

«С НАШИМИ НАЧИНКАМИ -
ВАШИ ВОЗМОЖНОСТИ СТАНУТ БЕЗГРАНИЧНЫМИ!»



СЛАДКАЯ *мечта*

КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ



СДЕЛАНО В РОССИИ

ГОТОВО БЕЗ ВЫПЕЧКИ -

ПРОСТО ДОБАВЬ НАЧИНКУ!

РАБОТАЕМ С 2009 ГОДА.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ИП КРИВОШЕЕНКО А.А. ИНН 230205228924

ФАКТИЧЕСКИЙ АДРЕС: 352922, РОССИЯ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, Г. АРМАВИР, УЛ. ГЕРЦЕНА, 98
АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА: 352922, РОССИЯ, КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ, Г. АРМАВИР, УЛ. МИЧУРИНА, 10А

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ: 8 (918) 35-11-221
E-MAIL: SMECHTA1@MAIL.RU



НАЧИНКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ОТ КОМПАНИИ «СЛАДКАЯ МЕЧТА» -
ЭТО ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА,
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, А ТАКЖЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ.



«С НАШИМИ НАЧИНКАМИ - ВАШИ ВОЗМОЖНОСТИ СТАНУТ БЕЗГРАНИЧНЫМИ!»



Компания «Сладкая мечта» была основана в далеком 2009 году братьями Кривошеенко - Александром и Вячеславом.

В результате изучения данных по домашнему и близлежащим регионам, было выявлено, что на этих территориях находятся большое количество кондитерских производств, которые нуждаются в хорошего качества начинках и крем-филах. Ввиду того, что сокращались расходы на логистику, компания «Сладкая мечта» смогла предложить максимально качественный продукт по самой низкой цене, чем крупные производители.

Производственная площадка компании находится в Краснодарском крае, в городе Армавире. Площадь земельного участка на котором располагается производство составляет 1 гектар. Площадь производственных и складских помещений составляет порядка 2500 квадратных метров.

Используются самое современное Российское оборудование, модернизированное непосредственно под потребности производства. При производстве начинок используются модифицированные крахмалы и натуральное сырье высокого качества лучших производителей России, Европы и Китая.

Ассортимент «Сладкой мечты» очень широк, постоянно разрабатываются новые виды начинок по заявкам и потребностям покупателей. На данный момент ассортимент составляет порядка 120 видов. Производственные мощности позволяют производить до 10 тысяч тонн в год. Начинки высокого качества, соответствуют всем санитарным нормам, ТУ задекларировано Евразийским союзом.

В приоритете производство начинок премиального качества, но компания всегда ориентирована на потребности покупателей.

На сегодняшний день продукцию используют передовые производители не только Краснодарского края и ЮФО, а также на территории Республики Крым, Западной Сибири, Центральной России, и даже новых регионов – Луганской и Донецкой Народных Республик.

Компания делает упор на оптовые продажи, в регионах присутствуют представители по договорам дистрибуции, а также, непосредственно на территории производства можно приобрести мелким оптом (от 1 ед. вида продукции). Торговля осуществляется посредством отдела продаж высококвалифицированными менеджерами, через которых осуществляется и обратная связь с покупателями и контроль качества.

- Почему название именно «Сладкая мечта»?
- Потому, что без лишней скромности, начинки соответствуют своему названию – это действительно воплощение самой сладкой мечты любого производителя кондитерской продукции. Стараемся создавать вкус сладкой фантазии потребителей.
- Какие планы на будущее?
- Конечно же это расширение рынка сбыта, рост производства за счет модернизации оборудования и расширения производственных площадей. Разработка новых продуктов под нужды потребителей (кондитеров).

Будем рады видеть Вас в числе наших партнеров и покупателей!



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА —
ЭТО СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ПИЩЕВОЙ
НАПОЛНИТЕЛЬ, КОТОРЫЙ
СОХРАНЯЕТ СТРУКТУРУ, ЦВЕТ И АРОМАТ
В СОСТАВЕ БУЛОЧЕК, СЛОЕК, ПЕЧЕНЬЯ,
ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.

НАЧИНКА ДЕРЖИТ ФОРМУ ВНУТРИ ИЗДЕЛИЯ
И НЕ ВПИТЫВАЕТСЯ В ТЕСТО БЛАГОДАРЯ
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕКТИНА, МОДИФИЦИРОВАННЫХ
КРАХМАЛОВ И СПЕЦИАЛЬНЫХ
ПИЩЕВЫХ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.
УСТОЙЧИВЫ К ТЕМПЕРАТУРАМ +200° С.

