

Pakmaya Profesional

Prezentare portofoliu de produse

AUGUST 2024



Portofoliul Pakmaya Profesional

DROJDIE

- DROJDIE PROASPĂTĂ
- DROJDIE USCATĂ

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

- AMELIORATORI PENTRU CORECȚIE
- AMELIORATORI SPECIALI

AMELIORATORI PENTRU MOARĂ

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

UMPLUTURI PENTRU COZONAC ȘI ALTE SPECIALITĂȚI DIN ALUAT DULCE

MIXURI COFETĂRIE CREME ȘI AROME

HORECA VINASĂ ROMPAK

DROJDIE PROASPĂTĂ

Drojdia proaspătă Pakmaya este alcătuită din miliarde de celule de *Saccharomyces Cerevisiae*, obținute printr-un proces tehnologic complex, pornind de la celule pure, selectate riguros.

Drojdia este utilizată în industria de panificație și patiserie, în toate aluaturile care necesită dospire.

Ambalare: pachete individuale de 500 g, supraîmpachetate în celofan (5 pachete într-o singură folie) și cutii de carton (4 țiple fiecare).

Depozitare: temperatura cuprinsă între 0°C și 6°C menține celulele într-o stare de hibernare, definită prin încetinirea activității lor. Cu cât temperatura este mai aproape de 0°C, cu atât este mai bună pentru o perioadă de valabilitate mai lungă. Condițiile de temperatură trebuie completate de o bună circulație a aerului.

Avantaje:

- **Fără gluten, fără lactoză** – potrivită pentru persoanele cu intoleranță la gluten sau lactoză;
- **100% vegan** – potrivită pentru dietele vegane și vegetariene;
- **Nu conține organisme modificate genetic;**
- **Certificare Halal și Kosher;**
- **Etichetă curată** – conține doar celule de *Saccharomyces Cerevisiae*.



DROJDIE PROASPĂTĂ

DROJDIE PROASPĂTĂ PAKMAYA 500 g



Drojdia comprimată Pakmaya este produsul care și-a dovedit calitatea de-a lungul timpului.

Este un produs practic și ușor de folosit în liniile de producție. Disponibilă în masă compactă, cu suprafață netedă, nelipicioasă, de culoare crem deschis.

Avantaje:

- Oferă cel mai bun raport preț / calitate;
- Are un nivel stabil al parametrilor de fermentare;
- Este fiabilă în rețete diverse și oferă certitudine în utilizare.



Ambalare: pachete de 500 g ambalate individual, 5 pachete ambalate într-o țiplă, 4 țiple într-o cutie de 10 kg
Termen de valabilitate: 40 de zile

DROJDIE PROASPĂTĂ

DROJDIE PAKMAYA FORTE 500 g



Drojdia Pakmaya Forte este drojdie proaspătă comprimată, cu proprietăți adaptate proceselor de ultimă generație din industria de panificație.

Pakmaya Forte a fost dezvoltată pentru a oferi brutarilor soluții care să eficientizeze procesul de producție.

Avantaje:

- Reduce dozarea, datorită eficienței crescute a fermentației;
- Reduce timpul de dospire față de drojdia clasică;
- Se folosește cu succes în toate tipurile de proces: direct, multifazat, aluaturi congelate sau precoapte.



Ambalare: pachete de 500 g ambalate individual, 5 pachete ambalate într-o țiplă, 4 țiple într-o cutie de 10 kg
Termen de valabilitate: 40 de zile

DROJDIE PROASPĂTĂ

DROJDIE PAKMAYA EXPRESS 15 kg



Pakmaya Express, drojdie proaspătă granulată, este soluția optimă pentru procesele de producție industrială și pentru brutarii care doresc să folosească emulsie de drojdie.

Avantaje:

- Este soluția perfectă pentru brutăriile care dizolvă drojdia și folosesc emulsie de drojdie;
- Pretabilă pentru dozare automată – este ușor și precis de dozat prin dozatoare automate;
- Asigură reducerea consumului de drojdie, datorită eficienței crescute.



Ambalare: saci de PE 15 kg
Termen de valabilitate: 30 de zile

DROJDIE USCATĂ

Drojdia uscată se obține ca urmare a unui proces suplimentar în procesul de producție, prin uscarea cremei de drojdie.

Ulterior, granulele de drojdie uscată sunt ambalate în atmosferă protectoare sau în ambalaje vidate.

Produsul astfel obținut are un termen de valabilitate mult mai îndelungat și se poate păstra în condiții ambientale, în ambalajul original nedesfăcut.

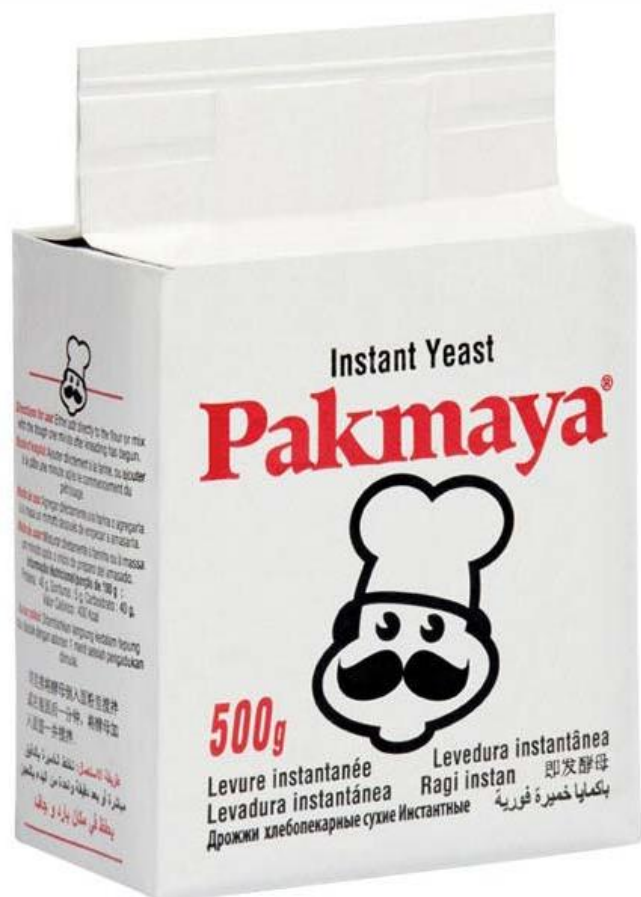
Avantaje:

- **Fără gluten, fără lactoză** – potrivită pentru persoanele cu intoleranță la gluten sau lactoză;
- **Nu conține organisme modificate genetic;**
- **Fără alergeni;**
- **Certificare Halal și Kosher;**
- Ușor de dozat și utilizat în timpul procesului de producție;
- Termen de valabilitate mai lung (**până la 24 de luni**).



DROJDIE USCATĂ

DROJDIE INSTANT PAKMAYA 500 g



Drojdia instant Pakmaya este potrivită pentru toate tipurile de pâine, covrigi și produse de patiserie din aluat dospit.

Aceasta poate fi utilizată atât în procesele de producție tradiționale, cât și în cele industriale.

Avantaje:

- Nu necesită dizolvare, se adaugă direct peste făină;
- Ideală pentru aluaturi cu conținut scăzut de zahăr (de la 0 până la 10% zahăr raportat la făină).



Ambalare: 20 de pachete vidate de 500 g, ambalate într-o cutie de 10 kg

Termen de valabilitate: 24 de luni

DROJDIE USCATĂ

DROJDIE INSTANT PAKMAYA GOLD 500 g

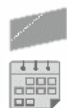


Drojdia instant Pakmaya Gold poate fi utilizată în producția de diverse produse dospite – produse de patiserie, chifle și pâine cu conținut ridicat de zahăr.

Drojdia instant Pakmaya Gold este potrivită atât pentru procesele de producție tradiționale, cât și pentru cele industriale.

Avantaje:

- Nu necesită dizolvare, se adaugă direct peste făină;
- Pretabilă pentru produse dospite, cu un conținut de minim 5% zahăr raportat la făină.



Ambalare: 20 de pachete vidate de 500 g, ambalate într-o cutie de 10 kg
Termen de valabilitate: 24 de luni

DROJDIE USCATĂ

DROJDIE INACTIVĂ PAKMAYA 23 kg



Drojdia inactivă Pakmaya este o pudră de drojdie naturală inactivată, care ajută la creșterea elasticității aluatului și are o putere mare de reducere.

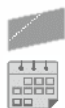
Aceasta ajută la standardizarea proceselor de producție și asigură rezultate mai bune, în special cu făinuri de calitate superioară, cu o structură puternică a glutenului.

Avantaje:

- Etichetă curată;
- Reduce timpul de mixare;
- Îmbunătățește prelucrabilitatea aluatului.

Dozaj: 0,1% până la 0,3% raportat la făină.

Raportul cel mai potrivit trebuie determinat în funcție de calitatea făinii și de caracteristicile aluatului.



Ambalare: sac 23 kg

Termen de valabilitate: 18 de luni

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI PENTRU CORECȚIE

Amelioratorii pentru corecție reprezintă amestecuri complexe de ingrediente cu rol funcțional în îmbunătățirea reologiei aluatului, procesului fermentativ și procesului de coacere al produselor de panificație.

Există două **funcții principale** ale amelioratorilor de panificație, în aluat:

- **Stimulează și promovează producția de CO₂ de către drojdie** – favorizează producția continuă și constantă de gaz, pe toată perioada de fermentație;
- **Ajută la retenția gazelor** – contribuie la formarea rapidă a rețelei glutenice, optimizând înglobarea gazelor de dioxid de carbon, ceea ce ajută la expansiunea sau dospirea aluatului. Pot conține, de asemenea, amestecuri enzimatică, precum și surse de hrană sau surse de azot, pe care drojdia să le folosească.

