

Новые ингредиенты

Напоминаем что информацию о новинках поставщики могут прислать по электронной почте starkova@partnermagazine.ru

Натуральные ароматизаторы

«Молоко Вестерн Анкалоред»
(Milk Buds Western Uncolored)
Milk Buds Western Uncolored рекомендуется для использования при производстве практически всех видов молочной продукции: спредов, мороженого, сметаны, творога, сгущенного молока и т.д. Ингредиент позволит придать продуктам яркий, выраженный вкус и послевкусие натурального молока, замаскировать негативные вкусовые ноты, в том числе, связанные с использованием в рецептурах растительных жиров и стандартизировать вкус молочных продуктов не зависимо от времени года. Уже в продаже.

Butter Buds Food Ingredients (США),
представительство в РФ – ООО «Маком
Трейд», Москва
Тел.: (495)661-52-20, (495)787-52-20

«Сливки ванильные»
(Cream Plus Vanilla)
Cream Plus Vanilla позволит придать продукту богатый сладко-сливочный вкус и послевкусие, усилить ощущение жирности продукта без увеличения содержания жира в рецептуре, замаскировать негативные вкусовые ноты, в том числе, связанные с использованием в рецептурах растительных жиров, обеспечить стандартный вкус молочных продуктов не зависимо от времени года. Cream Plus Vanilla рекомендуется для использования

при производстве мороженого, творожных десертов, йогуртов и т.д. Уже в продаже

Butter Buds Food Ingredients (США),
представительство в РФ – ООО «Маком
Трейд», Москва
Тел.: (495)661-52-20, (495)787-52-20

«Масло Соте» (Butter Buds Sauteed)

Butter Buds Sauteed усиливает ощущение жирности продукта без увеличения содержания жира в рецептуре делает его идеальным для производства продуктов для здорового питания. Butter Buds Sauteed маскирует негативные вкусовые ноты, в том числе, связанные с использованием в рецептурах растительных жиров и обеспечивает стандартный вкус молочных продуктов не зависимо от времени года. Butter Buds Sauteed рекомендуется для использования при производстве практически всех видов молочной продукции: спредов, мороженого, творожных десертов, сгущенного молока, йогуртов и т.д. Уже в продаже

Butter Buds Food Ingredients (США),
представительство в РФ – ООО «Маком
Трейд», Москва
Тел.: (495)661-52-20, (495)787-52-20

«Йогурт» (Yogurt Buds)

Yogurt Buds предназначен для использования при производстве широкого спектра молочной продукции - мороженого, творожных десертов, йогуртов, спредов и т.д. Yogurt Buds поможет придать молочным продуктам яркий кисломолочный вкус и послевкусие натурального йогурта и решить проблемы вкуса,

связанные с использованием в рецептурах растительных жиров, а также обеспечить стандартный вкус молочных продуктов не зависимо от времени года.

Уже в продаже.
Butter Buds Food Ingredients (США),
представительство в РФ – ООО «Маком
Трейд», Москва
Тел.: (495)661-52-20, (495)787-52-20

Жиры специального назначения

Заменитель молочного жира (715-716)

Произведен методом энзимной перэтерификации. Обладает пластичной консистенцией, высокой пищевой ценностью и имеет сбалансированный жирнокислотный состав. В продукте снижено содержание трансизомеров и лауриновой кислоты. Рекомендуют использование для производства спредов, сметанных продуктов, сгущенных молокосодержащих продуктов, молочных консервов, плавящихся пастообразных и колбасных сырых продуктов, мороженого и многих других молочных продуктов со смешанным жировым составом. Уже в продаже.

ОАО «Жировой комбинат» Предприятие холдинга «Солнечные продукты» г. Саратов
Тел.: (8452) 459-000, (495) 777-55-01

Заменитель молочного жира (712-713)

Изготовлен методом энзимной перэтерификации. Обладает пластичной консистенцией, высокой

пищевой ценностью. В продукте снижено содержание трансизомеров. Не содержит холестерина.