ОБЕСПЕЧИВАЮТ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВИД
ВЫПЕЧКИ, УДОБНЫ В РАБОТЕ, СОХРАНЯЮТ
КОНСИСТЕНЦИЮ ПРИ РАЗМОРОЗКЕ.

НАЧИНКИ ФРУТО-ТЕРМО

ФРУТО *абрикос*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО АБРИКОСА, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *ананас*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО АНАНАСА, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *апельсин*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО АПЕЛЬСИНА, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *вишня*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО ВИШНЯ, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *дыня*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО ДЫНИ, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *дыня*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО ДЫНИ, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *клубника*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО КЛУБНИКИ, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *клубника*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО КЛУБНИКИ, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

ФРУТО *лимон*



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
И АРОМАТОМ СВЕЖЕГО ЛИМОНА, СПОСОБНАЯ ВЫДЕРЖИВАТЬ
ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ, НЕ РАСТЕКАЕТСЯ
И НЕ ТЕРЯЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕВАЯ НАЧИНКА С СЛАДКИМ ВКУСОМ.

НАЧИНКИ ФРУТО-ТЕРМО

ФРУТО малина



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом малины. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО манго



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом манго. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО манго-паркуя



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом манго и маракуйи. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО яблоко



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом сладкого яблока. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО гирная спородина



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом черной спородины. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО тропическая груша



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом тропической груши. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО пряный апельсин

NEW



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом пряного апельсина. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО лимонлайм



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом лимонлайма. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ФРУТО гранат

NEW



20 КГ
КОРБ

Температура: >200°C

Термостабильная начинка со вкусом и ароматом граната. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ С АРОМАТОМ

● СРОК ГОДНОСТИ 6 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА

СЛАДКАЯ
мечта

КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ

ФРУКТОВАЯ НАЧИНКА
С КУСОЧКАМИ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ
ОТ КОМПАНИИ «СЛАДКАЯ МЕЧТА» -
ЭТО ВКУСНАЯ ПРЕМИАЛЬНАЯ
ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГОВ, ТОРТОВ,
РУЛЕТОВ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ.

В АССОРТИМЕНТЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ
НАЧИНКИ С СОДЕРЖАНИЕМ
ФРУКТОВ 20% И 30%.

ЭТИ НАЧИНКИ СОХРАНЯЮТ НАСЫЩЕННЫЙ
ЦВЕТ И ВКУС ПОСЛЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ,
НЕ РАСТЕКАЮТСЯ ПРИ ВЫПЕКАНИИ И
ЗАМОРОЗКЕ. УДОБНЫ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
И ЭКОНОМИЧНЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ.

ЯБЛОКО
с кусочками фруктов



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С 20% СОДЕРЖАНИЕМ
НАТУРАЛЬНОГО ЯБЛОКА.
СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧ-
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕЗЕРАЗНАЯ, С СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ
СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ.

ВИШНЯ
с кусочками фруктов



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С 30% СОДЕРЖАНИЕМ
НАТУРАЛЬНОГО ВИДНА.
СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ
ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛТОБРАЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ
СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ

МАЛИНА
с кусочками фруктов



ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАМКА С 30% СОДЕРЖАНИЕМ
НАТУРАЛЬНОЙ МАЛИНЫ.
СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ
ОДНОФАЗНАЯ, ГУСТАЯ, ЖЕЛЕОБРАЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ,
СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ.

В КОМПАНИИ «СЛАДКАЯ МЕЧТА»
ПРЕДСТАВЛЕН ШИРОКИЙ ВЫБОР
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАЧИНОК
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОНДИТЕРОВ
И ДОМАШНИХ МАСТЕРОВ.

НЕТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ
ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ,
ГДЕ ТЕХНОЛОГИЯ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ
СНАЧАЛА ВЫПЕЧКУ ТЕСТА, А ЗАТЕМ
ДОБАВЛЕНИЕ НАЧИНКИ.
ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ СОХРАНИТЬ НАСЫЩЕННЫЙ
ВКУС, АРОМАТ И ТЕКСТУРУ ПРОДУКТА.

ОНИ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДЯТ ДЛЯ:
РУЛЕТОВ И КРУАССАНОВ, КЕКСОВ, ПОНЧИКОВ,
ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ.