Avantaje:

- Scurtarea procesului de fabricație al produselor de panificație;
- Îmbunătățirea prelucrabilității aluatului;
- Îmbunătățirea toleranței la dospire;
- Randament ridicat;
- Fără rebuturi: consum redus de timp și energie.



AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI PENTRU CORECȚIE

AMELIORATORI CU FORMULĂ COMPLEXĂ

Amelioratori de panificație cu formulă complexă, destinați corectării făinurilor

Conțin și emulgatori care îmbunătățesc caracteristicile aluatului (prelucrabilitatea aluatului, toleranța la dospire, retenția gazelor de dioxid de carbon, expansiunea produselor în prima etapă a coacerii) și caracteristicile produselor finite (volum specific, porozitatea miezului, culoarea cojii).

DENUMIRE PRODUS	DOZAJ	AMBALARE	VALABILITATE	FĂINĂ SLABĂ	FĂINĂ MEDIE	FĂINĂ PUTERNICĂ
Eka Valore	0,1-0,2%	10 kg, 100 g	12 luni			
Eka Bravo	0,1-0,2%	10 kg	12 luni			
Eka Valore Mega	0,1-0,2%	10 kg	12 luni			
Prestige Universal	0,1-0,2%	Calup 500 g	9 luni			
Eka Energy	0,3-0,5%	10 kg	12 luni			
Eka 1000	0,2-0,5%	10 kg	12 luni			

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI PENTRU CORECȚIE

AMELIORATORI ENZIMATICI

Amelioratori pentru panificație enzimatici, destinați corectării făinurilor medii și puternice, cu indice de cădere mare (>400 secunde)

Conțin și L-cisteină. Contribuie la relaxarea aluatului, asigurând obținerea unui produs finit cu volum optim, cu aspect uniform. Îmbunătățesc caracteristicile produselor finite (volum specific, porozitatea miezului, culoarea cojii).

DENUMIRE PRODUS	DOZAJ	AMBALARE	VALABILITATE	FĂINĂ SLABĂ	FĂINĂ MEDIE	FĂINĂ PUTERNICĂ
Primo	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			
Enzo	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			
Eka Pan	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			
Eka Spring	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			
Eka Cysaktif	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			
Expert	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			
Eka Leu	0,5%	10 kg	12 luni			

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI PENTRU CORECȚIE

AMELIORATORI ENZIMATICI, CLEAN LABEL

Amelioratori enzimatici, destinați corectării făinurilor medii

Raport echilibrat între elasticitatea și extensibilitatea aluatului. Asigură un volum specific optim al produsului finit.
Fără aport de ingrediente la eticheta produsului finit.

DENUMIRE PRODUS	DOZAJ	AMBALARE	VALABILITATE	FĂINĂ SLABĂ	FĂINĂ MEDIE	FĂINĂ PUTERNICĂ
Excel Fresh	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			
Novo	0,2-0,3%	10 kg	12 luni			

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI PENTRU CORECȚIE

AMELIORATORI 2 IN 1 (CORECȚIE ȘI PROSPEȚIME)

Amelioratori multifuncționali, pentru pâine și specialități de panificație, care oferă stabilitate aluatului și volum foarte bun produsului finit, asigurând un miez elastic, ce își păstrează prospețimea pentru 5 zile (pentru produs finit ambalat).

DENUMIRE PRODUS	DOZAJ	AMBALARE	VALABILITATE	OBSERVAȚII	FĂINĂ MEDIE	FĂINĂ PUTERNICĂ
Eka Panfresh	0,5%	10 kg	12 luni			
Prospero	0,5%	10 kg	12 luni	Fără aport de ingrediente la etichetarea produsului finit.		

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

Amelioratorii speciali sunt amestecuri complexe de ingrediente destinate îmbunătățirii termenului de valabilitate al produsului finit, prin efectul asupra prospețimii, conservabilității, stabilității la congelare/decongelare.

Folosirea amelioratorilor speciali poate avea ca efect îmbunătățirea culorii și aromei produselor de panificație și corectarea produselor de panificație obținute din amestecuri de făinuri deficitare în gluten.

Avantaje:

- Produse finite atractive;
- Produse cu etichetă curată;
- Fără rebuturi: consum redus de timp și energie;
- Extinderea portofoliului de produse.



AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

AMELIORATOR PENTRU PROȘPEȚIME MULTISOFT

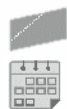


Supliment enzimatic complex, destinat îmbunătățirii proșpețimii produselor de panificație ambalate.

Până la 14 zile de proșpețime.

Fără aport de ingrediente la eticheta produsului finit.

Dozaj: 0,5-1%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 12 luni

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

AMELIORATOR PENTRU PROȘPEȚIME SUPER SOFT

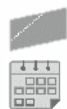


Supliment enzimatic concentrat, destinat îmbunătățirii proșpețimii produselor de panificație ambalate.

Până la 21 de zile de proșpețime.

Fără aport de ingrediente la eticheta produsului finit.

Dozaj: 0,1-0,3%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 12 luni

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

AMELIORATOR PENTRU PROSPEȚIME POWER FRESH

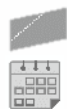


Ameliorator complex, destinat îmbunătățirii prospețimii produselor de panificație și patiserie ambalate.

Conține emulgator și contribuie la creșterea stabilității aluatului.

Până la 14 zile de prospețime.

Dozaj: 0,5%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 12 luni

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

AMELIORATOR PENTRU CONSERVABILITATE 3 IN 1 PROTECTOR

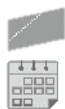


Amestec de conservanți.

Acțiune antifungică și bactericidă – împiedică apariția mucegaiului și previne dezvoltarea bacteriilor *Bacillus Mezentericus* și *Bacillus Subtilis*, bacterii cauzatoare de „boala întinderii la pâine”.

Până la 21 de zile conservabilitate pentru produsul finit, ambalat.

Dozaj: 0,5-1%.



Ambalare: 10 kg



Termen de valabilitate: 12 luni

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

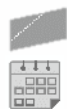
AMELIORATOR PENTRU ALUATURI CONGELATE EKA FROZEN



Ameliorator destinat produselor de panificație și patiserie nedospite congelate.

Conferă produselor un aspect atractiv, similar cu al celor proaspete: volum bun, porozitate uniformă, culoare specifică, gust și aromă plăcute.

Dozaj: 1-2%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 12 luni



Pakmaya[®]

pak
group

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

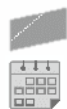
AMESTEC CU MALȚ ȘI MAIA PAN SAVOR



Amestec de făină de malț prăjit din orz și maia deshidratată de seară.

Îmbunătățește aroma și gustul specialităților de panificație și potențează culoarea acestora.

Dozaj: 1-2%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

Complex enzimatic pentru amestecuri de făinuri deficitare în gluten – SUPER GRAHAM

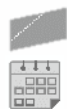


Complex enzimatic destinat corectării amestecurilor de făină integrală, făină graham, tărațe de grâu cu făină albă de grâu.

Conține făină de malț prăjit, ce potențează culoarea specialităților de panificație.

Asigură o bună prelucrabilitate a aluatului, îmbunătățește toleranța la dospire și volumul specific.

Dozaj: 1-3%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

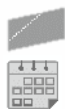
Ameliorator pentru chifle, împletituri și pâine la tavă - EKA SOFT



Ameliorator complex destinat corectării făinurilor de calitate medie, pentru producția de împletituri, baghete, chifle, pâine feliată sau alte specialități de panificație.

Îmbunătățește elasticitatea aluatului și caracteristicile produselor finite: prospețime, volum optim, miez cu porozitate fină și uniformă, coajă subțire și elastică.

Dozaj: 0,5-1%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 12 luni



Pakmaya[®]

pak
group

AMELIORATORI PENTRU PANIFICAȚIE

AMELIORATORI SPECIALI

Supliment natural destinat prevenirii apariției mucegaiului - TOTAL PROTECT CL

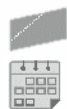


Soluție naturală ce previne apariția și dezvoltarea mucegaiului, conducând astfel la creșterea conservabilității produselor de panificație și patiserie.

Produs natural.

Fără impact asupra gustului și aromei produselor de panificație și patiserie.

Dozaj: 1-3%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

AMELIORATORI PENTRU MOARĂ

Amelioratori pentru panificație enzimatici destinați corectării făinurilor medii și puternice, cu indice de cădere mare (>400 secunde).

DENUMIRE PRODUS	DESCRIERE	DOZAJ	AMBALARE	VALABILITATE
Unagrano	Supliment pentru făină, destinat îmbunătățirii proprietăților fizico-chimice, biochimice și reologice ale aluatului obținut din făină cu energie mică și indice de cădere ridicat.	0,03-0,05%	10 kg	12 luni
Unamar Cys	Special conceput pentru corectarea făinurilor medii spre puternice și puternice.	0,03-0,05%	10 kg	12 luni
Alfagrano	Amestec enzimatic superconcentrat, destinat corectării făinii în moară, în vederea îmbunătățirii stabilității și toleranței la dospire a aluaturilor.	0,01%	10 kg	12 luni
Unaktif	Amestec enzimatic superconcentrat, pentru corectarea făinurilor cu activitate alfa-amilazic scăzută și gluten slab.	0,01-0,02%	10 kg	12 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

Premixurile pentru panificație sunt amestecuri de ingrediente funcționale, componente de gust (maia), de culoare (făină de malț din orz sau secară) și făinuri sau ingrediente auxiliare (făină integrală, semințe), care fac posibilă obținerea unei game variate de specialități de panificație.



