутри, так и снаружи выпечки.



Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Premium Orange Pumpkin Filling

Premium Orangen-Kürbisfüllung

Fourrage à l'orange et à la citrouille

Апельсиново-тыквенная начинка Premium

6  
kg / кг



20 / 4 / 80

5  
months / Monate  
mois / месяцев



Premium Rhubarb Filling 50%



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Premium Rhubarb Filling 50%

A product with a bitter-sweet-sour taste, and a pink-red colour. Visible pieces of rhubarb. High fruit content - 50%. Properties: ready-to-use and fast-to-use product. Thermostable product - does not change the previously given shape during baking. It is suitable to be stored at very low temperatures. Application: the filling is suitable for baking yeast bread (loaves, buns, croissants), shortbread, French and half-French puff pastry. The filling will also be suitable as an addition to desserts. The offer is also available Premium strawberry and rhubarb filling.

DE

## Premium 50 % Rhabarber füllung

Ein Produkt mit einem bitter-süß-sauren Geschmack und einer rosaroten Farbe. Sichtbare Rhabarberstücke. Hoher Fruchtgehalt - 50%. Eigenschaften: Fertigprodukt, das schnell in der Verwendung ist. Thermostabiles Produkt - ändert nicht die vorher angegebene Form während des Backens. Es ist für eine tiefe Kühlung geeignet. Anwendung: Füllung eignet sich zum Backen von Hefe Brot (Strudel, Brötchen, Croissants), Knetteig, Blätterteigkuchen. Sie eignet sich auch gut als Ergänzung zu Desserts. Das Angebot ist auch verfügbar Premium Erdbeer-Rhabarber-Füllung.

FR

## Fourrage à la Rabarbar Premium 50%

Le produit a un goût aigre-doux, et une couleur rouge-rose. Des morceaux de rhubarbe visibles. Forte teneur en fruits - 50 %. Propriétés: produit prêt à l'emploi, rapide à utiliser, thermostable - ne change pas de forme pendant la cuisson. Convient à la surgélation. Utilisation: pour la cuisson de pains levés (strudels, gâteaux à la levure, croissants), de pâtes brisées, de pâtes feuilletées et de pâtes semi-feuilletées. Il peut également être ajouté aux desserts. Fourrage à la rhubarbe et aux fraises Premium est également proposé.

RUS

## Начинка из ревеня premium 50%

Продукт с терпко-кисло-сладким вкусом, красно-розового цвета. Заметные кусочки ревеня. Высокая доля фруктов – 50%. Свойства: продукт готовый к употреблению, для быстрого применения. Термостабильный продукт – во время выпекания не изменяет приданной ему формы. Может подвергаться глубокой заморозке. Применение: начинка применяется для выпечки из дрожжевого теста (штрудели, булочки, рогалики), песочного, слоеного или полуслоеного теста. Может добавляться к десертам. Предложение также доступно Начинка из клубники и ревеня премиум-класса.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Premium Rhubarb filling 50%  
Premium Strawberry and Rhubarb filling 50%

Premium 50 % Rhabar Füllung  
Premium 50 % Rhabarber-Erdbeer-Füllung

Fourrage à la rhubarbe  
Premium 50% fruits  
Fourrage à la rhubarbe et aux fraises  
Premium 50% fruits

Начинка из ревеня premium 50%  
Ревенево-клубничная начинка  
premium 50%

6 kg / кг



20/80

6 months / Monate  
mois / месяцев



Premium Apricot Filling 50%



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Premium Apricot Filling 50%

A product with visible pieces of fruit, with a proper and thick consistency and intense flavour. Natural, apricot colour. High fruit content - 50%. Properties: ready-to-use product, a wide range of applications. Thermostable product - does not change the previously given shape during baking. It is suitable to be stored at very low temperatures. Application: the filling is suitable for baking yeast bread (loaves, buns, croissants), shortbread, French and half-French puff pastry (tarts, tartlets). The filling will also be suitable as an addition to cheesecakes and pancakes.

DE

## Premium 50% Aprikosefüllung

Produkt mit sichtbaren Fruchtstücken, mit einer richtigen, dicken Konsistenz und intensivem Geschmack. Natürliche Aprikosenfarbe. Hoher Fruchtgehalt - 50%. Eigenschaften: Fertigprodukt, breite Anwendung. Thermostabiles Produkt - ändert nicht die vorher angegebene Form während des Backens. Es ist für eine tiefe Kühlung geeignet. Anwendung: Füllung eignet sich zum Backen von Hefe Brot (Strudel, Brötchen, Croissants), Knetteig, Blätterteigkuchen (Törtchen). Die Füllung wird auch als Ergänzung zu Käsekuchen und Pfannkuchen geeignet sein.

FR

## Fourrage à l'abricot Premium 50%

Un produit à la consistance dense adaptée, au goût intense et à la couleur naturelle de l'abricot avec des morceaux de fruits perceptibles. Propriétés : produit thermostable - ne change pas de forme pendant la cuisson. Convient à la surgélation. Utilisation : pour la cuisson de pains levés (strudels, gâteaux à la levure, croissants), de pâtes brisées, de pâtes feuilletées et de pâtes semi-feuilletées (tartes, tartelettes). Fourrage convient également aux cheesecakes et aux crêpes.

RUS

## Абрикосовая начинка Premium 50%

Продукт с заметными кусочками фруктов, соответствующей густой консистенции, с интенсивным вкусом. Натуральный абрикосовый цвет. Высокая доля фруктов - 50%. Свойства: продукт готовый к употреблению, широкого применения. Термостабильный продукт - во время выпекания не изменяет приданной ему формы. Может подвергаться глубокой заморозке. Применение: начинка применяется для выпечки из дрожжевого теста (штрудели, булочки, рогалики), песочного, слоеного или полуслоеного теста (тарты, тарталетки), в качестве начинки для пончиков. Будет хорошим добавлением к сырникам и блинчикам.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids net  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Premium Apricot Filling 50%

Premium 50% Aprikosefüllung

Fourrage à l'abricot Premium 50% fruits

Абрикосовая начинка Premium 50%

6 kg / кг

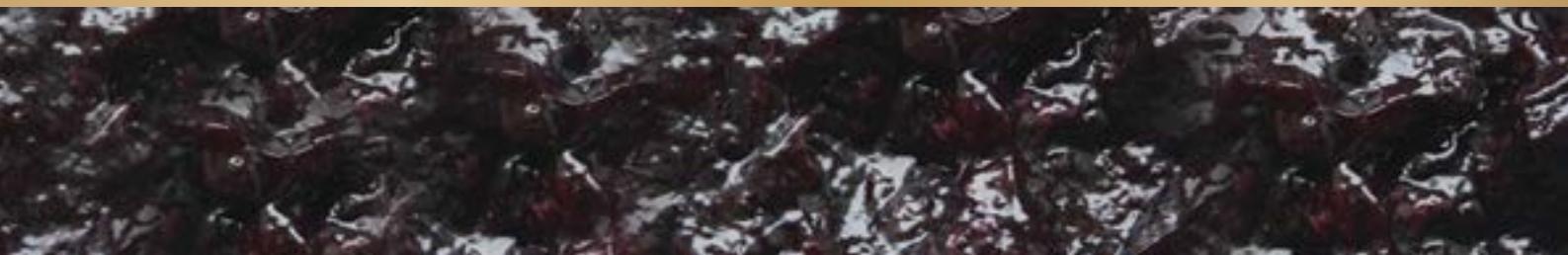


20/80

5 months / Monate  
mois / месяцев



Premium Blueberry Filling 35% fruit content



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Premium Blueberry Filling 35% fruit content

It's a light jelly consistency with fruit or fruit parts, made by boiling blueberry with an additive of sugar, modified starch as well as gelatine, preservative and flavourings with an additive of acidity regulator. Properties: thermostable product, can be used in cakes, both internally and externally, can be frozen, during baking the product does not change its shape. Purpose: mainly for baking small buns, French pastry bread and crispy cookies. Can be used internally and externally.

DE

## Premium-Füllung aus Blaubeere 35% Fruchtanteil

Dies ist ein Produkt mit einer leicht gelernten Konsistenz mit sichtbaren Früchten oder deren Teilchen, das durch das Kochen der Früchte Blaubeere mit Zucker, modifizierte Stärke und Gelbildner, Konservierungs- und Geschmacksmittel und mit der Zugabe von Säuerungsmittel erhalten wird. Eigenschaften: thermostabiles Produkt, es kann für Backen außerhalb und innerhalb des Teiges verwendet werden, das Produkt ist für Einfrieren geeignet, während des Backens ändert es seine Form nicht. Anwendung: vor allem zum Backen von kleinen Hefebrot, Französischen Brot, Kuchen und Keksen, innen und außerhalb.

FR

## Fourrage à la myrtille Premium 35% fruits

Le produit a une consistance dense appropriée et un goût intense de myrtille avec des morceaux de myrtille visibles. Propriétés : produit thermostable - ne change pas de forme pendant la cuisson. Il peut être utilisé pour être cuit à l'intérieur et à l'extérieur du gâteau, produit adapté à la congélation. Utilisation : pour la cuisson de petits pains levés, de pâtisseries feuilletées, de gâteaux et de biscuits.

RUS

## Начинка из черники Премиум 35%

Это продукт консистенции легкого желе с заметными плодами или их частицами, получаемый в результате отваривания плодов черники с добавлением сахара, модифицированного крахмала и желирующего вещества, консерванта, ароматизатора и с добавлением регулятора кислоты. Свойства: термостабильный продукт, его можно применять для выпечки на пироге и внутри, продукт пригодный к замораживанию, во время выпечки не изменяет свою форму. Применение: прежде всего для выпечки хлебобулочных изделий, слоек, пирогов и песочных пирожных.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids net  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Premium Blueberry Filling 35% fruit content

Premium-Füllung aus Blaubeere 35% Fruchtanteil

Fourrage à la myrtille Premium 35% fruits

Начинка из черники Премиум 35%

6  
kg / кг



20/80

6  
months / Monate  
mois / месяцев



Smooth fruits filling



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Smooth fruits filling

Fruit fillings are products with a uniform, smooth consistency. Expressive gooseberry, raspberry, currant flavor and color. They are thermostable and ready to use. They are suitable for deep freezing. Application: as a filling for donuts (the filling does not flow out, so it can be dosed both before and after frying). Hot (for baking yeast bread: strudels, buns, croissants; shortcrust, French and semi-French dough). The product is recommended for nozzle stuffers.