Предназначен для промышленной переработки при производстве спредов, кисломолочных и сметанных продуктов, плавящихся пастообразных и колбасных сырых продуктов, мороженого и многих других молочных продуктов со смешанным жировым составом. Уже в продаже.

ОАО «Жировой комбинат» Предприятие холдинга «Солнечные продукты» г. Саратов
Тел.: (8452) 459-000, (495) 777-55-01

Заменители масла какао (SDS 600, SDS 500, SDS 400, SDS 300)

Заменители масла какао под торговой маркой SDS® обладают отличными свойствами плавления; имеют высокую твердость; не требуют темперирования; характеризуются высокой устойчивостью к жировому поседению, что позволяет использовать их в продуктах с длительными сроками хранения. Основными преимуществами использования SDS® в производстве глазури являются:

- возможность совмещения глазури с начинками на основе жиров различного типа
- получение готовых изделий с глубоким и насыщенным шоколадным цветом и превосходным гляцевым блеском.

Уже в продаже.
Корпорации «СОЮЗ»
Тел.: (495) 937-70-69
(812) 336-91-15

www.soyuzcorp.com

Жиры нелауринового типа (SDS CP 312, SDS CP 313, SDS CP 314, SDS CP 315)

Данная группа жиров предназначена для производства твердых и полутвердых

пралиновых масс, жировых начинок для вафельных изделий, жировых начинок для бисквитов и тортов, а также производства начинок для конфет.

Преимуществами новых кондитерских жиров под торговой маркой SDS® являются их отличная совместимость с маслом какао и различными ореховыми маслами, а также отсутствие дефекта отслоения вафельных листов и появления «мыльного» привкуса в процессе хранения.

Жиры данной группы обладают высокой термоустойчивостью при температуре 20-35 °С, что позволяет повысить сохранность кондитерских изделий в летний период времени.

Уже в продаже.

Корпорации «СОЮЗ»

Тел.: г. Москва (495) 937-70-69

г. Санкт – Петербург (812) 336-91-15

www.soyuzcorp.com

Комплексные пищевые добавки и волокна

Комплексные пищевые добавки «Мультик» и «Стэмикс», пищевое волокно «Фибрил»

Комплексные пищевые добавки «Мультик» и «Стэмикс», пищевое волокно «Фибрил» способствуют:

- увеличению выхода творога, сыра;
- формированию более однородной, плотной структуры кисломолочной продукции;
- созданы имитаторы молочного жира, позволяющие совершенствовать выпуск низкожирной, диетической продукции;
- улучшению технология творожных десертов, вареного

сгущенного молока, карамели, термостойких фруктовых начинок, и многое другое.

Уже в продаже

ЗАО «Пищевые стабилизаторы» Россия, г. Москва.

Тел. (499) 140-61-05, (495) 448-32-36.

Факс: (499) 140-61-05, (495) 446-46-84

Наполнители

«Желейные шарики» с ягодами и фруктами, со вкусом кофе и шоколада или с охлаждающим эффектом

Используется в производстве мороженого, йогуртов и других продуктах молочной промышленности. «Желейные шарики» компании «Центис» придают продукту оригинальный внешний вид и индивидуальность. В состав наполнителя входят фруктовые концентраты, кофе, какао и другие ингредиенты.

Уже в продаже

ООО «Центис Руссланд»: Московская обл., г. Химки

zentis@zentis.ru; www.zentis.ru

Тел.: (495) 935-73-00

Фруктовый наполнитель «Пина колада» от компании «Центис»

Используется в молочной промышленности при производстве йогуртов и коктейлей. В состав наполнителя входят кокосовые сливки и ананасовое пюре, которые придают продукту свежий и оригинальный вкус.

Уже в продаже

ООО «Центис Руссланд»: Московская обл., г. Химки

zentis@zentis.ru; www.zentis.ru

Тел.: (495) 935-73-00

информационно-аналитический журнал

ПАРТНЕР

МОЛОЧНАЯ ИНДУСТРИЯ



Мика Коскинен:
«Потребитель знает, что «Валио» — не подведет»

О сыре —
как много
в этом звуке!