Avantaje:

- Gamă diversificată de specialități de panificație;
- Calitate constantă a produselor de panificație;
- Simplificarea procesului de lucru, eficientizarea timpului și a costurilor;
- Conțin amelioratori de panificație: toleranță îmbunătățită a aluatului pe flux, îmbunătățirea procesului fermentativ și a procesului de coacere.

Cu ajutorul premixurilor pentru panificație, puteți crea cu ușurință o **gamă largă și diversificată de specialități de panificație**, cu o calitate constantă. Aceste amestecuri vă permit să răspundeți cerințelor consumatorilor pentru produse de panificație mai gustoase și mai sănătoase, care să se încadreze într-o dietă responsabilă.

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA RUMENIȚA

Gama **Rumenița** este unul dintre conceptele complete puse la dispoziția partenerilor noștri.

Conceptele complete sunt soluții eficiente din punct de vedere economic – sunt eliminate costurile de concept de marketing, grafică și producție de ambalaje personalizate. Alegând aceste soluții, clienții beneficiază de consultanță de specialitate pe toată durata proiectului (echipa de vânzări și tehnologi) și suport de marketing.



PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA RUMENIȚA

Gama **Rumenița** include 4 sortimente diferite, destinate obținerii specialităților de panificație cu maia și ingrediente din surse 100% naturale.

Premix Rumenița cu făină graham

Premix Rumenița cu făină de secară

Premix Rumenița cu semințe și cereale

Premix Rumenița albă cu semințe

Avantaje:

- Produse din ingrediente **100% naturale**;
- **Gust autentic și aciditate crescută**, datorită conținutului ridicat de maia deshidratată de grâu și secară;
- **Prospețime și conservabilitate de până la 7 zile** pe produs finit, ambalat, asigurate cu ingrediente naturale;
- **Mod de lucru simplu**: se adaugă doar făină, drojdie și apă;
- **Soluție comercială completă**, care contribuie la dezvoltarea unei afaceri profitabile;
- Oferă **dreptul de utilizare a mărcii**, care beneficiază de protecție OSIM;
- **Ambalaje dedicate pentru produsele finite obținute**, conform rețetelor recomandate, incluse în prețul premixului.

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA RUMENIȚA

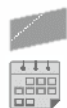
Premix Rumenița cu făină graham



Avantaje:

- Conține 60% ingrediente cu aport de fibre (făină graham, tărațe de grâu, fibre vegetale);
- Gust autentic, aciditate mărită ca urmare a conținutului de maia deshidratată de secară și făină de malț din secară;
- Sursă de fibre – asigură de 3 ori mai multe fibre, comparativ cu pâinea albă obținută după rețeta clasică.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: sac 15 kg + 150 ambalaje pâine
Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA RUMENIȚA

Premix Rumenița cu făină de seară



Avantaje:

- Conține 55% ingrediente din seară (făină de seară 1150, maia deshidratată de seară, făină fermentată din malț de seară);
- Gust autentic, aciditate mărită ca urmare a conținutului de maia deshidratată de seară și făină de malț din seară;
- Pâinea obținută are conținut redus de carbohidrați (cu 10% mai mic față de pâinea albă de grâu).

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA RUMENIȚA

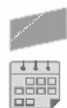
Premix Rumenița cu semințe și cereale



Avantaje:

- Conținut ridicat și variat de semințe (42,5%) – floarea soarelui, in, soia și chia;
- Bogat în fibre – conține tărațe de grâu, făină de malț de orz și secară, care conferă colorația închisă a miezului;
- Sursă de fibre – asigură de 2 ori mai multe fibre, comparativ cu pâinea albă obținută după rețeta clasică;
- Gust autentic, aciditate mărită ca urmare a conținutului de maia deshidratată de secară și făină de malț din secară;
- Asigură un aport de grăsimi de 4 ori mai mare, comparativ cu pâinea albă (obținută după rețeta clasică);
- Pâinea obținută are conținut redus de carbohidrați (cu 20% mai mic față de pâinea albă de grâu).

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: sac 15 kg + 150 ambalaje pâine

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA RUMENIȚA

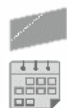
Premix Rumenița albă cu semințe



Avantaje:

- Conținut ridicat și variat de semințe în premix (50%) – semințe de floarea soarelui, in, soia;
- Gust autentic, aciditate mărită ca urmare a conținutului de maia deshidratată de grâu;
- Sursă de fibre.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: sac 15 kg + 150 ambalaje pâine
Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA PÂINE TIHNITĂ

Gama **Pâine Tihnită** este unul dintre conceptele complete puse la dispoziția partenerilor noștri.

Conceptele complete sunt soluții eficiente din punct de vedere economic – sunt eliminate costurile de concept de marketing, grafică și producție de ambalaje personalizate. Alegând aceste soluții, clienții beneficiază de consultanță de specialitate pe toată durata proiectului (echipa de vânzări și tehnologi) și suport de marketing.



PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA PÂINE TIHNITĂ

Gama **Pâine Tihnită** include 4 sortimente diferite, destinate obținerii specialităților de panificație:

Premix Pâine Tihnită cu semințe

Premix Pâine Tihnită albă

Premix Pâine Tihnită cu mălai

Premix Pâine Tihnită cu cartofi

Acestea sunt constituite dintr-un amestec de **ingrediente funcționale** (enzime, antioxidanți), **componente de gust** (semințe, maia), **componente de culoare** (făină de malț din orz și secară) și **diferite amestecuri de făină**, care fac posibilă obținerea unor produse de panificație cu gusturi și texturi variate.

Avantaje:

- **Conținut echilibrat de ingrediente funcționale** – îndeplinesc rolul de corector al calității făinii;
- **Gust specific** al sortimentelor, asigurat de ingredientele din premix (dulceag în cazul pâinii cu cartofi și mălai, ușor acid în cazul pâinii albe și de semințe coapte în cazul pâinii cu semințe);
- **Prospețime de pâine la 5 zile** pe produsul finit, ambalat;
- **Mod de lucru simplu:** se adaugă doar făină, drojdie și apă;
- **Soluție comercială completă**, care contribuie la dezvoltarea unei afaceri profitabile;
- Oferă **dreptul de utilizare a mărcii**, care beneficiază de protecție OSIM;
- **Ambalaje dedicate pentru produsele finite obținute** conform rețetelor recomandate, incluse în prețul premixului.

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA PÂINE TIHNITĂ

Premix Pâine Tihnită cu semințe



Avantaje:

- Conținut ridicat de semințe în premix – 30%.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA PÂINE TIHNITĂ

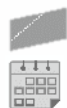
Premix Pâine Tihnită albă



Avantaje:

- Conținut ridicat de maia de grâu – 10%.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: sac 15 kg + 150 ambalaje pâine
Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA PÂINE TIHNITĂ

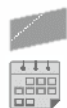
Premix Pâine Tihnită cu mălai



Avantaje:

- Conține 60% ingrediente de porumb (făină pregelificată de porumb, griș de porumb).

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: sac 15 kg + 150 ambalaje pâine
Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

GAMA PÂINE TIHNITĂ

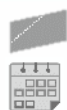
Premix Pâine Tihnită cu cartofi



Avantaje:

- Conține 25% fulgi de cartofi, extract de drojdie și maia deshidratată de grâu.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: sac 15 kg + 140 ambalaje pâine
Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU FĂINĂ INTEGRALĂ

PREMIX GREEA PRO INTEGRAL



Avantaje:

- Sursă de fibre – conține de trei ori mai multe fibre decât pâinea albă;
- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Are conținut ridicat de făină integrală (60%);
- Gust autentic, aciditate mărită ca urmare a conținutului de maia deshidratată de seară și făină de malț din seară;
- Conferă până la 7 zile de proapețime și conservabilitate produsului finit, ambalat.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU FĂINĂ INTEGRALĂ

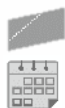
PREMIX DIETA INTEGRAL



Avantaje:

- Produs economic, conține tărâțe de grâu;
- Produs finit cu etichetă curată (fără E-uri);
- Mieș dens, umed și elastic, cu particule vizibile de tărâțe de grâu;
- Aromă plăcută, gust dulceag;
- Pâinea are coajă rumenă și ușor crocantă.

Dozaj: 15%.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU FĂINĂ DE SECARĂ

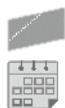
PREMIX GREEA PRO SECARĂ



Avantaje:

- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Conține peste 60% ingrediente din seară în premix (făină de seară, maia deshidratată de seară, făină de malț de seară);
- Gust autentic și aciditate mărită;
- Pâinea are conținut redus de carbohidrați (cu 10% mai mic decât pâinea albă de grâu);
- Conferă până la 7 zile de proapețime și conservabilitate produsului finit, ambalat.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU FĂINĂ DE SECARĂ

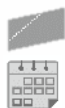
PREMIX DIETA SECARĂ



Avantaje:

- Produs economic, conținut ridicat de făină de seară, făină de malț din orz și maia deshidratată de seară;
- Conține maia deshidratată de seară, ce potențează gustul și aroma pâinii cu făină de seară;
- Miez dens, porozitate uniformă, cu particule vizibile de făină integrală de seară;
- Miros plăcut și gust dulce-acrișor;
- Produs finit cu etichetă curată (fără E-uri).