DE

## Glatte Fruchtfüllung

Fruchtfüllungen sind Produkte mit einer gleichmäßigen, glatten Konsistenz. Ausdrucksstarke Stachelbeere, Himbeer-, Johannisbeerge schmack und -farbe. Sie sind thermostabil und gebrauchsfertig. Sie sind zum Tiefkühlen geeignet. Anwendung: als Füllung für Donuts (die Füllung fließt nicht aus, so dass sie sowohl vor als auch nach dem Braten dosiert werden kann). Heiß (zum Backen von Hefebrot: Strudel, Brötchen, Croissants; Mürbeteig, französischer und halbfranzösischer Teig). Das Produkt wird für Düsenfüller empfohlen.

FR

## Fourrage aux fruits lisse 30%

Les fourrages aux fruits sont des produits de consistance homogène et lisse, à base de purée de fruits. Saveur et couleur expressives de groseille à maquereau, framboise et groseille. Ils sont thermostables et prêts à être utilisés. Ils conviennent à la surgélation. Utilisation: comme fourrage pour les beignets (le fourrage ne sort pas, il peut donc être distribuée avant et après la friture). À chaud (pour la cuisson de pains levés : strudels, gâteaux à la levure, croissants, de pâtes brisées, de pâtes feuilletées et de pâtes semi-feuilletées). Le produit est recommandé pour les machines de fourrage à aiguille.

RUS

## Клюквенная начинка Premium

Руктовые начинки – это продукты с однородной гладкой консистенцией. Выразительный крыжовник,аромат и цвет малины, смородины. Они термостабильны и готовы к использованию. Они подходят для глубокой заморозки. Применение: в качестве начинки для пончиков (начинка не вытекает, поэтому дозировать можно как до, так и после жарки). Горячий (для выпечки дрожжевого хлеба: штрудели, булочки, круассаны; песочное тесто, французское и полуфранцузское тесто). Продукт рекомендуется для шприцевания форсунок.



Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids net  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Smooth raspberry filling  
Glatte Himbeerfüllung  
Fourrage à la framboises lisse  
Гладкая малиновая начинка

Smooth gooseberry filling  
Glatte Stachelbeerfüllung  
Fourrage à la groseille à maquereau lisse  
Гладкая начинка из крыжовника

Smooth blackcurrant filling  
Glatte Füllung mit schwarzen Johannis-  
beeren  
Fourrage au cassis lisse  
Гладкая начинка из черной  
смородины

6  
kg / кг



6

20/80

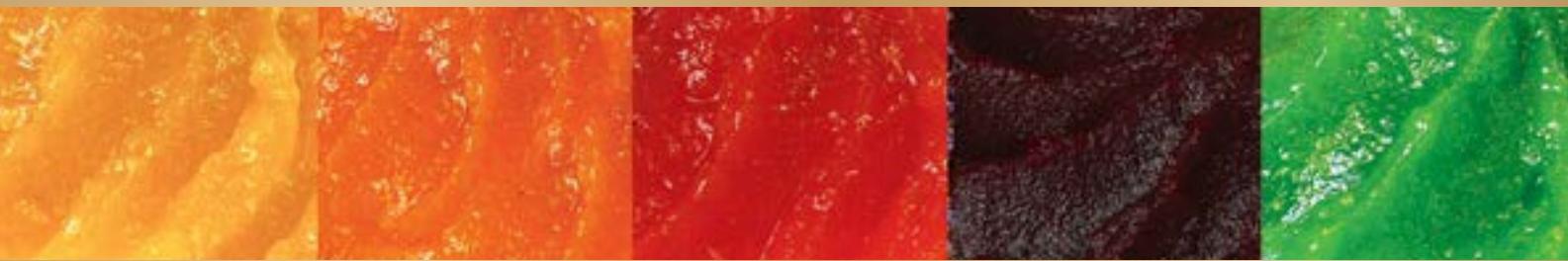
5

6

months / Monate  
mois / месяцев



Fruit fillings



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Fruit fillings

Fruit fillings are products obtained by cooking fruit paste with an addition of sugar, food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: fillings are to be used cold or hot, the temperature of baking is 200 - 220 °C for 15 - 20 min., after baking they resemble transparent jellies of taste and colour of fresh fruits, can be used in staffers. Recommended use: cold - as fruit paste for layer cakes, they are an isolation layer under creams and whipped cream, as filling of buns, crescent rolls, doughnuts - after baking, for smaller cookies as well as for crispy and semi-crispy cookies. Hot - for baking short crust cakes, dough cake, French pastry, inside and outside, for baking rims, layers etc.

DE

## Fruchtfüllungen

Fruchtfüllungen entstehen aus Fruchtbreien, die unter Zugabe von Verdickungsmitteln, Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen gekocht werden. Eigenschaften: Fruchtfüllungen können kalt und heiß verwendet werden; Backtemperatur von 200 - 220 °C innerhalb von 15 - 20 min., nach dem Backen ähneln sie transparentem Fruchtgelee, der in Farbe und Geschmack frischem Obst ähnelt. Sie sind für Düsensäuremaschinen geeignet. Anwendung: Kalt - als Fruchtmassen zum Bestreichen von Kuchen und Torten, als Isolationsschicht unter Kreme und Schlagsahne, als Brötchen-, Hörnchen-, Krapfenfüllungen; gebacken - zum Bestreichen von kleinem Mürbeteiggebäck. Heiß - zum Backen von Mürbe-, Hefe- und Blätterteiggebäck, als Füllung und Aufstrich verwendet, für Randverzierung, Außenschicht usw.

FR

## Fourrages aux fruits

Le fourrage aromatisé à l'abricot est un produit légèrement gélifié obtenu en faisant bouillir la purée de pommes fraîche ou conservée en ajoutant du sucre, de l'acide citrique, des épaississants, des gélifiants et des conservateurs, des arômes et des colorants. Propriétés: fourrages pour la cuisson à froid et à chaud, température de cuisson 200 - 220°C en 15 - 20 min, après la cuisson ils ressemblent à des gelées transparentes avec la couleur et le goût des fruits frais, ils peuvent être utilisés pour les machines de fourrage à buse. Utilisation : à froid - en tant que pulpe de fruit pour étager les gâteaux et les pâtisseries, en tant que couche isolante sous les masses, les crèmes et les crèmes chantilly, pour fourrer les petits pains, les croissants, les beignets - après la cuisson, pour étager les petites pâtisseries, brisées et semi-brisées. À chaud - pour la cuisson des pâtes brisées, des pâtes levées, des pâtes feuilletées, pour l'intérieur et l'extérieur, pour la cuisson des bords, des dessus de pâte, etc.

RUS

## Фруктово-ягодные начинки

Фруктово-ягодные начинки – это продукты, полученные путём переработки протертых фруктов и ягод с добавлением загустителей, пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: начинки для применения в холодном и горячем виде, температура выпечки 200 - 220°C на протяжении 15 - 20 мин., после выпечки имеют вид прозрачного желе со вкусом и цветом свежих плодов, могут применяться на оборудовании для вспрыскивания начинок. Применение: в холодном виде – в качестве фруктовой или ягодной массы для прослаивания пирогов и торты, как изолирующий слой под массы, кремы, взбитые сливки, для начинки булочек, рогаликов, пончиков после выпекания, для прослаивания мелкого песочного и полупесочного печенья. В горячем виде – для выпечки песочного печенья, пирогов из дрожжевого теста, слоёных пирожных, вовнутрь и снаружи, для запекания краёв, коржей и т. п.



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight
Nettogewicht
Poids nett
Вес нетто



Type of packing
Art. der Verpackung
Type d'emballage
Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка
packet/layer/pellet
Paket/Schicht/Palette
paquet/couche/palette
Пакет/слой/поддон



Expiry period
Haltbarkeit
Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению

Fruit fillings flavoured with:  
black currant, peach, kiwi, raspberry,  
raspberry - marzipan, apricot, orange,  
rose, strawberry, sour cherry

Fruchtfüllungen mit Geschmack von:  
schwarze Johannisbeere Pfirsich, Kiwi, Himbeere,  
Himbeere - Marzipan, Aprikose, Orange, Rose,  
Erdbeere, Sauerkirsche

Fourrages de fruits aux saveurs : cassis,  
pêche, kiwi, framboise,  
framboise-marzipan, abricot, orange,  
rose, fraise, cerise.

Фрукты и ягоды в геле  
„ФРУКТОВОЕ ВДОХНОВЕНИЕ”:  
из чернолобной рябины, персики, чёрная  
смородина, красная смородина, клубника,  
вишня

Nadzienie z owoców jagodowych  
Blueberry flavored filling  
Füllung Blaubeer-Geschmack  
Начинка из ягод

13  
kg / кг



12 / 60

6  
months / Monate  
mois / месяцев

13  
kg / кг



12 / 60

9  
months / Monate  
mois / месяцев



Fruits in gel 60% fruit content



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Fruits in gel 60% fruit content

Fruits in gel are whole fruits or fruit dices dipped in a transparent gel with an addition of ingredients, which enrich taste and aroma. Properties: thermo stability of the product allows for freezing and baking without damaging the material, baked in 200 - 230°C for 15 - 20 min., during baking they do not lose their shine, a large content of fruit: 60%, rich variety of tastes Recommended use: as an ingredient of fruit-shortcrust cakes, sponge cakes, sponge-fat cakes, and dough cakes, French pastry. They are a perfect filling for dough and French pastry. They can serve as an addition to creams or whipped cream. Perfect for desserts: ice cream, waffles, pancakes, rice and other.

