

Презентация ассортимента компании «Арт Бейкери Проджект»

Ассортиментный перечень ООО «Арт Бейкери Проджект»



- 1. Немецкий шоколад торговой марки «*Libesa*» (Германия)
- 1.1. Кувертюр- черный шоколад «ФЕХМАРН» (60% какао), 2,5 кг., (Германия)
- 1.2. Кувертюр- молочный шоколад «ГРЕМИЦ» (38% какао), 2,5 кг., (Германия)
- 1.3. Кувертюр- белый шоколад «ШОКО-ВАЙС» (33% какао), 2,5 кг., (Германия)
- 2. Марципан «*Libesa*» 200 гр., 1000 гр. (Германия)

Ассортиментный перечень ООО «Арт Бейкери Проджект»



- 3. Профессиональный маргарин и жир на растительных маслах для слоеного теста, выпечки и фритюра торговой марки «*Westfalia*» (Германия)
- 3.1. Маргарин «*Westfalia Plunder- croissant plante*», 2 кг. (Германия)
- 3.2. Маргарин «*Westfalia Super crème*», 2,5 кг. (Германия)
- 3.3. Маргарин «*Westfalia Kronin*», 2,5 кг. (Германия)
- 4. Масло- спрей «*Westfalia*» для гриль-решеток, форм и противней для выпечки, 600 мл. (Германия)

Ассортиментный перечень ООО «Арт Бейкери Проджект»



- 5. Крем на растительных маслах для кондитерских изделий и десертов «*Condita*», 1л. (Дания)
- 6. Начинки фруктовые термостабильные «*Scandic food*», 2,85 кг. в ассортименте (Дания)
- 6.1. Начинка клубничная термостабильная «*Scandic food*», 2,85 кг. (Дания)
- 6.2. Начинка вишневая термостабильная «*Scandic food*», 2,85 кг. (Дания)
- 6.3. Начинка черничная термостабильная «*Scandic food*», 2,85 кг. (Дания)
- 6.4. Начинка яблочная термостабильная «*Scandic food*», 2,85 кг. (Дания)

1. Немецкий шоколад торговой марки «Lubeca» ,2,5 кг., (Германия)



Шоколад высочайшего качества может быть использован :



- - как подарок к празднику
- - для приготовления горячего шоколада
- - для приготовления фондю
- - для глазирования

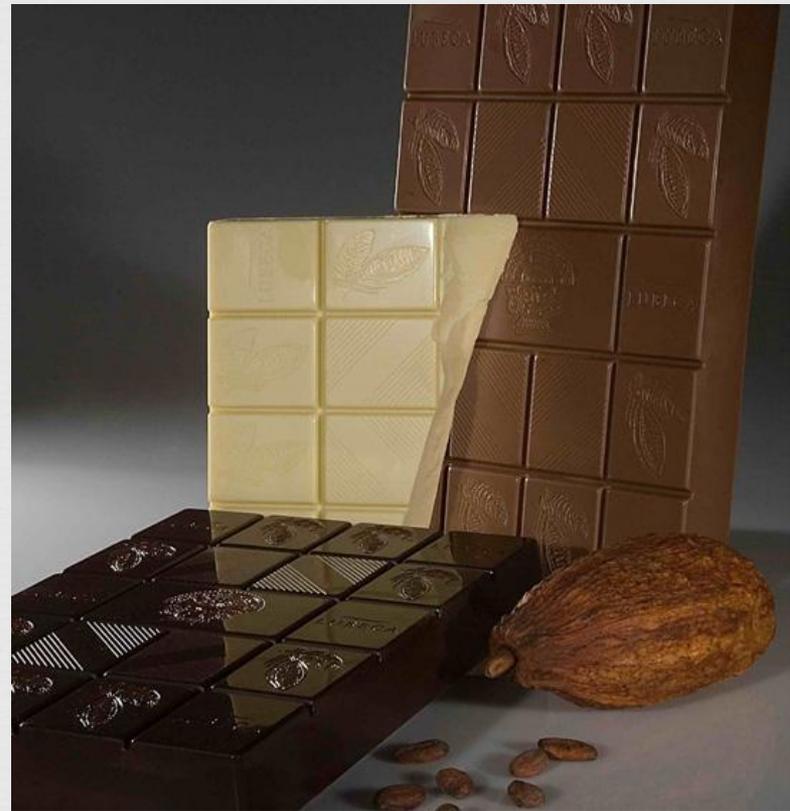


де



1.1 Кувертюр- черный шоколад «ФЕХМАРН» (60% какао), 2,5 кг., (Германия)