Dozaj: 15%.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU SEMINȚE

PREMIX GREEA PRO MULTICEREAL



Avantaje:

- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Conținut ridicat și variat de semințe (> 40%) – semințe de floarea soarelui, semințe de in și semințe de chia;
- Sursă de fibre – asigură de 2 ori mai multe fibre, comparativ cu pâinea albă obținută după rețeta clasică;
- Gust autentic, aciditate mărită, ca urmare a conținutului de maia deshidratată de secară și făină fermentată de malț din secară;
- Conținut redus de carbohidrați (cu 20% mai mic decât pâinea albă de grâu);
- Conferă până la 7 zile de prospețime și conservabilitate produsului finit, ambalat.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU SEMINȚE

PREMIX GREEA PRO ALBĂ CU SEMINȚE



Avantaje:

- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Conținut ridicat și variat de semințe în premix (50%) – semințe de floarea soarelui, de in, soia;
- Gust autentic și aciditate mărită pentru pâinea obținută, datorită conținutului de maia deshidratată de grâu din premix;
- Sursă de fibre;
- Conferă până la 7 zile de proapețime și conservabilitate produsului finit, ambalat.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

PÂINE CU SEMINȚE

PREMIX SUPREME BREAD



Avantaje:

- Conținut ridicat și variat de semințe în premix (42,5%): semințe de floarea soarelui, semințe de in, semințe de susan, semințe de chia, semințe de mac, semințe de mei, semințe de susan negru;
- Gust autentic, aciditate marită, ca urmare a conținutului de maia deshidratată de seară și făină fermentată de seară;
- Sursă de fibre – asigură de 2 ori mai multe fibre, comparativ cu pâinea albă obținută după rețeta clasică;
- Conferă pâine la 7 zile de prospețime produsului finit, ambalat.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU SEMINȚE

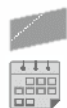
PREMIX GREEA PRO TIHNITĂ CU SEMINȚE



Avantaje:

- Conținut ridicat de semințe în premix (29%) – semințe de in și granule de soia;
- Conține ingredientele necesare corectării făinii folosite;
- Gust și aromă deosebite, caracteristice produselor de panificație obținute prin procese fermentative de lungă durată;
- Miez cu porozitate uniformă, îmbogățită cu granule de soia și semințe de in;
- Aspect rustic, cu coajă rumenă și crocantă.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU SEMINȚE

PREMIX DIETA MULTICEREAL



Avantaje:

- Produs economic;
- Conținut variat de semințe – de floarea soarelui, de in, de susan;
- Produs finit cu etichetă curată (fără E-uri);
- Gust plăcut al pâinii, de semințe coapte;
- Produse finite cu miez dens, cu porozitate uniformă, cu coajă rumenă și crocantă.

Dozaj: 15%.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU SEMINȚE

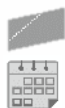
PREMIX PITĂ HAIDUCEASCĂ



Avantaje:

- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Conține făină integrală de orz și grâu mărunțit;
- Produs dietetic și sățios – făina de orz este de două ori mai sățioasă, comparativ cu făina albă de grâu;
- Produs finit cu miez umed și elastic, gust dulceag;
- Conferă până la 5 zile de prospețime produsului finit, ambalat.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU MĂLAI

PREMIX KORN BREAD



Avantaje:

- Conținut ridicat de ingrediente din porumb în premix (>60%);
- Gust și aromă deosebite, potențate de extractul de drojdie;
- Culoare specială, datorită conținutului ridicat de ingrediente de porumb;
- Mieș dens și elastic, cu un gust dulceag, datorită conținutului ridicat de mălai;
- Se pretează pentru prelucrare pe flux industrial, inclusiv pe cuptoare tunel;
- Prospețime îndelungată, până la 5 zile, pentru produsul finit, ambalat.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU MĂLAI

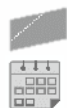
PREMIX PÂINEA SÂRBULUI



Avantaje:

- Conținut ridicat de făină de porumb pregelatinizată în premix (>50%);
- Gust și aromă deosebite, potențate de extractul de drojdie;
- Miez elastic, cu textură fină și uniformă, de culoare gălbuie, specifică produselor cu mălai;
- Se pretează pentru prelucrare pe flux artizanal;
- Prospețime îndelungată, până la 5 zile, pentru produsul finit, ambalat.

Dozaj: 35% premix, 65% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU CARTOFI

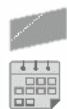
PREMIX GREEA PRO PÂINE CU CARTOFI



Avantaje:

- Conținut ridicat de fulgi de cartof în premix (40%);
- Conține maia deshidratată de secară;
- Mieș umed și elastic, cu porozitate mică, densă și uniformă;
- Conținutul ridicat de fulgi de cartof atribuie pâinii un gust și o aromă deosebite;
- Coajă rumenă și crocantă, specifică rețetei clasice;
- Prospețime îndelungată, până la 5 zile, pentru produsul finit, ambalat.

Dozaj: 15%.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE PÂINE CU CARTOFI

PREMIX KRUMPLIS PLUS



Avantaje:

- 25% fulgi de cartofi în premix;
- Conține maia deshidratată de grâu și extract de drojdie pentru un plus de gust;
- Gust dulceag, ca urmare a conținutului ridicat de fulgi de cartofi în premix;
- Aciditate mărită, datorită conținutului de maia deshidratată de grâu;
- Asigură prospețimea produsului finit, ambalat, pe o durată de 7 zile.

Dozaj: 30% premix, 70% făină albă de grâu 650.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE SPECIALITĂȚI DE PÂINE ALBĂ

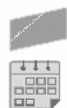
PREMIX PITĂ ȚĂRĂNEASCĂ



Avantaje:

- Conține maia deshidratată de grâu;
- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Gust ușor acrișor, datorită conținutului de maia deshidratată de grâu;
- Coajă rumenă, groasă, cu miez dens și uniform;
- Până la 7 zile de prospețime pentru produsul finit, ambalat.

Dozaj: 20%.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE SPECIALITĂȚI DE PÂINE ALBĂ

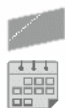
COMPLEX EKA PRESTIGE ARTIZAN 3 ÎN 1



Avantajele:

- Conține drojdie uscată, maia deshidratată de grâu și ingredientele necesare corectării calității făinii de grâu;
- Produs finit cu etichetă curată (fără E-uri);
- Pâinea are miez dens și elastic, cu gust și aspect specifice pâinii artisanale;
- Pretabil pentru utilizare industrială sau artizanală;
- Foarte ușor de utilizat, produs echilibrat și practic, ambalat în pungi vidate de 1 kg;
- Nu necesită condiții speciale de depozitare.

Dozaj: 4%.



Ambalare: pungă de aluminiu de 1 kg, 10 x 1 kg = 10 kg
Termen de valabilitate: 12 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE SPECIALITĂȚI DE PÂINE ALBĂ

PREMIX GREEA PRO PÂINE TRADIȚIONALĂ



Avantaje:

- Conține maia deshidratată de seară;
- Destinat obținerii produselor de panificație de gramaj mare;
- Rapiditate: produsele obținute cu ajutorul acestui premix prin metoda directă au aciditate similară ca și produsele obținute prin metoda indirectă, bifazică;
- Gust și aromă pronunțate, datorită conținutului ridicat de maia deshidratată de seară;
- Coajă groasă și crocantă, rumenă, cu aspect rustic, cu creștături adânci și neuniforme, specifică produsului obținut după rețeta tradițională;
- Conferă până la 5 zile de prospețime produsului finit, ambalat.

Dozaj: 10%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE SPECIALITĂȚI DE PANIFICAȚIE AROMATIZATE

PREMIX PÂINE MEDITERANEANĂ



Avantaje:

- Conține grăsime pudră, ce contribuie la obținerea unui miez cu textură umedă și elastică;
- Conține pudră de usturoi, oregano și curcuma, ce atribuie produselor de panificație un gust pronunțat și aromă intensă;
- Conține o maia specială de grâu, ce potențează gustul și aroma de măslină a specialităților de panificație;
- Aspect plăcut al pâinii, coajă rumenă și crocantă;
- Alevolare a miezului neuniformă, specifică sortimentelor de pâine mediteraneană;
- Permite adaosul de ingrediente diverse – măslină, semințe, ierburi;
- Produs versatil, poate fi folosit la obținerea specialităților de panificație mediteraneene: baghete, ciabatta, focaccia, pave, panino.

Dozaj: 20% premix, 80% făină albă de grâu.



Ambalare: 15 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE SPECIALITĂȚI DE PANIFICAȚIE AROMATIZATE

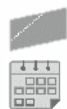
PREMIX GREEA PRO CIABATTA



Avantaje:

- Coajă rumenă și crocantă;
- Alevolare a miezului neuniformă, specifică specialităților de pâine mediteraneană;
- Poate fi folosit cu diverse adaosuri – măslina, ceapă caramelizată și condimente, pentru a crea gusturi și arome inedite;
- Produs versatil, poate fi folosit la obținerea specialităților de panificație italiene: ciabatta, focaccia, panino;

Dozaj: 10%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE CHIFLE HAMBURGER

PREMIX GREEA PRO CHIFLE ȘI BATOANE



Avantaje:

- Destinat obținerii chiflilor pentru hamburger și a batoanelor pentru hot-dog;
- Textură umedă a miezului, cu porozitate fină și uniformă;
- Coajă moale, cu aspect neted, elastică și de culoare uniformă, mușcătură scurtă;
- Oferă gust fin, ce completează un sandwich sau un hamburger savuros;
- Împiedică apariția mucegaiului;
- Conferă până la 14 zile de proșpețime produsului finit, ambalat.