DE

## Früchte in Gelee 60% Fruchtanteil

Früchte in Gelee sind ganze oder gewürfelte Früchte in transparentem Gelee mit Zusatz von Geschmacks- und Aromaverstärkern. Eigenschaften: die thermostabile Eigenschaft der Produkte ermöglicht, sie ohne Texturzerstörung einzufrieren und zu backen, Backtemperatur von 200 - 230°C innerhalb von 15 - 20 min., beim Überbacken erhalten sie ihren Glanz; der hohe Gehalt an Frucht 60%, breite Geschmackspalette. Anwendung: zu Obstkuchen aus Mürbe-, Rühr-, Hefe- und Blätterteig. Sie eignen sich hervorragend als Fruchtfüllung für Hefeteig- und Blätterteiggebäck. Als Zugabe zu Dessertmassen, Kremen, Schlagsahne. Für Nachspeisen: Eisdesserts, Waffeln, Omeletten, Reis usw.

FR

## Fruits en gelée 60% de fruits

Les fruits en gelée sont des fruits entiers ou des cubes de fruits immersés dans un gel transparent auquel sont ajoutés des ingrédients renforçant le goût et l'arôme. Propriétés : la thermostabilité du produit permet la congélation et la cuisson sans détruire la texture, cuisson à 200 - 230°C en 15 - 20 minutes, ils ne perdent pas leur éclat pendant la cuisson, teneur élevée en fruits 60%, large gamme d'arômes. Utilisation : comme ingrédient de gâteaux aux fruits - pâte brisée, génoises, génoise-graissée, pâte à la levure, pâte feuilletée. Ils constituent un excellent fourrage pour les pâtisseries levées et feuilletées. Un supplément aux pâtes, aux crèmes, à la crème chantilly. Parfait pour les desserts : glaces, gaufres, crêpes, riz et autres.

RUS

## Рукты и ягоды в геле 60%

Фрукты и ягоды в геле – это целые или нарезанные кубиками фрукты и ягоды, размещённые в прозрачном геле с добавлением усилителей вкуса и аромата. Свойства: термостабильность продукта позволяет замораживать и выпекать его без повреждения текстуры, выпекание при температуре 200 - 230°C на протяжении 15 - 20 мин., во время запекания не теряет блеска, Высокое содержание фруктов: 60%, большой выбор вкусов. Применение: как компонент для фруктово-ягодных выпечочных изделий из песочного, бисквитного, бисквитно-масляного, дрожжевого, слоёного теста. Являются идеальной начинкой для выпечочных изделий из дрожжевого, слоёного теста. Добавляются к массам, кремам, взбитым сливкам. Идеальны для десертов: мороженого, вафель, блинчиков, риса и др.



EN  
Sortiment  
DE  
Assortiment  
FR  
Assortiment  
RUS  
Ассортимент



EN  
Net weight  
DE  
Nettogewicht  
FR  
Poids net  
RUS  
Вес нетто



EN  
Type of packing  
DE  
Art. der Verpackung  
FR  
Type d'emballage  
RUS  
Вид упаковки



EN  
Multipacks  
DE  
Sammelpackung  
FR  
Emballage multiple  
RUS  
Групповая упаковка  
пакет/слой/пелет  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



EN  
Expiry period  
DE  
Haltbarkeit  
FR  
Date d'expiration  
RUS  
Срок пригодности к употреблению

Blackberry in gel 60% / Brombeerigel 60%

Mûres en gelée 60% / Ежевичный гель

Fruits in gel "FRUIT INSPIRATIONS": peaches, blueberries\*, black currants\*, red currants, strawberries, pineapple, raspberry, sour cherries 60% (fruit content)\*, forest fruit in gel 50%\*, sour cherries 40% (fruit content)\*

Früchte in Gelee „FRÜCHTIGE INSPIRATIONEN“:  
Pfirsiche, Waldbeeren\*, Schwarze Johannisbeeren\*, Rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Ananas, Himbeere, Sauerkirschen 60% (Fruchtgehalt)\*, Waldfrucht in Gel 50%\*, Sauerkirschen 40% (Fruchtgehalt)\*

Fruits en gelée "INSPIRATION FRUITS" 60% de fruits: péches, myrtilles\*, cassis\*, groseilles rouges, fraises, ananas, framboise, cerises 60% (teneur en fruits)\*, fruits des bois 50%\*, cerises 40% (teneur en fruits).

Фрукты и ягоды в геле „ФРУКТОВОЕ ВДОХНОВЕНИЕ“:  
персики, черника, чёрная смородина, красная смородина, ананас, малина, вишня 60% (содержание фруктов)\*, вишня 60% (содержание фруктов)\*, лесные фрукты в геле

3,2  
kg / кг



24 / 6 / 144

24

months / Monate  
mois / месяцев

6  
kg / кг



20/80

6

months / Monate  
mois / месяцев

\*9

months / Monate  
mois / месяцев



Dessert fruits in gel: 50% / 60% fruit content



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Dessert fruits in gel: 50% / 60% fruit content

Dessert fruits in gel is of fruit products. They are obtained from fresh or frozen fruits in soft gel. Our production technology allows preserving whole fruits or pieces of fruits. They can be served as an excellent addition to desserts.

DE

## Dessertobst in Gelee: 50% / 60% Fruchtanteil

Dessertobst in Gelee ist aus frischen oder tiefgekühlten Früchten. Die Produktionstechnologie ermöglicht die Aufrechterhaltung ganzer oder zerkleinerter Früchte in einem sanften Gel. Sie werden zu Desserts zugegeben.

FR

## Fruits de dessert en gelée 50/ 60% de fruits

Fruits de dessert en gelée sont une gamme de produits à base de fruits. Ils sont composés de fruits frais ou surgelés. La technologie de production permet de conserver des fruits entiers ou en morceaux dans un gel transparent et délicat. Ils sont utilisés comme un excellent supplément aux desserts.

RUS

## Десертные фрукты в геле: 50% / 60%

Десертные фрукты и ягоды это изысканная и эксклюзивная гамма фруктовых продуктов, производимых из свежих или мороженых фруктов. Технология производства дает возможность сохранения целых фруктов или их кусочков в прозрачном геле.



Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Dessert fruits in gel: dessert sour cherries in gel 60%\*, dessert sour bilberries in gel 50%\*, dessert sour strawberries in gel 60%, dessert mango with passion fruits in gel 50%, dessert green apple in gel 50%, desert black currant in gel 50%\*, raspberry dessert in gel 50%

Dessertobst in Gelee: Sauerkirsche - Gelee mit ganzen Früchten 60%\*, Blaubeeren - Gelee mit ganzen Früchten 50%\*, Erdbeeren - Gelee mit ganzen Früchten 60%, Mango mit Passionsfrucht

- Gelee mit ganzen Früchten 50%, grüner Apfel - Gelee mit ganzen Früchten 50%, Schwarze Johannisbeere - Gelee mit ganzen Früchten 50%\*, Himberre in Gelee 50%

Fruits de dessert en gelée : cerises de dessert en gelée 60%\*, myrtilles de dessert en gelée 50%\*, fraises de dessert en gelée 60%, mangue de dessert avec fruit de la passion en gelée 50%, pomme verte de dessert en gelée 50%, cassis de dessert en gelée 50%\*, framboises de dessert en gelée 50%.

Десертные фрукты в геле: Десертная вишня в геле 60%\*, Черника в геле 50%\*. Клубника в геле 60%, Манго десерт с фруктами геля страсти 50%, зеленое яблоко в геле гель десерт из черной смородины 50%\*, Клубничный десерт в желе 50%



3,2  
kg / кг

24 / 144

6  
months / Monate  
mois / месяцев

\*9  
months / Monate  
mois / месяцев



Candied fruits and vegetables - dried



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Candied fruits and vegetables - dried

Candied fruits and vegetables - dried are products obtained by saturating fruits or their parts with sugar syrup with an addition of food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: high concentration of sugar allows for not freezing in ice desserts and creams, long expiry period, intensive colour, perfect fruit taste, possibility to bake inside a cake. Recommended use: as an addition in baking fruit cakes, cheesecakes, poppy-seed cakes, cookies, crispy cookies, cupcakes, and as a constituent to creams, nuts and dried fruits creams, to sprinkle as a decoration.

DE

## Kandierte vorgetrocknetes Obst und Gemüse

Kandierte vorgetrocknetes Obst und Gemüse wird durch Sättigung der ganzen oder zerkleinerten Früchten und Gemüse mit Zuckersirup unter Zugabe von Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen zubereitet. Eigenschaften: durch eine hohe Zuckerkonzentration frieren sie auf eingefrorenen Desserts nicht ein; lange Haltbarkeitszeit, intensive Farbe, leckerer Fruchtgeschmack; für Überbacken im Teig geeignet. Anwendung: zum Backen von Keksen, Napfkuchen, Käse-, Mohnkuchen, zur Verzierung von Torten, Muffins, feinem Mürbeteiggebäck. Zur Verfeinerung von Cremen und Kuchenmassen, zum Bestreuen von Back- und Konditorwaren.

FR

## Fruits et légumes confits – séchés

Les fruits et légumes confits – séchés sont des produits obtenus en saturant des fruits ou des parties de fruits avec du sirop de sucre et en ajoutant des acides alimentaires, des conservateurs, des colorants et des arômes. Propriétés : une forte concentration en sucre permet de ne pas congeler les desserts glacés et les glaces, longue durée de conservation, couleur intense, excellent goût de fruit, peut être cuit à l'intérieur du gâteau. Utilisation : comme supplément aux produits de boulangerie tels que les gâteaux aux fruits, les cakes, les cheesecakes, les gâteaux au pavot, pour décorer les gâteaux, les biscuits, les pâtes brisées, les muffins, comme ingrédient pour les crèmes et les pâtes aux fruits secs, pour décorer les produits de pâtisserie.