- Темный кувертюр со сбалансированным содержанием какао (60%) из Ганы и какао-масла имеет сильный пряный вкус шоколада и отлично плавится.



1.2. Кувертюр- молочный шоколад «ГРЕМИЦ» (38% какао), 2,5 кг., (Германия)

- Молочный шоколад высшего качества, изготовленный из высококачественного, мягкого и очень светлого сорта какао «Ява» с цельным сухим молоком (38% какао). Мягкий вкус шоколада с приятным оттенком цельного молока и орехов.



1.3. Кувертюр- белый шоколад «ШОКО-ВАЙС» (33% какао), 2,5 кг., (Германия)

- Элитный белый шоколад из свежего цельного сухого молока (33% какао). Шоколад имеет приятный сливочный вкус.



2. Марципан «Либеса» 200 гр., 1000 гр., (Германия)

Марципан из калифорнийского миндаля. Нежная структура, приятный вкус.

Может быть использован, как вкусное дополнение к чашечке кофе (упаковка 200 гр.), а так же для приготовления конфет ручной работы, миндального печенья, бисквита, миндальных пряников и другой высококачественной выпечки (1000 гр.).



3. Маргарины и жиры на растительных маслах для слоеного теста, выпечки и фритюра торговой марки «Westfalia», 2-2,5 кг., (Германия)

3.1. Маргарин «Westfalia» Plunder-croissant plantte, 2 кг.

Оптимальный растительный маргарин для изготовления круассанов и другой выпечки из слоеного теста



3.2. Маргарин «Westfalia» Plunder-croissant plantte, Goldfrisch, 2 кг.

Элитный маргарин с добавлением 19% сливочного масла придаст выпечке из слоеного и слоено-дрожжевого теста сливочный вкус.



3. Маргарины и жиры на растительных маслах для слоеного теста, выпечки и фритюра торговой марки

«Westfalia», 2-2,5 кг., (Германия)

3.3. Маргарин «Westfalia» Super crème, 2,5 кг.

Высококачественный маргарин со вкусом масла. Подходит как для изготовления выпечки, так и для изготовления нежных кремов, хорошо взбивается (содержание трансжиров - менее 1%)



3.4. «Westfalia» Kronin, 2,5 кг. Растительный жир высочайшего качества, преимущественно используется, как жир для фритюра, (содержание трансжиров - менее 1%)



4. Масло-спрей «*Westfalia TrennSpray*» для гриль-решеток, форм и противней на основе растительных масел, 600 мл. (Германия)



5. Крем на растительных маслах для кондитерских изделий и десертов «*Condita*», 1л.

Предназначен для производства кремовых полуфабрикатов для декорирования, прослаивания и наполнения кондитерских изделий (тортов, пирожных, рулетов), а также для приготовления различных десертов.



6. Начинки фруктовые термостабильная «*Scandic food*», 2,85 кг., (Дания)

Термостабильная начинка с высоким содержанием цельных ягод и фруктов 40-60% и низким содержанием сахара.

Термостабильная начинка сохраняет при высокой температуре форму, объем, цвет, насыщенный вкус и аромат.

Начинка не плавится, не растекается, не пропитывает тесто и не высыхает.

- 6.1. Клубничная начинка 6.2. Вишневая начинка
- содержит 60 % цельных ягод.



6. Начинки фруктовые термостабильная «Scandic food», 2,85 кг., (Дания)

6.3. Черничная начинка - начинка - содержит 40 % цельных ягод



6.4. Яблочная начинка - содержит 60 %



Контактная информация.



ООО «Арт Бейкери Проджект»

www.artbake.ru