Dozaj: 20%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

ALTE INGREDIENTE PANIFICAȚIE

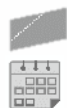
CEAPĂ USCATĂ PRĂJITĂ



Avantaje:

- Preparată din ceapă curățată, tăiată în fâșii, dată prin făină și prăjită în ulei de palmier;
- Poate fi folosită în produsele de panificație, menținându-și gustul și aroma după coacere.

Dozaj: 5-10%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 12 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

ALTE INGREDIENTE PANIFICAȚIE

GREEA PRO MIX SEMINȚE DECOR



Avantaje:

- Mix pentru panificație constituit dintr-o varietate de fulgi și semințe (semințe de floarea soarelui, semințe de in, fulgi de ovăz, fulgi de secară);
- Poate fi folosit pentru decorarea produselor de panificație sau în aluat;
- Semințele și fulgii de cereale își mențin aspectul și textura chiar și după încorporarea în aluat;
- Produsul finit este îmbogățit cu o varietate de fulgi și semințe, conferind acestuia un gust plăcut, de semințe coapte;
- Decorul nu se desprinde de pe suprafața produsului și își păstrează aspectul plăcut și după coacere.

Dozaj: 5-10%.



Ambalare: 5 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE ALTE INGREDIENTE PANIFICAȚIE

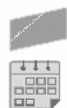
MIX SUPREME SEEDS



Avantaje:

- Mix pentru panificație constituit dintr-un amestec de 7 semințe (semințe de floarea soarelui, semințe de in, semințe de susan alb și susan negru, semințe de chia, semințe de mei, mac);
- Varietate de utilizări: poate fi folosit atât ca decor, cât și ca ingredient în aluat, păstrându-și textura și aspectul;
- Gust și aspect plăcute, datorită amestecului echilibrat de semințe;
- Semințele își păstrează aspectul plăcut după coacere.

Dozaj: 10%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU PANIFICAȚIE

ALTE INGREDIENTE PANIFICAȚIE

MAIA DE SECARĂ

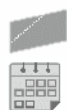


Maia deshidratată de seară cu aciditate crescută, destinată obținerii specialităților de panificație.

Avantaje:

- Ușor de dozat, ușor de depozitat și ușor de gestionat;
- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Se adaugă direct în făină;
- Obținută în urma unui proces de fermentare cu drojzii și bacterii lactice selecționate;
- Atribuie produsului finit o textură umedă și elastică a miezului, gust acrișor, aromă pronunțată.

Dozaj: 1% raportat la făină.



Ambalare: 5 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

Premixurile pentru aluat dulce sunt amestecuri de ingrediente funcționale, componente de gust (arome diverse), de culoare (coloranți naturali și extracte) și alte ingrediente auxiliare (maia, lapte praf etc.) care fac posibilă obținerea rapidă a produselor din aluat dulce dospit (cozonac, cornuri, plăcinte).



Avantaje:

- Gamă largă și variată de specialități din aluat dulce cu arome diverse;
- Calitate constantă a produselor obținute;
- Simplificarea procesului de lucru, eficientizarea timpului și a costurilor;
- Prospețime îndelungată (până la 30 zile pe produs finit ambalat) și textură îmbunătățită a produselor obținute din aluat dulce (miezul se rupe în fâșii);
- Conțin ingrediente de corecția făinii: toleranță îmbunătățită a aluatului pe flux, îmbunătățirea procesului fermentativ și a procesului de coacere.

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

COZONAC CLASIC

Avantaje:

- Arome plăcute, stabile la coacere;
- Aluatul poate susține până la 100% umplutură;
- Produse finite cu miez umed și elastic, cu textură fină care se rupe în fâșii;
- Volum specific optim al produsului finit.

DENUMIREA PRODUSULUI	DOZAJ	AMBALARE	VALABILITATE	OBSERVAȚII
Premix Cozopak A+ Vanilla	10%	10 kg	6 luni	Aromă de vanilie
Premix Cozopak A+ Lemon	10%	10 kg	6 luni	Aromă de lămâie
Premix Cozopak A+ Special	10%	10 kg	6 luni	Aromă de rom și lămâie, stabilă la coacere. Miez intens colorat.
Premix Cozopak Maxfresh	10%	10 kg	6 luni	Aromă de vanilie și unt. Prospețime îndelungată.
Premix Cozopak 5% Intens	5%	10 kg	6 luni	Aromă de unt și vanilie.
Premix Delicii Panettone	10%	10 kg	6 luni	Aromă de panettone. Pretabil pentru dospirea la rece, timp îndelungat (până la 12 ore). Miez aerat, cu textură fină.

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

COZONAC NATURAL

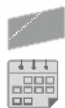
PREMIX COZOPAK MASTER



Avantaje:

- Produs natural, nu conține aditivi alimentari;
- Aromă plăcută de lămâie, stabilă la coacere;
- Produse finite cu miez umed și elastic, de culoare galben pai – conține extract de șofrănel, cu textură fină care se rupe în fâșii;
- Volum specific optim al produsului finit, prospețime îndelungată.

Dozaj: 10%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni



Pakmaya

pak
group

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

COZONAC CU MAIA

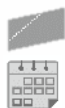
PREMIX COZOPAK ARTIZAN CU MAIA



Avantaje:

- Aromă plăcută de vanilie și portocale, stabilă la coacere;
- Miez pufos, ușor umed, cu o textură fină ce se rupe în fâșii.

Dozaj: 10%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

COZONAC CU MAIA

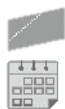
PREMIX PANETTONE ARTIGIANO



Avantaje:

- Aromă intensă de panettone;
- Nu conține ingrediente de origine animală;
- Produs versatil – poate fi utilizat la obținerea unei game variate de produse de patiserie din aluat dulce (panettone, cozonac, cornuri, plăcinte, foietaj danez).

Dozaj: 10%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

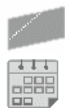
PREMIX GOGOȘI 25%



Avantaje:

- Aromă plăcută de vanilie, stabilă la coacere;
- Miez cu „mușcătură scurtă”, suprafață stabilă, nu reține ulei în exces la prăjire;
- Gogoșile își păstrează prospețimea până la 7 zile, în condiții optime de ambalare.

Dozaj: 25%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni



Pakmaya

pak
group

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

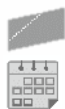
PREMIX CROISSANTE



Avantaje:

- Premix cu aplicabilitate multiplă, pentru obținerea produselor de patiserie laminate;
- Aromă plăcută de unt, stabilă la coacere;
- Asigură o textură specifică și un volum superior produselor finite.

Dozaj: 15%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

PREMIXURI PENTRU ALUAT DULCE – COZONAC

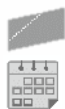
PREMIX PAIN AU LAIT



Avantaje:

- Conținut de proteină animală (zer, ou praf, lapte praf), ce conferă produselor un gust și o aromă plăcute;
- Textură ușoară, miez pufos, coaja rumenă și elastică;
- Conferă prospețime de până la 21 de zile produsului finit ambalat.

Dozaj: 30%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

UMPLUTURI PENTRU COZONAC ȘI ALTE SPECIALITĂȚI DIN ALUAT DULCE

Umpluturile pentru cozonac sunt amestecuri pulverulente complexe destinate obținerii umpluturilor, conținând miez de nucă atent selecționat, mac și alte semințe cu conținut ridicat de grăsime.



















Se folosesc în amestec cu apă, pentru obținerea umpluturilor.



Avantaje:

- Produs sigur: conține materii prime atent selecționate și verificate din punct de vedere fizico-chimic și microbiologic;
- Produs stabil: poate susține diferite adaosuri (stafide, rahat, pudră de cacao);
- Elimină riscul apariției efectului de tunel în produs;
- Arome plăcute, stabile la coacere;
- Gamă diversificată de soluții.

UMPLUTURI PENTRU COZONAC ȘI ALTE SPECIALITĂȚI DIN ALUAT DULCE

UMPLUTURI CU NUCĂ	CONȚINUT DE NUCĂ	ALTE OLEAGINOASE	AROMĂ	GRANULAȚIE	AMBALARE	VALABILITATE
UMPLUTURĂ PREMIUM 40% NUCĂ		Nu	Nucă, vanilie	Mare	20 kg	6 luni
UMPLUTURĂ SAVOARE NUCĂ DELUXE			Nucă	Mare	20 kg	6 luni
UMPLUTURĂ NATURALĂ CU 25% NUCĂ			Nucă	Medie	20 kg	6 luni
UMPLUTURĂ PENTRU COZONAC 40			Nucă, vanilie	Mare	10 kg	6 luni
UMPLUTURĂ NUCĂ EXTRA			Nucă	Medie	20 kg	6 luni
UMPLUTURĂ NUCĂ ARDEALUL			Nucă	Medie	20 kg	6 luni
UMPLUTURĂ SAVOARE NUCĂ			Nucă, rom	Mare	20 kg	6 luni
DE SĂRBĂTORI UMPLUTURĂ PENTRU COZONAC			Nucă, rom	Mică	20 kg	6 luni
UMPLUTURĂ ECONOMICĂ PENTRU COZONAC			Nucă, rom	Mare	20 kg	6 luni
UMPLUTURĂ DE MAC	CONȚINUT DE MAC	ALTE OLEAGINOASE	AROMĂ	GRANULAȚIE	AMBALARE	VALABILITATE
UMPLUTURĂ PREMIUM MAC 30		Nu	Mac, vanilie	Mică	20 kg	6 luni

MIXURI COFETĂRIE

Mixurile și premixurile pentru blaturi și prăjituri ajută la prepararea rapidă a unei varietăți de deserturi.



Avantaje:

- Optimizarea timpului de producție;
- Gestionarea eficientă a stocului de materii prime;
- Calitate constantă a produselor finite obținute;
- Prăjituri și blaturi cu textură și aspect adaptate nevoilor clienților;
- Posibilitatea extinderii portofoliului de produse.