RUS

## Цукаты из фруктов, ягод и овощей – подсушенные

Цукаты из фруктов, ягод и овощей – подсушенные – это продукты, полученные путём насыщения в сахарном сиропе плодов или их фрагментов с добавлением пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: благодаря высокой концентрации сахара не замерзают в замороженных десертах и мороженом, имеют длительный срок пригодности к потреблению, интенсивную окраску, идеальный фруктово-ягодный вкус, возможно запекание внутри выпечных изделий. Применение: в качестве добавки к кексам, бабам, куличам, пирогам с сыром, маковым рулетом, для декорации тортов, пирожных, песочного печенья, кексов, корзинок, как наполнитель для кремов и масс из сушеных фруктов, посыпка для декорации кондитерских изделий.



EN  
Sortiment  
DE  
Assortiment  
FR  
Assortiment  
RUS  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Fruit cake mix / Keksmischung  
Mélange pour cake aux fruits /  
Смесь для кексов

Candied orange peel - diced  
Kandierte Orangenschale, gewürfelt  
Zeste d'orange confit  
Цукаты из цедры апельсина -  
кубиками

Candied lemon peel - diced  
Kandierte Zitronenschale, gewürfelt  
Zeste de citron confit – cubes  
Цукаты из цедры лимона - кубиками

Candied carrot  
Kandierte Möhre  
Carotte confite  
Цукаты из моркови

10  
kg / кг



8 / 80

12  
months / Monate  
mois / месяцев



## Candied fruits - dried



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Candied fruits - dried

Candied fruits - dried are products obtained by saturating fruits or their parts with sugar syrup with an addition of food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: high concentration of sugar allows for not freezing in ice desserts and creams, long expiry period, intensive colour, perfect fruit taste, possibility to bake inside a cake. Recommended use: as an addition in baking fruit cakes, cheesecakes, poppy-seed cakes, cookies, crispy cookies, cupcakes, and as a constituent to creams, nuts and dried fruits creams, to sprinkle as a decoration.

DE

## Kandierte vorgetrocknetes Obst

Kandierte vorgetrocknetes Obst wird durch Sättigung der ganzen oder zerkleinerten Früchten und Gemüse mit Zuckersirup unter Zugabe von Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen zubereitet. Eigenschaften: durch eine hohe Zuckerkonzentration frieren sie auf eingefrorenen Desserts nicht ein; lange Haltbarkeitszeit, intensive Farbe, leckerer Fruchtgeschmack; für Überbacken im Teig geeignet. Anwendung: zum Backen von Keksen, Napfkuchen, Käse-, Mohnkuchen, zur Verzierung von Torten, Muffins, feinem Mürbeteiggebäck. Zur Verfeinerung von Cremen und Kuchenmassen, zum Bestreuen von Back- und Konditorwaren.

FR

## Fruits confits - séchés

Les fruits confits - séchés sont des produits obtenus en saturant des fruits ou des parties de fruits avec du sirop de sucre et en ajoutant des acides alimentaires, des conservateurs, des colorants et des arômes. Propriétés : une forte concentration en sucre permet de ne pas congeler les desserts glacés et les glaces, longue durée de conservation, couleur intense, excellent goût de fruit, peut être cuit à l'intérieur du gâteau. Utilisation : comme supplément aux produits de boulangerie tels que les gâteaux aux fruits, les cakes, les cheesecakes, les gâteaux au pavot, pour décorer les gâteaux, les biscuits, les pâtes brisées, les muffins, comme ingrédient pour les crèmes et les pâtes aux fruits secs, pour décorer les produits de pâtisserie.

RUS

## Укатаы из фруктов и ягод – подсушенные

Цукаты из фруктов – подсушенные – это продукты, полученные путём насыщения в сахарном сиропе плодов или их фрагментов с добавлением пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: благодаря высокой концентрации сахара не замерзают в замороженных десертах и мороженом, имеют длительный срок пригодности к потреблению, интенсивную окраску, идеальный фруктово-ягодный вкус, возможно запекание внутри выпечных изделий. Применение: в качестве добавки к кексам, бабам, куличам, пирогам с сыром, маковым рулетам, для декорации тортов, пирожных, песочного печенья, кексов, корзинок, как наполнитель для кремов и масс из сушеных фруктов, посыпка для декорации кондитерских изделий.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Candied cherry coloured:  
red, green, yellow

Kandierte Kirsche, verschiedenfarbig:  
rot, grün, gelb

Cerises confites colorées:  
rouges, vertes, jaunes

Цукаты из черешни цветные:  
красные, зелёные, жёлтые

Candied sour cherry / Kandierte  
Sauerkirsche / Cerises acides confites  
Цукаты из вишни

Candied gooseberry / Kandierte  
Stachelbeere  
Groseilles à maquereau confites  
Засахаренный крыжовник

2 kg / кг

32/256



10 kg / кг

8/80

12

months / Monate  
mois / месяцев

2 kg / кг

32/256



Candied courgette coloured



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Candied courgette coloured

Products obtained by saturating fruits or their parts with sugar syrup with an addition of food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: high concentration of sugar allows for not freezing in ice desserts and creams, long expiry period, intensive colour, perfect fruit taste, possibility to bake inside a cake. Recommended use: as an addition in baking fruit cakes, cheesecakes, poppy-seed cakes, cookies, crispy cookies, cupcakes, and as a constituent to creams, nuts and dried fruits creams, to sprinkle as a decoration.

DE

## Kandierte Zucchini

Wird durch Sättigung der ganzen oder zerkleinerten Früchten und Gemüse mit Zuckersirup unter Zugabe von Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen zubereitet. Eigenschaften: durch eine hohe Zuckerkonzentration frieren sie auf eingefrorenen Desserts nicht ein; lange Haltbarkeitszeit, intensive Farbe, leckerer Fruchtgeschmack; für Überbacken im Teig geeignet. Anwendung: zum Backen von Keksen, Napfkuchen, Käse-, Mohnkuchen, zur Verzierung von Torten, Muffins, feinem Mür beteiggebäck. Zur Verfeinerung von Cremen und Kuchenmassen, zum Bestreuen von Back- und Konditorwaren.

FR

## Courgettes confites

Des produits obtenus en saturant des fruits ou des parties de fruits avec du sirop de sucre et en ajoutant des acides alimentaires, des conservateurs, des colorants et des arômes. Propriétés : une forte concentration en sucre permet de ne pas congeler les desserts glacés et les glaces, longue durée de conservation, couleur intense, excellent goût de fruit, peut être cuit à l'intérieur du gâteau. Utilisation: comme supplément aux produits de boulangerie tels que les gâteaux aux fruits, les cakes, les cheesecakes, les gâteaux au pavot, pour décorer les gâteaux, les biscuits, les pâtes brisées, les muffins, comme ingrédient pour les crèmes et les pâtes aux fruits secs, pour décorer les produits de pâtisserie.

RUS

## Цукаты из кабачка цветные

Цукаты из фруктов, ягод и овощей – подсушенные – это продукты, полученные путём насыщения в сахарном сиропе плодов или их фрагментов с добавлением пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: благодаря высокой концентрации сахара не замерзают в замороженных десертах и мороженом, имеют длительный срок пригодности к потреблению, интенсивную окраску, идеальный фруктово-ягодный вкус, возможно запекание внутри выпечных изделий. Применение: в качестве добавки к кексам, бабам, куличам, пирогам с сыром, маковым рулетом, для декорации торты, пирожных, песочного печенья, кексов, корзинок, как наполнитель для кремов и масс из сушеных фруктов, посыпка для декорации кондитерских изделий.



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight
Nettogewicht
Poids nett
Вес нетто



Type of packing
Art. der Verpackung
Type d'emballage
Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка
packet/layer/pellet Paket/Schicht/Palette paquet/couche/palette Пакет/слой/поддон



Expiry period
Haltbarkeit
Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению

Candied courgette coloured - mix - five colours, each 2 kg:

red - raspberry, orange - orange, green - kiwi, yellow - lemon, white - apple

Kandierte Zucchini, verschiedenfarbig – Mix - fünf Farben je 2 kg:  
rot - Himbeere, orange - Orange, grün - Kiwi, gelb - Zitrone, weiß - Apfel

Mix de couleurs pour courgettes confites - cinq couleurs de 2 kg chacune : rouge - framboise, orange - orange, vert - kiwi, jaune - citron, blanc - pomme

Цукаты из кабачка цветные - смесь - пять цветов по 2 кг:  
красные - малина, апельсиновые - апельсин,  
зелёные - киви, жёлтые - лимон, белые - яблоко

10  
kg / кг



8 / 80

12

months / Monate  
mois / месяцев



Stoned cherries



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Stoned cherries

Round, dark red cherries with juicy and tasty flesh, immersed in slightly sweet syrup. Each jar contains only ripe fruits, without any stones inside. Stoned cherries are a perfect alternative for fresh or frozen fruit. They will be perfect as an addition to traditional cakes - cheesecakes, fruit cakes, pound cakes and gingerbreads. Use the cherries to decorate birthday cakes, cakes, ice cream or desserts.

DE

## Getrocknete Kirschen fur Kuchen und Desserts

Runde, dunkelrote Kirschen mit einem saftigen und schmackhaften Fruchtfleisch in einem leicht süßlichen Sirup. In jedem Glas gibt es nur reife und kernlose Früchte. Ausgehöhlte Kirschen sind eine fantastische Alternative zu frischen oder gefrorenen Früchten. Perfekt als Ergänzung zu traditionellen Kuchen - Käsekuchen, Lebkuchen, sowie Dekorationen: Kuchen, Eis und Desserts.

FR

## Cerises acides creuses pour gâteaux et desserts

Des cerises rondes, rouge foncé, à la chair juteuse et savoureuse, trempées dans un sirop légèrement sucré. Chaque pot ne contient que des fruits mûrs et sans pépins. Les cerises creuses sont une alternative fantastique aux fruits frais ou congelés. Ils sont parfaits pour compléter les gâteaux traditionnels - cheesecakes, cakes aux fruits, muffins et pain d'épices, ainsi que pour décorer : gâteaux, pâtisseries, glaces ou desserts.