НАЧИНКИ НЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (КРЕМ)

БАНАНОВЫЙ (крем)



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ И АРОМАТОМ БАНАНА.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ НЕЖКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ (крем)



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ НЕЖКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ДОМАШНИЙ (крем)



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА «ДОМАШНИЙ»
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ НЕЖКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ВАРЕНОЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО (крем) «Снежок»



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ СГУЩЕННОГО МОЛОКА.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ НЕЖКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ВАРЕНОЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО (крем) «Л»



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ ВАРЕНОГО СГУЩЕННОГО МОЛОКА.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ НЕЖКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

КАРАМЕЛЬНЫЙ (крем)



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С КАРАМЕЛЬНЫМ ВКУСОМ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ НЕЖКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

КОКОС (крем)



НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ И АРОМАТОМ КОКОСА.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ НЕЖКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

КРЕМ-БРЮЛЕ (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ КРЕМ-БРЮЛЕ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ
КРЕМА «МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА». ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

СЛИВОЧНЫЙ (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

СЫЖОК (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С НЕЖНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

МОЛОЧНЫЙ (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

СТУЩНОЕ МОЛОКО (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ СТУЩЕНОГО МОЛОКА.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ТВОРОЖНЫЙ (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ТВОРОЖНЫМ ВКУСОМ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ШОКОЛАДНЫЙ ЛЮКС (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ ШОКОЛАДА.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

СТУЩНОЕ МОЛОКО (крем) L



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ ВАРЕНОЙ СТУЩЕНЫ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

СЛИВКИ-КОФЕ (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ КОФЕ СО СЛИВКАМИ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ШОКОЛАДНЫЙ (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ ШОКОЛАДА.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

NEW СМЕТАНА (крем)



И
НЕТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВКУСОМ ДОМАШНЕЙ СМЕТАНЫ.
ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, НЕ ТРЕБУЮЩЕЙ
ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ. ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ.
ОДНОРОДНАЯ МЯГКАЯ КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КРЕМОВЫЕ НАЧИНКИ — ЭТО СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НАПОЛНИТЕЛИ, УСТОЙЧИВЫЕ К ВЫСОКИМ ТЕМПЕРАТУРАМ (ОТ 200°C ДО 250°C) И ЗАМОРОЗКЕ.

ОНИ НЕ ПЛАВЯТСЯ, НЕ ВЫТЕКАЮТ, СОХРАНЯЮТ КОНСИСТЕНЦИЮ, ВКУС И ЦВЕТ ПРИ ВЫПЕКАНИИ. ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ ОТКРЫТЫХ ПИРОГОВ, СЛОЕК, БУЛОЧЕК, КРУАССАНОВ И ПЕЧЕНЬЯ, ПОДХОДЯТ ДЛЯ РУЧНОГО И МЕХАНИЧЕСКОГО ДОЗИРОВАНИЯ.

РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ КОТОРЫХ ПОМОЖЕТ РАШИРИТЬ АССОРТИМЕНТ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОВОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

НАЧИНКИ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (КРЕМ)

БАНАНОВЫЙ
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ БАНАНА. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА С ВАНИЛЬНО-СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

ДОМАШНИЙ
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

ДЫНЯ
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ ДЫНИ. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

СТУЩЕНОЕ МОЛОКО
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ ВАРЕНОЙ СТУЩЕНКИ. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

ЙОГУРТОВЫЙ
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ ЙОГУРТА. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

КЛУБНИЧНЫЙ
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ КЛУБНИКИ. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

КРЕМ-БРЮЛЕ
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ КРЕМ-БРЮЛЕ. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

NEW СМЕТАНА
(крем)



200-250°C

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА СО ВКУСОМ ДОМАШНЕЙ СМЕТАНЫ. СПОСОБНА ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИ ВЫПЕЧКЕ. ОДНОРОДНАЯ, ГУСТАЯ, КРЕМОВИЗНАЯ, СО СЛАБОЙ ТЕКУЧЕСТЬЮ, СО СЛАДКИМ ВКУСОМ И ХАРАКТЕРНЫМ АРОМАТОМ. НЕ РАСТЕКАЕТСЯ И НЕ ПЕРИЕТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА.

НАЧИНКИ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (КРЕМ)

ТВОРОЖНЫЙ (крем)



200-250°C

Термостабильная начинка с творожным вкусом. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.

ТИРАМИСУ (крем)



200-250°C

Термостабильная начинка со вкусом тирамису. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.

ФИСТАШКА (крем)



200-250°C

Термостабильная начинка со вкусом фисташки. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.

ШОКОЛАДНЫЙ ЦИТРУСОВО-ТВОРОЖНЫЙ (крем)



200-250°C

Термостабильная начинка с шоколадным вкусом. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.



200-250°C

Термостабильная начинка с цитрусово-творожным вкусом. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.



200-250°C

Термостабильная начинка с шоколадным вкусом. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.

СОЛЕНАЯ КАРМЕЛЬ (крем)

NEW



200-250°C

Термостабильная начинка с вкусом соленой карамели. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.

ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ (крем)



200-250°C

Термостабильная начинка с шоколадно-ореховым вкусом. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке. Однородная, густая, кремообразная, со слабой текучестью. Со сладким вкусом и характерным ароматом. Не растекается и не теряет вкусовые качества.

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ С АРОМАТОМ

● СРОК ГОДНОСТИ 6 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА

СЛАДКАЯ
шерта
КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ
ИЗГОТОВЛИВАЮТСЯ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, КОТОРЫЕ ПРОХОДЯТ СПЕЦИАЛЬНУЮ ОБРАБОТКУ, ПОЗВОЛЯЮЩУЮ СОХРАНИТЬ ИХ СТРУКТУРУ И ВКУС ПРИ ВЫПЕЧКЕ.
ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ НАЧИНКИ
ИЗГОТОВЛИВАЮТСЯ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД, КОТОРЫЕ СОХРАНЯЮТ СВОЙ ЯРКИЙ ВКУС И АРОМАТ БЛАГОДАРЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ.
БЛАГОДАРЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, НАЧИНКИ СОХРАНЯЮТ НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС И АРОМАТ ДАЖЕ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ.
ЭТИ НАЧИНКИ ЛЕГКО РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ И УДЕРЖИВАЮТСЯ ВНУТРИ ТЕСТА.



НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

ЧЕРМУХА фруктовый



200-250°C

Термостабильная фруктовая начинка со вкусом и ароматом чермухи. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА фруктовый



200-250°C

Термостабильная фруктовая начинка со вкусом и ароматом черной смородины. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ЧЕРНОСЛИВ фруктовый



200-250°C

Термостабильная фруктовая начинка со вкусом и ароматом черносливы. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ЧЕРНИКА фруктовый



200-250°C

Термостабильная фруктовая начинка со вкусом и ароматом черники. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ЯБЛОКО фруктовый



200-250°C

Термостабильная фруктовая начинка со вкусом и ароматом спелого яблока. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

NEW

ИНЖИР фруктовый



200-250°C

Термостабильная фруктовая начинка со вкусом и ароматом инжира. Способна выдерживать высокие температуры при выпечке, не растекается и не теряет вкусовых качеств. Однородная, густая, желеобразная со сладким вкусом.

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ С АРОМАТОМ

● СРОК ГОДНОСТИ 6 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА

КОНФИТЮР-НАЧИНКА —
 ЭТО ГУСТОЙ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ
 ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ПРОДУКТ,
 УВАРЕННЫЙ С САХАРОМ И ПЕКТИНОМ,
 ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
 В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ.

ОН ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ,
 ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ, СКЛЕЙКИ ВЫПЕЧКИ,
 А ТАКЖЕ КАК НАЧИНКА ДЛЯ ТВОРОЖНЫХ
 СЫРКОВ И СДОБЫ.
 ОБЛАДАЕТ НАТУРАЛЬНЫМ ВКУСОМ И ВЯЗКОЙ
 КОНСИСТЕНЦИЕЙ.

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ТОРТАХ
 (МЕДОВИК, БИСКВИТЫ), ТАРТАЛЕТКАХ,
 ТОСТАХ, БЛИНАХ И Т.Д.

НАЧИНКИ КОНФИТЮР

NEW

МАЛИНА
конфитюр



20 КГ
КОРЗЫ

ГУСТАЯ АРОМАТНАЯ ЖЕЛЕИНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ
 НАЧИНКА С НЕКОТОРЫМИ КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ ИЛИЛИ ЯГОД
 КОНФИТЮР С ВКУСОМ И АРОМАТОМ МАЛИНЫ.
 НЕ ВЫТЕКАЕТ ПРИ ВЫПЕКАНИИ
 (СОХРАНЯЕТ ФОРМУ ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ).

NEW

АБРИКОС
конфитюр



20 КГ
КОРЗЫ

ГУСТАЯ АРОМАТНАЯ ЖЕЛЕИНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ
 НАЧИНКА С НЕКОТОРЫМИ КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ ИЛИЛИ ЯГОД
 КОНФИТЮР С ВКУСОМ И АРОМАТОМ АБРИКОСА.
 НЕ ВЫТЕКАЕТ ПРИ ВЫПЕКАНИИ
 (СОХРАНЯЕТ ФОРМУ ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ).



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ С АРОМАТОМ

● СРОК ГОДНОСТИ 6 МЕСЯЦЕВ С ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА

ДЛЯ ВАШИХ ЗАМЕТОК



ПО ВОПРОСАМ ПРИОБРЕТЕНИЯ:
8 (918) 35-11-221