MIXURI COFETĂRIE

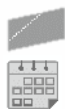
BLACK MOIST CAKE



Mix destinat obținerii prăjiturilor, blaturilor și checurilor cu textură moale, umedă și conținut ridicat de pudră de cacao.

Avantaje:

- Rețetă simplă și ușor de utilizat: se adaugă doar ouă, apă și ulei;
- Aplicații diverse, mixul poate fi utilizat pentru: negresă, brownie, lava cake, foi pentru prăjituri și blaturi de tort;
- Mod de lucru simplu: toate ingredientele din rețetă se mixează împreună;
- Produse cu textură moale și umedă, care își păstrează prospețimea o perioadă îndelungată;
- Culoare uniformă, gust plăcut de cacao;
- Produsul finit poate fi congelat;
- Conservabilitate ridicată, până la 30 zile pentru produsul finit ambalat.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

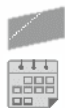
MIX VANILLA MUFFIN MIX CHOCO MUFFIN



Mixuri destinate obținerii brișoșelor și cupcake-urilor, dar și pentru alte produse cu blat afânat: mini checuri, magdalene și alte prăjituri simple sau umplute cu diverse creme.

Avantaje:

- Manoperă ușoară: toate ingredientele se mixează împreună;
- Conțin ou pudră – nu necesită lucrul cu ouă proaspete;
- Rețetă simplă și ușor de utilizat: se adaugă doar apă și ulei;
- Compoziția tolerează foarte bine adaosul de fructe, bucăți de ciocolată și alte umpluturi;
- Structură fină, miez umed și catifelat, a cărui moliciune se menține pe toată durata păstrării;
- Produsul finit poate fi congelat;
- Conservabilitate ridicată, până la 30 zile pentru produsul finit ambalat.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

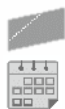
ROLLMIX CHOCO & ROLLMIX VANILLA



Mixuri destinate obținerii blaturilor de tort, foilor de ruladă și foilor de prăjitură.

Avantaje:

- Mod de lucru simplu: toate ingredientele din rețetă se mixează împreună;
- Rețetă simplă și ușor de utilizat: se adaugă doar ouă și apă;
- Recomandate pentru blaturi însirocate, au capacitate ridicată de retenție a siropului, până la 100%;
- Blaturile de tort au textură ușor aerată, porozitate fină și uniformă;
- Foile de ruladă au structură fină, sunt elastice și nu se rup la rulare;
- Gust și culoare intense de cacao sau vanilie;
- Conservabilitate ridicată, până la 30 zile pentru produsul finit ambalat.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

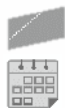
MIX SWISS ROLL



Mix pulverulent destinat obținerii blaturilor de tort, foilor de ruladă și foilor pentru prăjituri.

Avantaje:

- Mod de lucru simplu: toate ingredientele se mixează împreună;
- Rețetă ușor de utilizat: se adaugă doar ouă și apă;
- Recomandat pentru blaturi însiropate, are o capacitate ridicată de retenție a siropului;
- Textură aerată, miez cu porozitate fină și uniformă, volum optim;
- Flexibilitate ridicată a foilor de ruladă;
- Conservabilitate ridicată, până la 30 zile pentru produsul finit ambalat.



Ambalare: 20 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

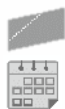
MIX EKA PANDIȘPAN



Mix pulverulent destinat obținerii pandișpanului, foilor de prăjitură și blaturilor de tort.

Avantaje:

- Mod de lucru simplu: toate ingredientele se mixează împreună;
- Rețetă ușor de utilizat: se adaugă doar ouă și lapte;
- Textură aerată, porozitate fină și uniformă, volum optim;
- Recomandat pentru blaturi însiropate, are o capacitate ridicată de retenție a siropului, până la 100%.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

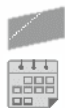
MIX SUPER CAKE



Mix pentru cofetărie și patiserie.

Avantaje:

- Aplicații diverse, mixul poate fi utilizat pentru: checuri simple sau checuri cu diferite umpluturi, tarte cu fructe sau alte prăjituri cu blaturi dense și umede;
- Rețetă ușor de utilizat: se adaugă doar făină, zahăr, ouă, apă și ulei;
- Mod de lucru simplu: toate ingredientele se mixează împreună;
- Compoziția poate susține adăos de cacao sau alte ingrediente pentru checuri speciale (miez de nucă, bucăți de ciocolată, fructe confiate etc.);
- Produse finite cu gust foarte bun, miez dens, umed și elastic, prospețime care se menține pe întreaga perioadă de valabilitate.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

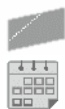
CAKE MIX COMPLET



Mix pulverulent pentru obținerea checurilor.

Avantaje:

- Mod de lucru simplu: toate ingredientele se mixează împreună;
- Rețetă ușor de utilizat: se adaugă doar apă și ulei;
- Conține ou pudră, nu necesită lucrul cu ouă proaspete;
- Structură fină, textură aerată și uniformă a miezului;
- Poate susține adaosul de cacao, fructe, miez de nucă, arahide, fulgi de ciocolată.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

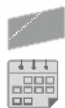
POPPY LEMON CAKE



Mix pentru patiserie.

Avantaje:

- Foarte ușor de preparat (toate ingredientele se amestecă împreună);
- Termen de valabilitate ridicat, până la 30 zile de zile pe produsul finit, ambalat;
- Textură uniformă și umedă a miezului;
- Versatilitate, poate fi utilizat ca atare sau cu orice fel de umpluturi, decoruri.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

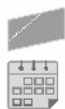
CHOCORANGE CAKE



Mix pentru patiserie.

Avantaje:

- Foarte ușor de preparat (toate ingredientele se amestecă împreună);
- Termen de valabilitate ridicat, până la 30 zile de zile pe produsul finit, ambalat;
- Textură uniformă și umedă a miezului;
- Versatilitate, poate fi utilizat ca atare sau cu orice fel de umpluturi, decoruri.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

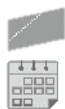
MIX ECLERE



Mix destinat obținerii cojilor de ecler și choux-urilor.

Avantaje:

- Mod de lucru simplu: toate ingredientele se mixează împreună;
- Rețetă ușor de utilizat: se adaugă doar ulei și apă;
- Conține ou – nu necesită lucrul cu ouă proaspete;
- Poate fi procesat manual sau industrial;
- Timpul de prelucrare este foarte scurt;
- Rezultate constante la fiecare utilizare: alveolare optimă la interiorul cojilor de ecler și al choux-urilor;
- Stabilitate la umplere a cojilor de ecler și a choux-urilor.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

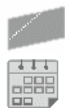
MIX GOFFRE



Mix destinat obținerii goffrelor dulci, waffles, bubble waffle și pancakes.

Avantaje:

- Mod de lucru simplu: toate ingredientele se mixează împreună;
- Rețetă ușor de utilizat: se adaugă doar ulei și apă;
- Conține ou, nu necesită lucrul cu ouă proaspete;
- Poate fi procesat manual sau industrial;
- Consistență cremoasă, potrivită pentru orice tip de aparat;
- Volum bun, aromă și gust intens de vanilie;
- Mieș aerat, ușor umed, crustă ușor crocantă;
- Textură fragedă pe durata păstrării.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

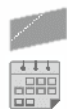
MERINGUE DREAM MIX PENTRU BEZELE



Mix pentru obținerea bezelelor sau pentru decorarea deserturilor cu beza.

Avantaje:

- Rețetă simplă și ușor de utilizat: se adaugă doar zahăr și apă (40-50°C);
- Aplicații diverse, mixul poate fi utilizat la obținerea bezelelor și a prăjiturii Pavlova;
- Mod de lucru simplu: toate ingredientele din rețetă se mixează împreună;
- Structură fermă și stabilă a bezelelor;
- Suprafață netedă și lucioasă, exterior crocant.

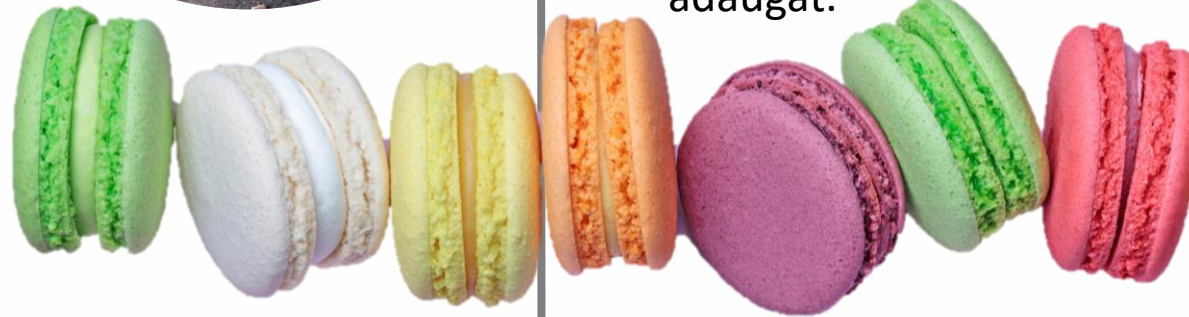


Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

MIXURI COFETĂRIE

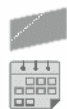
MIX MACARON 21%



Mix integral pentru obținerea cojilor de macarons.