RUS

## Вишня без косточек для выпечки и десертов

Круглые, темно-красные вишни с сочной и вкусной мякотью, погруженные в легкий сироп. В каждой баночке находятся только зрелые ягоды без косточек. Вишня без косточек – это фантастическая альтернатива свежим или замороженным ягодам. Отлично подходит в качестве дополнения к традиционной выпечке – чиз-кейкам, кексам, куличам и пряникам, а также для декорирования торты, пирожных, мороженого или десертов.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Stoned cherries

Getrocknete Kirschen fur Kuchen und Desserts

Cerises acides creuses pour gâteaux et desserts.

ВИШНЯ БЕЗ КОСТОЧЕК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

680g



8/ 96/ 8/ 768

1440 days



Jams with fruits pieces 35% fruit content



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Jams with fruits pieces 35% fruit content

Juicy strawberries, refreshing peach, ripe raspberries and black currants - prepared according to the traditional recipe. Fruit content: 35%. An addition to bread, toast, porridge, yoghurt, pancakes, waffles, pancakes, omelets or desserts.

DE

## Frucht Marmelade 35%

Saftige Erdbeeren, erfrischender Pfirsich, reife Himbeeren und schwarze Johannisbeeren - nach traditionellem Rezept zubereitet. Fruchthalt: 35%. Eine Ergänzung zu Brot, Toast, Haferbrei, Joghurt, Pfannkuchen, Waffeln, Pfannkuchen, Omeletts oder Desserts.

FR

## Confitures avec des morceaux 35% de fruits

Des fraises juteuses, pêches rafraîchissantes, framboises mûres et cassis - préparés selon une recette traditionnelle. Teneur en fruits: 35%. Un supplément au pain, aux toasts, aux flocons d'avoine, aux yaourts, aux crêpes, aux gaufres, aux pancakes, aux crêpes, aux omelettes ou aux desserts.

RUS

## джемы с кусочками фруктов

Сочная клубника, освежающий персик, спелая малина и черная смородина - приготовлены по традиционному рецепту. Содержание фруктов: 35%. Добавка к хлебу, тостам, каše, йогурту, блинам, вафлям, блинам, оладьям, омлетам или десертам



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight
Nettogewicht
Poids nett
Вес нетто



Type of packing
Art. der Verpackung
Type d'emballage
Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка packet/layer/pellet Paket/Schicht/Palette paquet/couche/palette Пакет/слой/поддон



Expiry period
Haltbarkeit
Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению

Strawberry jam  
Erdbeermarmelade  
Confiture de fraises  
клубничный джем



6  
months / Monate  
mois / месяцев

Peach jam  
Pfirsich-Marmelade  
Confiture de pêches  
персиковое варенье



6  
months / Monate  
mois / месяцев

Cherry jam  
Kirschmarmelade  
Confiture de cerises  
вишневое варенье



9  
months / Monate  
mois / месяцев

Black currant jam  
Marmelade mit schwarzen Johannis-  
beeren  
Confiture de cassis  
варенье из черной смородины



9  
months / Monate  
mois / месяцев



## Fruit jams



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Fruit jams

Jams are products obtained by cooking grated fruits with pectin, sugar, citric acid with an addition of preservatives, colour agents and aroma. Properties: ingredient products to be used cold, obtained from grated fruits. Recommended use: for layer cakes, rolls, short crust and semi-shortcrust cakes, as confectionary filling after baking, as cake decoration, for cakes, cookies, ice-cream, desserts as an isolation layer under cream or whipped cream.

DE

## Konfitüren

Konfitüren entstehen durch Kochen von passierten Früchten mit Pektin, Zucker, Zitronensäure unter Zugabe von Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen. Eigenschaften: Halbprodukte aus diesen passierten Früchten werden kalt verwendet. Anwendung: zum Bestreichen von Torten, Mürbeteiggebäck, Confiserie; zur Verzierung von Torten, Kuchen, Eis, Desserts; als Isolationsschicht unter Creme und Schlagsahne.

FR

## Confitures de fruits

Les confitures sont des produits obtenus par la cuisson de purées de fruits mélangées à de la pectine, du sucre, de l'acide citrique en ajoutant des conservateurs, des colorants et des arômes. Propriétés: produits semi-finis pour utilisation à froid. Utilisation : pour des gâteaux, des gâteaux roulés, des pâtes brisées et semi-brisées, pour fourrer des pâtisseries après cuissson, pour la décoration des gâteaux, des pâtisseries, des biscuits, des glaces, des desserts, comme couche isolante sous les masses, les crèmes, les chantilly.

RUS

## Руктово-ягодные джемы

Джемы – это продукты, полученные путём переваривания протёртых фруктов и ягод с пектином, сахаром, лимонной кислотой с добавлением консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: полуфабрикаты для применения в холодном виде, изготовлены из протёртых фруктов и ягод. Применение: для прослаивания торты, рулетов, песочных и полупесочных пирогов, для начинки кондитерских изделий после выпечки, для декорации торты, пирогов, печенья, пирожных, мороженого, десертов, в качестве изолирующего слоя под массы, кремы, взбитые сливки.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Flavored jams:  
raspberry, apricot, strawberry, sour  
cherry, blackcurrant

Konfitüren mit Geschmack von:  
Himbeere, Aprikose, Erdbeere, Sauer-  
kirsche,  
Schwarze Johannisbeere

Saveurs de confiture:  
framboise, abricot, fraise, cerise, cassis.

Джемы вкус:  
малиновый, абрикосовый,  
клубничный, вишнёвый, черная  
смородина

6  
kg / кг



20 / 80

9

months / Monate  
mois / месяцев



Flavored marmalades



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Flavored marmalades

Flavored marmalades are products of appropriately gelled consistency obtained by cooking fruit paste with an addition of sugar, food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: The best known and common ingredient product in confectionery and bakery, thermo stable, may be used to bake inside and outside of a cake, does not change its shape during baking. Recommended use: for baking cakes, crispy cookies, teacakes (crescent rolls, rolls in various shapes), French pastry, inside and outside of a cake, as a cake filling (e.g. doughnuts).

DE

## Marmeladen

Marmeladen sind entsprechend gelierte Produkte, die durch Kochen von Fruchtmusen unter Zugabe von Zucker, Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen entstehen. Eigenschaften: Das bekannteste Halbprodukt der Bäckerei- und Konditorei. Temperaturbeständig, kann als Außen- oder Innenschicht übergebacken werden. Formfest in Backprozess. Anwendung: für Mürbeteiggebäck, kleines Hefeteiggebäck (Hörnchen, Brötchen, Teigtaschen, Konfiserie), für Blättergebäck als Außen- und Innenschicht; Füllung nach dem Backen, z.B. zu Berlinern.

FR

## Marmelades pour confiseries

Les marmelades pour confiserie sont des produits gélifiés obtenus en faisant bouillir une purée de fruits à laquelle on ajoute du sucre, des acides alimentaires, des conservateurs, des colorants et des arômes. Propriétés : le produit semi-fini le plus connu et le plus fondamental en pâtisserie, boulangerie et confiserie, il est thermostable, peut être utilisé pour la cuisson à l'extérieur et à l'intérieur de la pâte, ne change pas de forme pendant la cuisson. Utilisation : pour la cuisson de gâteaux et de pâtes brisées, de petits pains levés (croissants, brioches, peignes, enveloppes), de pâtes feuilletées à l'intérieur et à l'extérieur, pour le fourrage après cuisson, p. ex. des beignets.

RUS

## Мармелад

Мармелад – это продукт, имеющий желеобразную консистенцию, полученный путём переваривания протёртых фруктов и ягод с добавлением сахара, пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: Мармелад – основной и самый известный полуфабрикат, применяемый в кондитерской и хлебобулочной промышленности. Это термостабильный продукт, может применяться для запекания снаружи и внутри выпечного изделия, во время выпекания сохраняет приданную ему форму. Применение: для выпекания пирогов и песочного печенья, небольших выпечных изделий из дрожжевого теста (рогаликов, булочек, гребешков, конвертов и т. п.), выпечных изделий из слоеного теста – вовнутрь и снаружи, для начинки после выпечки, напр. пончиков.



EN  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Mixed-fruit marmalades

Mehrfruchtmarmelade

Marmelade de confiserie au parfum de multifruits

Мультифруктовый кондитерский мармелад

Rose flavored marmalades

Marmelade mit Rose-Geschmack

Marmelade de confiserie au parfum de rose

Розовый кондитерский мармелад

Marmalades flavored with: sour cherry, strawberry, blueberry, peach, apricot, citrus

Marmeladen mit Geschmack von: Sauerkirsche, Erdbeere, Waldbeere, Pfirsich, Aprikose, Zitrone

Marmelades de confiserie au parfum de cerises, de fraises, de myrtilles, de pêches, d'abricots et d'agrumes.

Кондитерский мармелад вкуса: вишни, клубники, черники, персики, абрикоса, цитрусовые

13 / 25  
kg / кг

(12 / 60) / (8 / 32)



13 / 25  
kg / кг

(12 / 60) / (8 / 32)



13  
kg / кг

12 / 60

8  
months / Monate  
mois / месяцев



Plum jam



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Plum jam

Plum jam is obtained by thickening plum paste with sugar, citric acid as well as flavourings, food components and colouring matter. Properties: the product is grated, good for staffers, balanced sweet-sour taste. Recommended use: we recommend it to be used for gin gerbread, small cookies (cup cakes, cookies of various shapes etc.) for spreading over very sweet cakes (gives them a delicate, winy taste). It is perfect for honey, spicy and chocolate cakes.

DE

## Pflaumenmus

Pflaumenmus ist ein Produkt, das durch Pflaumenmarkverdichtung mit Zusatz von Zucker, Zitronensäure und Konservierungstoffe, Geschmacksstoffe und Farbstoffe erhalten wird. Anwendung: zum Bestreichen von Pfefferkuchen und feinem Gebäck (z. B. Muffins), für sehr süße Backwaren besonders empfohlen (verleiht ihnen einen leichten weinsauren Geschmack), passt sehr gut zu Honigkuchen, Gewürz- und Schokoladenkuchen.

FR

## Confiture de prunes

La confiture de prunes est un produit obtenu par la friture de purée de prunes en ajoutant du sucre, de l'acide citrique et des conservateurs, des arômes et des colorants. Fait avec 160 g de fruits pour 100g de produit. Propriétés : produit râpé, adapté aux machines de fourrage à buses, goût aigre-doux équilibré. Utilisation : recommandé pour tartiner le pain d'épices, les petits gâteaux (soleils, muffins, etc.), tartiner les gâteaux très sucrés (il leur donne un goût léger et vineux), il va parfaitement avec les gâteaux au miel, épices et au chocolat.

RUS

## Сливовое повидло

Повидло это продукт полученный в результате сгущения сливового пюре с добавкой сахара, лимонной кислоты, консервантов, ароматов и красителей. Применение: рекомендуется для прослаивания коврижек, мелкого печенья и пирожных («солнышка», корзинки и т. п.), смазывания очень сладких пирогов (придаёт им лёгкий винный вкус), идеально сочетается с медовиками, коврижками, пряниками и шоколадными пирогами.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids net  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Plum jam  
Pflaumenmus  
Confiture de prunes  
Сливовое повидло

13  
kg / кг



12 / 60

9  
months / Monate  
mois / месяцев



Artificial liquid honey



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Artificial liquid honey

Artificial liquid honey is a product obtained from sugar and starch syrup with an addition of food acids. Properties: liquid consistency, transparent, straw-like, natural colour, gentle taste and smell of natural honey, preserves the cake and gives it moistness. Recommended use: it is mainly served as a basic ingredient in gingerbread, honey cakes, for making nougats, biscuits, spicy cookies and as an ingredient of nuts, almonds and sesame seeds fried with honey, for desserts, cocktails and drinks.

DE

## Flüssiger Kunsthonig

Flüssiger Kunsthonig wird aus Zucker und Stärkesirup unter Zugabe von Speisesäuren hergestellt. Eigenschaften: flüssig, klar, natürliche strohgelbe Farbe, zarter Geschmack und mildes Aroma des natürlichen Honigs, verbessert die Haltbarkeit der Backwaren und bewirkt, dass sie länger feucht bleiben. Anwendung: unentbehrlich für Lebkuchen, Honigkuchen, Keksen, Würzgebäck; für gebratene Nüsse, Mandeln, Sesam, zu Desserts, Cocktails und Drinks.

FR

## Miel artificiel liquide

Le miel artificiel liquide est un produit obtenu à partir de sirop de sucre et d'amidon en ajoutant des acides alimentaires. Propriétés: consistance liquide, couleur naturelle claire et paille, goût et odeur délicats de miel naturel, améliore la durée de conservation et maintient l'humidité dans la pâte. Utilisation: principalement comme ingrédient indispensable du pain d'épices et des gâteaux au miel, pour la fabrication de nougats, de biscuits, de cookies épicés, comme ingrédient des noix frites au miel, des amandes, du sésame, pour les desserts, les cocktails et les boissons.

RUS

## Искусственный мёд жидкий

Искусственный мёд жидкий – это продукт, полученный из сахара и крахмальной патоки с добавлением пищевых кислот. Свойства: жидкая консистенция, прозрачный, натуральный соломенный цвет, нежный вкус и запах натурального мёда, способствует сохранению свежести выпечных изделий и влажности теста. Применение: в основном как необходимый компонент коврижек, медовиков, для изготовления ореховой массы, печенья к чаю, пряников, в качестве компонента поджариваемых на мёде орехов, миндаля, кунжути, для десертов, коктейлей и дринков.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids nett  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Artificial liquid honey  
Kunsthonig, flüssig  
Miel artificiel liquide  
Искусственный мёд жидкий

7 / 14  
kg / кг



(20 / 80) / (12 / 48)

12  
months / Monate  
mois / месяцев



## Pudding creams



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Pudding creams

Pudding creams are products obtained by cooking a solution of sugar and glucose syrup with an addition of fat, colour agents, aroma, preservatives, emulsifiers, thickened with modified starch, wheat fibre and colloidal cellulose. Properties: the product is thermo stable, good for freezing, can be used for baking inside and outside of a cake, during baking it does not change its shape or shine, combines well with fat. Recommended use: Hot - for smaller teacakes (crescent rolls, ring-shaped buns and other). French pastry, good for sponge-fat cakes, cheesecakes, gingerbread. They can be used cold as a filling for doughnuts, crescent rolls, semi-French rolls, crispy cupcakes, after combining them with margarine, they serve as fluffy cream for layering and decorating cakes, rolls and as filling of puffs, cream cakes, cream pipes, etc.

DE

## Cremefüllungen

Cremefüllungen entstehen durch Kochen einer Zuckerlösung mit Glukosesirup unter Zugabe von Fett, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Aromastoffen und Emulgatoren. Sie werden mit modifizierter Stärke, Weizenfaser und kolloidalen Zellulose verdickt. Eigenschaften: thermostabil, eignen sich auch zur Tieftkühlung, können als Innen- und Aufenschicht des Kuchens gebacken werden; im Backprozess bleiben sie formfest und verlieren nicht ihren Glanz, verbinden sich leicht mit Fett. Anwendung: Heiß - zum kleinen Hefeteiggebäck (Hörnchen, Brötchen, Schnecken, Teigtaschen usw.), zum Blättergebäck, passen zu Biskuit- und Rührteig, zu Käse- und Pfefferkuchen. Kalt: als Füllung für Berliner, Hörnchen, Muffins. Mit Margarine verbindet, bilden sie leichte Cremen zur Bestreichung und Verzierung von Torten und Biskuitrollen oder zur Füllung von Windbeuteln, Röllchen usw.

FR

## Crèmes pâtissières Velvet Temptation

Les crèmes pâtissières sont des produits obtenus en faisant bouillir une solution de sucre et de sirop de glucose en ajoutant des matières grasses, des colorants, des arômes, des conservateurs, des émulsifiants, et épaisseur par l'ajout d'amidon modifié, de fibres de blé et de cellulose colloïdale. Propriétés : produit thermorésistant, convient également à la congélation, peut être utilisé pour la cuisson à l'extérieur et à l'intérieur de la pâte, ne change pas de forme pendant la cuisson, brillant, se combine bien avec la graisse et la crème. Utilisation : à chaud - pour la cuisson de petits pains levés (croissants, gâteaux, brioches, peignes, enveloppes), de pâtes feuilletées, ils se marient bien avec les génoises, les cheesecakes, le pain d'épice. À froid pour fourrer les beignets, les croissants de pâte levée, les semi-feuilletées, les muffins brisés, combinées à la margarine, elles forment une pâte moelleuse pour tartiner et décorer les gâteaux, les gâteaux roulés et fourrer les profiteroles, les carpates, les tubes, etc.

RUS

## Нудинговые кремы

Пудинговые кремы - это продукты, полученные путём переваривания раствора сахара и глюкозного сиропа с добавлением жиров, красителей, ароматизаторов, консервантов, эмульгаторов, загущенные путём добавления модифицированного крахмала, пшеничной клетчатки и коллоидной целлюлозы. Свойства: термостабильный продукт, пригоден для замораживания, может применяться для запекания снаружи и внутри выпечного изделия, в процессе выпекания не изменяет приданную форму, не теряет блеска, хорошо соединяется с жиром. Применение: В горячем виде - для выпекания мелких изделий из дрожжевого теста (рогаликов, калачей, булок, булочек-гребешков, конвертов и др.), слоёных выпечных изделий, хорошо сочетается с выпечкой из бисквитно-масляного теста, пирогами с сыром, коврижками. В холодном виде для начинки пончиков, рогаликов из дрожжевого или полуслоенного теста, песочных корзинок и кексов, при соединении с маргарином образует пушистую массу для прославления и смазывания тортов, рулетов и начинки пирожных и пирогов из заварного теста, сладких трубочек и т. п.



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight
Nettogewicht
Poids nett
Вес нетто



Type of packing
Art. der Verpackung
Type d'emballage
Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка
packet/layer/pellet
Paket/Schicht/Palette
paquet/couche/palette
Пакет/слой/поддон



Expiry period
Haltbarkeit
Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению

Pudding creams VELVET TEMPTATION

flavoured with: advocaat, chocolate, coco-nut, toffee, vanilla, creamy, lemon

Cremefüllungen mit Geschmack von: Eierlikör, Schokolade, Kokos, Toß, Vanille, Sahne, Zitrone

Crèmes pâtissières VELVET TEMPTATION aux parfums : avocat, chocolat, noix de coco, caramel, vanille, crème, citron.

Пудинговые кремы БАРХАТНОЕ

ИСКУШЕНИЕ

со вкусом: ликера „адвокат”, шоколадным, кокосовым, тоффи, ванильным, сливочным, лимонным

13  
kg / кг



12 / 60

12  
months / Monate  
mois / месяцев



Sugar glaze



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Sugar glaze

Sugar glaze is a fine crystalline product obtained by whipping and simultaneously cooling a pomade syrup cooked from water, sugar and glucose-fructose syrup. Properties: thick, plastic cream, well liquefying, dries quickly on the cake surface making a white shiny coat. Can be used for manual or mechanical icing. Recommended use: for icing the surfaces of confectionery and bakery products. teacakes, doughnuts, apple pies, cheesecakes, cakes, gingerbread and cakes topped with dried fruits.

DE

## Wasserglasur

Wasserglasur ist ein feinkristallines Produkt, das durch Einstampfen unter Kühlung des Fondant-Sirups erhalten wird, der aus Wasser, Zucker und fruktosereichem Maissirup gekocht wurde. Eigenschaften: Dickflüssige, formbare Masse, verflüssigt sich leicht, wobei sie einen weißen, glänzenden Überzug bildet. Kann manuell oder maschinell aufgetragen werden. Anwendung: Zum Glasieren von Gebäck: Schnecken, Berliner, Lebkuchen, Apfelkuchen, Käsekuchen, Napfkuchen usw.