Avantaje:

- Mod de lucru simplu: toate ingredientele se mixează împreună;
- Rețetă ușor de utilizat: se adaugă doar apă (45°C);
- Poate fi procesat manual sau industrial;
- Structură aerată a miezului și exterior crocant;
- Produse finite cu aspect și textură perfecte;
- Mixul este disponibil în variantă simplă, fără colorant adăugat.



Ambalare: 2 kg

Termen de valabilitate: 6 luni



Pakmaya

pak
group

MIXURI COFETĂRIE

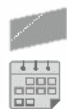
VANILLA DELICE MIX INSTANT CREMĂ CU AROMĂ DE VANILIE



Pudră instant pentru obținerea cremelor termostabile, cu aromă de vanilie, destinate umplerii și decorării produselor de patiserie.

Avantaje:

- Usor de procesat, se adaugă doar apă sau lapte;
- Preparare fără fierbere: 350-400 g pudră se amestecă cu 1 litru apă/lapte rece;
- Stabilitate la refrigerare;
- Stabilitate la coacere;
- Textură fină și cremoasă, ce permite o bună prelucrare (umplere, tartinare, șpritzare);
- Aromă plăcută de vanilie.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 12 luni

MIXURI COFETĂRIE

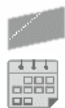
PREMIX STABIL PLUS



Premix pentru patiserie destinat stabilizării umpluturilor de brânză.

Avantaje:

- Stabilizator neutru pentru brânză dulce sau sărată;
- Reduce considerabil pierderile la coacere ale umpluturii de brânză și mărește randamentul cu peste 30%;
- Absoarbe aproape instantaneu zerul din brânza proaspătă, asigurându-i o textură și o stabilitate foarte bună;
- Conferă umpluturii aspect compact și cremos, devenind mai ușor de prelucrat și manipulat;
- Întărește crema de brânză din tartele de tip cheese cake, pască cu brânză.



Ambalare: 10 kg

Termen de valabilitate: 6 luni

CREME

Cremele „ready to use” din portofoliul Pakmaya sunt disponibile într-o gamă largă de sortimente, cu gusturi și arome variate și au aplicabilități multiple pentru produse de cofetărie și patiserie.



GAMA Delicii fill

Cremele din gama Delicii fill sunt umpluturi gata de utilizat, cu gusturi și arome intense de fructe sau vanilie. Acestea au o textură fină și cremoasă și un termen de valabilitate mare, chiar și după deschiderea găleții.

GAMA Fructello

Cremele din gama Fructello sunt umpluturi gata de utilizat, cu conținut ridicat de fruct din piure, cu gust și aromă intense de fructe.

CREME

GAMA DELICII FILL

DELICII CAISE FILL

Umplutură gata de utilizat, cu gust și aromă intense de caise, pentru produse de cofetărie și patiserie. **Conține 5% piure de caise (din concentrat).**

Dozaj: 1:1 în prepararea cremelor cu frișcă sau margarină.



Avantaje:

- **Termorezistentă** – crema este stabilă la coacere și la congelare / decongelare, își păstrează forma inițială și culoarea în timpul procesului de coacere și după coacere, nu se caramelizează când este expusă la exteriorul produsului preparat termic.
- **Versatilă** – crema se poate utiliza ca atare sau în amestec cu frișcă vegetală sau margarină pentru umplerea produselor de cofetărie sau patiserie. Își păstrează structura, nu se înmoaie în timpul depozitării la rece și își menține o culoare plăcută în produsul finit.
- **Ușor de utilizat** – crema poate fi folosită ca umplutură la interiorul produselor de patiserie sau cofetărie gata coapte (biscuiți, fursecuri), menținându-și aroma, culoarea și structura.
- **Aplicabilități multiple** – crema poate fi folosită și ca decor, la suprafața produselor coapte, își păstrează aspectul și forma după coacere, nu se întinde și nu curge la suprafața produselor finite coapte.
- **Termen de valabilitate ridicat**, chiar și după deschiderea găleții.



Termen de valabilitate: 9 luni

CREME

GAMA DELICII FILL

DELICII VIȘINE FILL

Umplutură gata de utilizat, cu gust și aromă intense de vișine, pentru produse de cofetărie și patiserie. **Conține 5% piure de vișine (din concentrat).**

Dozaj: 1:1 în prepararea cremelor cu frișcă sau margarină.



Avantaje:

- **Termorezistentă** – crema este stabilă la coacere și la congelare / decongelare, își păstrează forma inițială și culoarea în timpul procesului de coacere și după coacere, nu se caramelizează când este expusă la exteriorul produsului preparat termic.
- **Versatilă** – crema se poate utiliza ca atare sau în amestec cu frișcă vegetală sau margarină pentru umplerea produselor de cofetărie sau patiserie. Își păstrează structura, nu se înmoaie în timpul depozitării la rece și își menține o culoare plăcută în produsul finit.
- **Ușor de utilizat** – crema poate fi folosită ca umplutură la interiorul produselor de patiserie sau cofetărie gata coapte (biscuiți, fursecuri), menținându-și aroma, culoarea și structura.
- **Aplicabilități multiple** – crema poate fi folosită și ca decor, la suprafața produselor coapte, își păstrează aspectul și forma după coacere, nu se întinde și nu curge la suprafața produselor finite coapte.
- **Termen de valabilitate ridicat**, chiar și după deschiderea găleții.



Termen de valabilitate: 9 luni

CREME

GAMA DELICII FILL

DELICII VANILLA FILL

Umplutură gata de utilizat, cu gust și aromă intense de **vanilie**, pentru produse de cofetărie și patiserie.

Dozaj: 1:1 în prepararea cremelor cu frișcă sau margarină.



Avantaje:

- **Termorezistentă** – crema este stabilă la coacere și la congelare / decongelare, își păstrează forma inițială și culoarea în timpul procesului de coacere și după coacere, nu se caramelizează când este expusă la exteriorul produsului preparat termic.
- **Versatilă** – crema se poate utiliza ca atare sau în amestec cu frișcă vegetală sau margarină pentru umplerea produselor de cofetărie sau patiserie. Își păstrează structura, nu se înmoaie în timpul depozitării la rece și își menține o culoare plăcută în produsul finit.
- **Ușor de utilizat** – crema poate fi folosită ca umplutură la interiorul produselor de patiserie sau cofetărie gata coapte (biscuiți, fursecuri), menținându-și aroma, culoarea și structura.
- **Aplicabilități multiple** – crema poate fi folosită și ca decor, la suprafața produselor coapte, își păstrează aspectul și forma după coacere, nu se întinde și nu curge la suprafața produselor finite coapte.
- **Termen de valabilitate ridicat**, chiar și după deschiderea găleții.



Termen de valabilitate: 9 luni

CREME

GAMA FRUCTELLO

UMPLUTURĂ FRUCTELLO MERE CU SCORTIȘOARĂ

Cremă gata de utilizat, **cu conținut ridicat de mere (85%)**, cu gust și aromă intense de mere cu scortişoară. Se poate folosi ca umplutură pentru diferite specialități din aluat dulce sau foietaj.



Avantaje:

- **Termorezistentă** – crema este stabilă la coacere și la congelare / decongelare, își păstrează forma inițială și culoarea în timpul procesului de coacere și după coacere.
- **Gata de utilizat** – crema se poate utiliza ca atare la interiorul produselor, menținându-și aroma, structura și o culoare plăcută în produsele finite.
- **Ușor de utilizat** – crema poate fi folosită ca umplutură pentru o gamă variată de produse de patiserie, proaspete sau congelate (foietaje, cornuri, plăcinte, produse din aluat fraged).

Dozaj: 1:1 în prepararea cremelor cu frișcă sau margarină.



Termen de valabilitate: 6 luni

CREME GAMA FRUCTELLO

UMPLUTURĂ FRUCTELLO PRUNE

Cremă gata de utilizat, cu **conținut ridicat de fruct din piure (min. 80%)**, cu gust și aromă intense de prune.

Se poate folosi ca umplutură pentru diferite specialități din aluat dulce sau foietaj.



Avantaje:

- **Termorezistentă** – crema este stabilă la coacere și la congelare / decongelare, își păstrează forma inițială și culoarea în timpul procesului de coacere și după coacere.
- **Gata de utilizat** – crema se poate utiliza ca atare la interiorul produselor, menținându-și aroma, structura și o culoare plăcută în produsele finite.
- **Ușor de utilizat** – crema poate fi folosită ca umplutură pentru o gamă variată de produse de patiserie, proaspete sau congelate (foietaje, cornuri, plăcinte, produse din aluat fraged).

Dozaj: 1:1 în prepararea cremelor cu frișcă sau margarină.



Termen de valabilitate: 18 luni

AROME



Aromele termostabile sunt produse sub formă de gel, obținute prin amestecarea substanțelor aromatizante cu solvent alimentar și agenți de îngroșare, destinate aromatizării produselor de patiserie și cofetărie.

Avantaje:

- **Arome gel stabile** la coacere și congelare / decongelare;
- **Versatile** – pot fi folosite în orice fel de aluaturi, creme sau deserturi;
- **Dozaj economic;**
- **Gata de utilizat** – nu necesită diluare.

AROME

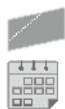
AROMĂ GEL TERMOSTABILĂ ROM / VANILIE / LĂMÂIE



Avantaje:

- Arome gel de **rom / vanilie / lămâie**, stabile la coacere, congelare și decongelare;
- Versatile – pot fi folosite în orice fel de aluaturi, creme sau deserturi;
- Dozaj economic;
- Gata de utilizat – nu necesită diluare.

Dozaj: 3 - 5 g/kg de produs finit.