FR

## Glaçage à l'eau

Le glaçage à l'eau est un produit cristallin fin obtenu en fouettant tout en refroidissant un sirop de glaçage préparé à partir d'eau, de sucre et de sirop de glucose-fructose. Propriétés : masse dense et plastique, bonne fluidité, sèche rapidement à la surface des gâteaux en créant un revêtement blanc brillant. Peut être utilisé pour le glaçage à la main ou mécanique. Utilisation: Pour le glaçage de la surface des pâtisseries et confiseries : petits pains levés, beignets, gâteaux aux pommes, cheesecakes, muffins, pain d'épice, mazurkas etc.

RUS

## Водяная помадка

Помада это мелкокристаллический продукт полученный в результате взбивания и одновременного охлаждения сиропа подготовленного из воды, сахара и глюкозо-фруктового сиропа. Свойства: Густая, пластичная масса, хорошо растекаемая, быстро высыхающая на поверхности изделия, образующая белое блестящее покрытие. Можно применять её для глазирования вручную или механическим способом. Применение: Для глазирования поверхности кондитерских и выпечочных изделий: дрожжевых булочек, пончиков, яблочных пирогов, пирогов с сыром, куличей, коврижек, мазурок и т. п.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids net  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к употреблению

Sugar glaze  
Wasserglasur  
Glaçage à l'eau  
Водяная помадка

15  
kg / кг



12 / 60

6  
months / Monate  
mois / месяцев



Dulce de leche



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Dulce de leche

Dulce de leche is a ready-made fudge cream prepared by long boiling of milk with sugar and fat in low temperatures. It is of natural, caramel colour. Properties: dense, plastic cream featuring silky structure and milky-caramel flavour. It spreads well and can be also formed from a pastry bag. A ready-to-use product and fast to apply, non-thermostable. Application: to stuff biscuits, tubes; spreaded between waffles, crispy cakes. Goes well when combined with cheesecake, cream-cakes and essential for "Mazurek" cake (as topping after warming up). Can be used in dessert cakes and shots after mixing with cream, mascarpone cheese or aerated fat. Dulce de leche can be served both as sweet and with addition of sea salt.

DE

## Sahne-Karamell-Creme

Kajmak ist eine fertige Karamell-Masse, die durch entsprechend langes Kochen in niedrigen Temperaturen der Milch mit Zucker und Kokosfett gewonnen wird. Sie weist eine natürliche Karamellfarbe auf. Eigenschaften: es ist eine dichte, plastische Masse mit samtiger Struktur und natürlichem fein milchigem karamelligem Geschmack. Sie verstreicht sich gut, und lässt sich gut direkt aus der Tüte heraus formen. Gebrauchsfertig und zügig in der Anwendung, ist nicht backstabil. Anwendung: zum Füllen von kleinen Napfkuchen, Röhrchen; zum Anheben von Waffeln, spröden Keksen. Sie passt sehr gut für Käsekuchen, Cremetörtchen und Mürbeteig-Ostergebäck (Vollendung oder Überzug soll nach Erhitzung erfolgen). In Kombination mit Sahne, Mascarpone oder belüftetem Fett wird es in Dessertkuchen und Schnäpsen verwendet. Sahne-Karamell-Creme kann sowohl süß als auch salzig serviert werden.

FR

## Caramel écossais

Le caramel écossais est une pâte de caramel traditionnelle prête à l'emploi, obtenue par une longue cuisson du lait avec du sucre et de la graisse. Couleur caramel naturelle. Propriétés : masse dense et plastique, à la texture veloutée et à la saveur naturelle de caramel laiteux. Il s'étale bien et peut également être façonné à partir d'un sac. Produit prêt à l'emploi et d'application rapide ; non-thermostable. Utilisation : pour fourrer les muffins, les tubes ; pour tartiner les gaufres, les biscuits en pâte brisée. Il se combine très bien avec les gâteaux au fromage, les flans et est indispensable pour les mazurkas (finition ou enrobage après chauffage). Combiné à la crème, au fromage mascarpone ou à la graisse aérée, il est utilisé dans les gâteaux dessert et les shots. Le caramel écossais peut être servi aussi bien sucré qu'avec du sel de mer.

RUS

## Каймак

Каймак – это готовая масса из сгущенного молока, полученная путем соответственно продолжительного уваривания молока с сахаром и кокосовым маслом. Натуральный цвет Свойства: густая, пластичная масса бархатистой структуры с натуральным вкусом. Хорошо размазывается, подходит также для формования из кулинарного мешка. Продукт готовый к употреблению и быстрый в применении; нетермостабильный. Применение: для начинения пирожных, трубочек; для перемазывания вафель, песочного печенья. Отлично сочетается с тортами (творожный, «мазурек») для отделки или поливания сверху в разогретом виде. В сочетании со сметаной, сыром маскарпоне или взбитым маслом применяется в десертных пирожных и коктейлях. Можно подавать как с десертом, так и снеглаждкими блюдами. В качестве глазури/декорации к различным пирожным и тортам



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight
Nettogewicht
Poids nett
Вес нетто



Type of packing
Art. der Verpackung
Type d'emballage
Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка

packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period
Haltbarkeit
Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению

Dulce de leche

Sahne-Karamell-Creme

Caramel écossais

Каймак

13 kg / кг



12/60

3  
months / Monate  
mois / месяцев



## Jelly



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Jelly

Jelly is a product of a semi-liquid consistency prepared by boiling sugar syrup containing gelling agents, colorants and flavorings. To prepare jelly for use it must be heated to boiling, add citric acid dissolved in hot water, stir and pour a previously prepared mold. Properties: jelly with different flavors and colors, after adding the acid gel quickly, a good fit. They are easy to use. The variety of flavors and clarity colors allows you to create attractive decorative compositions, attracting the attention of customers. Application: Intermediate to jelly in sugar and cake: for decoration, translating cakes, roulades.

DE

## Gelee

Gelee ist ein Produkt einer halbflüssiger Konsistenz, erhalten durch das Kochen von Zuckersirup und Zugabe von Geliermittel, Farb- und Aromastoffen . Um ein Gelee vorzubereiten: zuerst zum Kochen erhitzt werden, dazu Zitronensäure in heißem Wasser gelöst, mischen und auf eine früher vorbereitete Form gießen. Eigenschaften: Gelee mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben, eignen sich sehr gut zum Schneiden. Sehr einfach in der Bedienung. Die Vielfalt, Geschmack und Farbe, ermöglichen attraktive Kompositionen zu formieren, die die Aufmerksamkeit des Kunden anziehen. Anwendung: Halbprodukte für Gelee im Zucker und Gebäck: zur Verzierung, Bestreichen und Dekorierung.

FR

## Gelées

Les gelées sont des produits semi-liquides obtenus en faisant bouillir du sirop de sucre, auquel on ajoute des gélifiants, des colorants et des arômes. Pour préparer l'utilisation, chauffer la gelée jusqu'à ébullition, ajouter l'acide citrique dissous dans l'eau chaude, remuer et verser dans le moule préparé. Propriétés : gelées de différentes saveurs et couleurs, elles se gélifient rapidement lorsqu'on ajoute de l'acide, elles se coupent bien. Elles sont faciles à utiliser. La variété des saveurs et des couleurs intenses permet de créer des compositions décoratives attrayantes qui attirent l'attention des clients. Utilisation : Produit semi-fini pour gelée au sucre et pour gâteaux : pour décorer, tartiner les gâteaux, gaufrettes, gâteaux roulés.

RUS

## Хеле

Желе – это продукты полужидкой консистенции, полученные путём кипячения сахарного сиропа с добавлением желеобразующих веществ, красителей и ароматизаторов. Чтобы подготовить желе к употреблению, нужно нагреть его до кипения, добавить лимонную кислоту, растворённую в горячей воде, размешать и вылить в заранее подготовленную форму. Свойства: желе различных вкусов и цветов, после добавления кислоты быстро застывает, хорошо разрезается. Просто в применении. Разнообразие вкусов и интенсивных расцветок позволяет создавать яркие декоративные композиции, привлекающие внимание клиентов. Применение: полуфабрикат для желе в сахаре и для кондитерских изделий: для украшения, прослаивания тортов, пирожных, рулетов.



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight
Nettogewicht
Poids nett
Вес нетто



Type of packing
Art. der Verpackung
Type d'emballage
Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка packet/layer/pellet Paket/Schicht/Palette paquet/couche/palette Пакет/слой/поддон



Expiry period
Haltbarkeit
Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению

Jelly - lollipop flavoured, cherry flavoured, mango - passion fruit flavoured, orange flavoured, lemon flavoured, black currant

Gelee: Bonbongeschmack, Sauer-kirschgeschmack, Mango-Maracuja Geschmack, Orangengeschmack, Zitronengeschmack, Schwarze Johannisbeere

Parfums de gelée : bonbon, cerise, mangue-passion, orange, citron, cassis.

Желе со вкусом: карамели, вишни, манго-маракуйя, апельсина, лимона, черная смородина

13  
kg / кг



12 / 60

9  
months / Monate  
mois / месяцев



Pastes for ice cream, creams, cakes



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Pastes for ice cream, creams, cakes

They blend in perfectly with ice cream bases, creams, masses or creams. We can also use them as an addition to fruit cocktails, sauces or frozen desserts. Suggested dosage: in ice cream and confectionery 7% - 10%. Fruit content: 50%

DE

## Pasten für Eis, Cremes, Kuchen

Sie passen perfekt zu Eiscremes, Cremes, Massen oder Cremes. Wir können sie auch als Ergänzung zu Fruchtcocktails, Saucen oder gefrorenen Desserts verwenden. Empfohlene Dosierung: in Eis und Süßwaren 7% - 10%. Fruchtgehalt: 50%.

FR

## Pâtes pour glaces, crèmes, gâteaux

Elles se combinent parfaitement aux bases de glaces, crèmes, masses ou crèmes chantilly. Nous pouvons également les utiliser en complément des cocktails de fruits, des sauces ou des desserts glacés. Le dosage suggéré : dans l'industrie de la crème glacée et de la confiserie 7% - 10%. Teneur en fruits : 50%.