Ambalare: flacon 1 kg
Termen de valabilitate: 12 luni

AROME

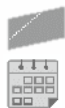
AROMĂ GEL TERMOSTABILĂ DE UNT



Avantaje:

- Aroma gel **unt** termostabilă – stabilă la coacere, congelare și decongelare;
- Versatilă – poate fi folosită în orice fel de aluaturi, creme sau deserturi;
- Conține extract natural de unt;
- Dozaj economic;
- Gata de utilizat – nu necesită diluare.

Dozaj: 3 - 5 g/kg de produs finit.



Ambalare: flacon 1 kg
Termen de valabilitate: 12 luni

HORECA

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI

GELATINĂ MĂRUNȚITĂ ALBĂ 500 g

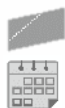


Gelatina alimentară mărunțită albă este un produs disponibil sub formă granulată, care se folosește ca agent de gelifiere în prepararea prăjiturilor, torturilor, cremelor, mousse-urilor, jeleurilor, a unor mezeluri și a aspicului.

Avantaje:

- Oferă consistență cremelor pentru prăjituri;
- Ușor de folosit, atât pentru deserturi, cât și pentru aperitive sărate;
- Tăria gelului: 180 bloom.

Dozaj: 100 g Gelatină alimentară este suficientă pentru 5 litri de lichid.



Ambalare: plic de 500 g, 10 plicuri în cutie, cutie de 5 kg
Termen de valabilitate: 36 luni

HORECA

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI

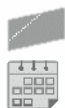
SARE DE LĂMÂIE 500 g



Sarea de lămâie se folosește ca acidifiant la prepararea produselor alimentare, la conservarea fructelor și legumelor.

Avantaje:

- Îmbunătățește gustul mâncărilor de pește sau al salatelor de icre de pește;
- Rafinează gustul dulcețurilor și compoturilor;
- Accentuează gustul fructelor și legumelor din salate;
- Conferă un gust mai bun sosurilor, supelor, marinatei;
- Se poate folosi și pentru prepararea băuturilor răcoritoare.



Ambalare: plic de 500 g, 10 plicuri în cutie, cutie de 5 kg
Termen de valabilitate: 24 luni

HORECA

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI

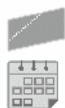
AMIDON ALIMENTAR 1000 g



Amidon alimentar fin din porumb.

Avantaje:

- Asigură consistența necesară compozițiilor pentru prepararea prăjiturilor, blaturilor de tort și fursecurilor, cremelor și sufleurilor;
- Se poate folosi și pentru a da textură supelor, sosurilor, mâncărurilor din legume sau fructe.



Ambalare: plic de 1000 g, 6 plicuri în cutie, cutie de 6 kg
Termen de valabilitate: 24 luni

HORECA

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI

ZAHĂR PUDRĂ CU AROMĂ DE VANILIE

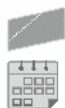
1000 g



Zahărul pudră cu aromă de vanilie este folosit pentru decorarea și aromatizarea prăjiturilor, conferă gust și aspect plăcute produselor de patiserie.

Avantaje:

- Conține zahăr pudră, gata aromatizat;
- Completează preparatele cu gust subtil de vanilie;
- Poate fi folosit pentru pudrarea prăjiturilor sau prepararea glazurilor și cremelor;
- Conferă un aspect plăcut prăjiturilor.



Ambalare: plic de 1000 g, 6 plicuri în cutie, cutie de 6 kg
Termen de valabilitate: 24 luni

HORECA

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI

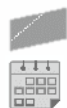
ZAHĂR VANILINAT 1000 g



Avantaje:

- Conferă produselor o aromă puternică de vanilie și aduce un plus de savoare preparatelor dulci;
- Este un excelent aromatizant pentru produsele gata preparate și pentru prăjiturile ce urmează a fi supuse tratamentului termic (coacere sau fierbere).

Dozaj: 10 g la 1000 g de făină sau lichid.



Ambalare: plic de 1000 g, 6 plicuri în cutie, cutie de 6 kg
Termen de valabilitate: 36 luni

HORECA

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI

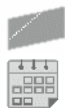
CACAO 1000 g



Cacao alcalinizată cu conținut redus de grăsime. Este un produs sub formă pudră, destinat produselor de cofetărie și patiserie.

Avantaje:

- Conferă un gust și un aspect aparte prăjiturilor, torturilor;
- Se poate folosi pentru prepararea cremelor, glazurilor, aluaturilor pentru prăjituri, ruladelor și blaturilor de tort, dar și în prepararea băuturilor calde sau reci.



Ambalare: plic de 1000 g, 6 plicuri în cutie, cutie de 6 kg
Termen de valabilitate: 18 luni

HORECA

INGREDIENTE PENTRU PRĂJITURI

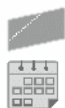
BUDINCĂ CU GUST DE VANILIE 1000 g



Budinca cu gust de vanilie este o gustare dulce ce se prepară ușor, într-un timp foarte scurt.

Avantaje:

- Ușor de preparat;
- Aspect neted și lucios, textură fină, aromă plăcută de vanilie;
- Poate fi folosită, în amestec cu unt, la obținerea cremei fierte de vanilie.



Ambalare: plic de 1000 g, 6 plicuri în cutie, cutie de 6 kg
Termen de valabilitate: 24 luni

HORECA AGENȚI DE CREȘTERE

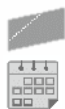
PRAF DE COPT 500 g



Avantaje:

- Ajută la creșterea volumului și afânarea aluaturilor, blaturilor pentru tort, prăjituri, rulade și alte produse similare care nu necesită dospire.
- Ușor și eficient de folosit.

Dozaj: 100 g la 5 kg făină.



Ambalare: plic de 500 g, 10 plicuri în cutie, cutie de 5 kg
Termen de valabilitate: 24 luni

HORECA AGENȚI DE CREȘTERE

BICARBONAT DE SODIU 1500 g

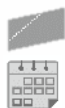


Avantaje:

- Ajută la afânarea produselor de patiserie, cofetărie și panificație care nu necesită dospire;
- Întrebuințări multiple: în domeniul farmaceutic, în industria alimentară și în gospodărie;
- Ușor și eficient de folosit.

Se poate folosi și pentru:

- Prepararea băuturilor răcoritoare;
- Frăgezirea cărnii de porc sau pui;
- Îndepărtarea mirosurilor neplăcute din frigider și congelator;
- Eliminarea efectului de mâncărime generat de pișcăturile de țânțari;
- Desfundarea chiuvetei, în amestec cu sare de lămâie;
- Îndepărtarea calcarului depus pe aparatele de cafea sau ceai;
- Neutralizarea acidității gastrice.



Ambalare: plic de 1.5 kg, 6 plicuri în cutie, cutie de 9 kg
Termen de valabilitate: 24 luni

VINASĂ ROMPAK



Vinasa este un îngrășământ organic, rezultat din procesul industrial de fermentare a drojdiei proaspete.

Are o compoziție chimică foarte valoroasă și complexă, furnizând macroelementele (N, P, K) și microelementele (Mg, Fe, Cu, Zn) esențiale pentru creșterea și dezvoltarea plantelor și animalelor.

Este un lichid maro închis cu vâscozitate relativ scăzută, cu miros de caramel și gust dulce-amar.

Omologat în baza **Certificatului de Omologare 176/2003** și certificat pentru utilizarea în agricultura organică, cel mai recent certificat fiind acordat de  **CERES** GmbH.

VINASĂ ROMPAK

Aplicații:

 Îngrășământ agricol pentru sol sau aplicare foliară

 Material de încapsulare pentru îngrășăminte

 Aditiv furajer în hrana animalelor

 **Eco-friendly**  **Natural**  **Economic**



VINASĂ ROMPAK

Beneficiile utilizării vinasei în agricultură:

Conținutul ridicat de macroelemente (azot, fosfor, potasiu), mezoelemente (calciu, magneziu, sulf) și microelemente **stimulează metabolismul plantelor**, prin compensarea deficiențelor cauzate de factorii externi de stres.

Stimularea creșterii plantelor se bazează pe o creștere organică, cu stimulare biologică; plantele primesc din solul fertilizat cu vinasă resursele necesare, în forma asimilată de acestea. **Îmbunătățește fertilitatea și structura solului.**

Favorizează formarea florei bacteriene în sol, care accelerează degradarea materialului celulozic și permite încorporarea mai rapidă a acestuia în circuitul natural.






Contribuie la protecția mediului, deoarece favorizează multiplicarea microorganismelor, cum ar fi azotobacter, care facilitează fixarea azotului din aer în sol.

Limitează dezvoltarea paraziților.



VINASĂ ROMPAK

Beneficiile utilizării vinasei în hrana animalelor:

-  Vinasa are un **conținut ridicat de nutrienți minerali, betaină, proteine / peptide, potasiu, azot și acizi organici.**
-  Se poate utiliza sub formă lichidă în hrana animalelor, dar și în formulări uscate, aceasta favorizând o **distribuție uniformă în amestecul de furaje, o mai bună încorporare și ingestie.**
-  Are **proprietăți probiotice, de îmbunătățire a gustului, activator ruminal și promotor al maturității și reproducerii sexuale**; pentru nerumegătoare se adaugă la formulă 1-3%, iar pentru rumegătoare 4-5%.
-  Promovează o **conversie mai bună a alimentelor**, accelerând rata creșterii în greutate, datorită prezenței acizilor organici. Acizii organici susțin o mai bună utilizare a nutrienților, îmbunătățesc digestia, sinteza și absorbția vitaminelor și mineralelor, astfel **facilitând metabolismul furajelor.**
-  Vinasa **menține flora intestinală în echilibru**, prevenind răspândirea agenților patogeni intestinali.





Muhtumim!