RUS

## Пасты для мороженого, кремов, тортов

Они идеально сочетаются с основами для мороженого, кремами, массами или кремами. Мы также можем использовать их как дополнение к фруктовым коктейлям, соусам или замороженным десертам. Рекомендуемая дозировка: в мороженом и кондитерских изделиях 7% - 10%. Содержание фруктов: 50%



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight
Nettogewicht
Poids nett
Вес нетто



Type of packing
Art. der Verpackung
Type d'emballage
Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка packet/layer/pellet Paket/Schicht/Palette paquet/couche/palette Пакет/слой/поддон



Expiry period
Haltbarkeit
Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению

Smooth pastes: pistachio, peanut, advocaat, chocolate, lemon, coconut - malibu, passion fruit, vanilla, zabajane, toffy, tiramisu.  
 Pastes with pieces of fruit: peach, berry raspberry, strawberry, cherry, green apple

Glatte Pasten: Pistazie, Erdnuss, Advocat, Schokolade, Zitrone, Kokosnuss - Malibu, Passionsfrucht, Vanille, Zabajane, Toffee, Tiramisu  
 Pasten mit Fruchttücken: Pfirsich, Beere Himbeere, Erdbeere, Kirsche, grüner Apfel

Pâtes lisses : pistache, cacahuète, advocat, chocolat, citron, noix de coco - malibu, fruit de la passion, vanille, sabayon, caramel, tiramisu.  
 Pâtes avec des morceaux de fruits : pêche, myrtille, framboise, fraise, cerise, pomme verte.

Гладкие пасты: фисташковая, арахисовая, адвокатская, шоколадная, лимонная, кокос - малибу, маракуйя, ваниль, забаяне

Пасты с кусочками фруктов:  
 персиковые, ягодные  
 Малина, клубника, вишня, зеленое яблоко



1,25 kg  
/ кг

4 / 96 / 672

12

months / Monate  
mois / месяцев



## Pastry mixes



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Pastry mixes

Pastry mixes are semi-finished-products for a yoghurt cake and chocolate cake. They facilitate making sponge cakes with very delicate, fluffy structure and pastry shells for fresh and frozen fruit cakes. You can also bake pastry cases for dessert cakes. Making a dough from a mix is fast and easy: simply mix it with eggs, oil or margarine and water in a dough kneading machine at medium speed for about 4 minutes and then pour the mixed dough into baking pans. The use of pastry mixes ensures stability and product quality consistency and makes it stay fresh for longer.

DE

## Teigmischungen

Teigmischungen sind Teig-Halbfertigprodukte für Joghurt- und Schokoladenkuchen. Mithilfe von ihnen kann man Napfkuchen mit sehr zarter, luftiger Struktur sowie Kuchenböden für Kuchen mit frischem oder Tiefkühlrost produzieren. Aus den Teigmischungen können auch Dessertkuchenböden gebacken werden. Die Vorbereitung eines Teigs aus der Teigmischung ist sehr schnell und einfach – es genügt sie mit Eiern, Öl oder Margarine und Wasser in der Teigknetmaschine auf Mittelstufe ca. 4 Minuten mischen, anschließend fertigen Teig in Formen legen. Anwendung von Teigmischungen garantiert Stabilität und Wiederholbarkeit der Produktqualität sowie seine längere Frische.

FR

## Mélanges pour confiserie

Les mélanges pour confiserie sont des produits semi-finis pour gâteaux: au yaourt et au chocolat. Ils peuvent être utilisés pour faire des gâteaux à la texture très fine et moelleuse ainsi que les bases de gâteaux aux fruits frais ou surgelés. Ils peuvent également être utilisés pour faire des dessus pour les gâteaux de dessert. La préparation des gâteaux à base de mélanges est rapide et facile – il suffit de les mélanger avec des œufs, de l'huile ou de la margarine et de l'eau dans un appareil à fouet à vitesse moyenne pendant environ 4 minutes, puis de placer la pâte prête dans les moules. L'utilisation de mélanges pour gâteaux garantit une qualité de produit stable et reproductible et une fraîcheur plus longue.

RUS

## Кондитерские смеси

Кондитерские смеси – это полуфабрикаты для приготовления песочного, йогуртового и шоколадного теста. Из них можно печь кексы с очень нежной пышной структурой, а также основы для торты со свежими или замороженными фруктами. Из них можно также выпекать коржи для десертных кондитерских изделий. Выпечка из кондитерских смесей готовится быстро и просто. Достаточно смешать их с яйцами, растительным маслом (или маргарином) и водой в тестомесильной машине в течение 4 минут на средних оборотах, а затем разложить готовое тесто в формы. Применение кондитерских смесей гарантирует стабильность и повторяемость качества продукта и его более длительную свежесть.



EN  
DE  
FR  
RUS

Assortment  
Sortiment  
Assortiment  
Ассортимент



Net weight  
Nettogewicht  
Poids net  
Вес нетто



Type of packing  
Art. der Verpackung  
Type d'emballage  
Вид упаковки



Multipacks  
Sammelpackung  
Emballage multiple  
Групповая упаковка  
packet/layer/pellet  
Paket/Schicht/Palette  
paquet/couche/palette  
Пакет/слой/поддон



Expiry period  
Haltbarkeit  
Date d'expiration  
Срок пригодности к  
употреблению

Yoghurt pastry mix  
Chocolate pastry mix

Joghurt-Teigmischung  
Schokoladenteigmischung

Mé lange pour gâteau au yaourt  
Mé lange pour gâteau au chocolat

Смесь для йогуртового теста  
Смесь для теста с шоколадным  
вкусом

10 kg / кг



8/80

12  
months / Monate  
mois / месяцев



Pumpkin puree



SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR CONFECTIONERY AND BAKERY

EN

## Pumpkin puree

Pumpkin puree is made by rubbing a fresh pumpkin. The product has a uniform, smooth texture, yellow-orange color and a distinctive pumpkin flavor. Properties: the puree improves the taste, makes both the dough and the bread more delicate, and the finished product is visually larger and has a beautiful color of yolks. Pumpkin puree extends the freshness and moisture of the finished product for up to 4 days and prevents the dough from attracting fat. The bread remains fresh and does not get dry. It allows you to reduce production costs. Application: for sponge cakes, yeast, shortbread, yoghurt, dessert, French, semi-French, bread and desserts. Dosage: from 5% -10% in relation to flour.

DE

## Kürbispüree

Kürbispüree wird durch Reiben eines frischen Kürbis hergestellt. Das Produkt hat eine einheitliche, glatte Textur, eine gelb-orange Farbe und einen charakteristischen Kürbisgeschmack. Eigenschaften: Das Püree verbessert den Geschmack, macht sowohl den Teig als auch das Brot empfindlicher, und das fertige Produkt ist optisch größer und hat eine schöne Eigelbfarbe. Kürbispüree verlängert die Frische und Feuchtigkeit des Endprodukts um bis zu 4 Tage und verhindert, dass der Teig Fett anzieht. Das Brot bleibt frisch und wird nicht trocken. Damit können Sie die Produktionskosten senken. Anwendung: für Biskuit, Hefe, Shortbread, Joghurt, Dessert, Französisch, Halbfranzösisch, Brot und Desserts. Dosierung: von 5% -10% in Bezug auf Mehl.

FR

## Coulis de citrouille

Le coulis de citrouille est fait en écrasant une citrouille fraîche. Le produit a une texture homogène et lisse, une couleur jaune-orange et une saveur prononcée de citrouille. Propriétés : le coulis améliore le goût, rend la pâte et le pain plus tendres et le produit fini est visuellement plus grand et a une belle couleur jaune d'oeuf. Le coulis de citrouille prolonge la fraîcheur et l'humidité du produit fini jusqu'à 4 jours et fait en sorte que le gâteau n'absorbe pas de graisse. Le pain reste frais et ne se dessèche pas. Il réduit les coûts de production. Utilisation: pour le pétrissage, la pâte à levure, la pâte brisée, la pâte au yaourt, la pâte de dessert, la pâte feuilletée, la pâte semi-feuilletée, le pain et les desserts. Dosage : de 5% -10% par rapport à la farine.

RUS

## Тыквенное пюре

Тыквенное пюре готовят, натирая свежую тыкву. Продукт имеет однородную гладкую консистенцию, желто-оранжевый цвет и характерный тыквенный аромат. Свойства: пюре улучшает вкус, делает тесто и хлеб более нежными, а готовый продукт визуально крупнее и имеет красивый цвет желтков. Тыквенное пюре продлевает свежесть и влажность готового продукта до 4 дней и предотвращает притягивание жира в тесто. Хлеб остается свежим и не сохнет. Это позволяет снизить производственные затраты. Применение: для бисквитов, дрожжей, песочного печенья, йогуртов, десертов, французских, полуфранцузских, хлеба и десертов. Дозировка: от 5% -10% по отношению к муке.



EN	Assortment
DE	Sortiment
FR	Assortiment
RUS	Ассортимент



Net weight	Type of packing
Nettogewicht	Art. der Verpackung
Poids nett	Type d'emballage
Вес нетто	Вид упаковки



Multipacks
Sammelpackung
Emballage multiple
Групповая упаковка
packet/layer/pellet
Paket/Schicht/Palette
paquet/couche/palette
Пакет/слой/поддон



Expiry period	Haltbarkeit
	Date d'expiration
Срок пригодности к употреблению	

Pumpkin puree  
Kürbispüree  
Coulis de citrouille  
Тыквенное пюре

3 kg / кг



24 / 6/144

18  
months / Monate  
mois / месяцев



## We invite you to cooperation

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA OWOCÓW I WARZYW „VORTUMNUS” SP. Z O.O.

LISÓW 179, 38-242 SKOŁYSZYN

phone: +48 13 44 91 300, fax: +48 13 44 91 441,

Sales department – in the country: +48 13 44 91 621, abroad +48 13 44 91 057

info@vortumnus.pl

www.vortumnus.pl

