



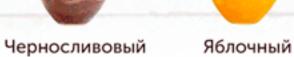
Шермостабильные наполнители

Конфитюр «Деликатесный» *ТВ*

Это высокотермостабильный продукт. Рекомендуем использовать в качестве готовой начинки в хлебобулочных и кондитерских изделиях: в замороженных полуфабрикатах, печенье и пряниках с начинкой, в сдобных и слоеных хлебобулочных изделиях, открытых и закрытых пирогах. Эти конфитюры имеют необычный вкус, насыщенный цвет и своеобразную желейную полупрозрачную текстуру.













Из манго







Конфитюр «Деликатесный» ПВ гомогенный

Это нежная масса с высоким содержание фруктовой части. Имеет глянцевую, полупрозрачную поверхность, высокую термостабильность. Применяется в качестве начинки для закрытых и открытых пирогов, ватрушек, слоек, может использоваться как прослойка для тортов и бисквитов. Хорошо перемешивается и распределяется в изделии.



Конфитюр «Деликатесный» Экстра

Это плотная, легкоперемешиваемая, желеобразная масса с увеличенным содержанием ягод или их половинками или с кусочками фруктов фракцией до 10мм. Вкус и цвет соответствующий фруктам или ягодам из которых конфитюр изготовлен. Термостабилен.

















Брусничный

Вишневый

Из киви

Клубничный

Малиновый

Персиковый

Черничный

Конфитюр «Деликатесный» К

Это термостабильная начинка, приготовленная из натуральных фруктов и ягод, сохраняющая их насыщенный вкус и аромат. Применяется в хлебопекарной и кондитерской промышленности для изделий, подвергающихся тепловой обработке, например для создания сдобных булочек, печенья, слоек, блинчиков, для выпечки тортов из бисквитного, песочного и слоеного теста, для прослойки и украшения. Также используется в молочной промышленности.



Джем «Деликатесный» ТО

Это гомогенный кондитерский наполнитель с обычной термостабильностью. Применяется для производства кондитерских и хлебобулочных изделий. Универсальные свойства джема позволяют использовать его для любого вида теста. Ягоды и фрукты, входящие в состав изделия, равномерно измельчаются и увариваются в сахарном сиропе до желеобразного состояния, что позволяет сохранить большую часть витаминов и пищевых волокон.



Кремовая начинка

Это кондитерская начинка, которая подходит для любого теста. Нежная, без различных включений, консистенция позволяет готовому продукту «таять» во рту, оставляя яркий вкус и аромат. Ее используют в хлебобулочной и кондитерской промышленности. Можно применять в качестве начинки для изделий, подвергающихся тепловой обработке при температуре до 240°C.





Творожная



Йогуртовая



Цитрон



Сливочная



Ванильная



Шоколадная



Сырная

Нетермостабильные наполнители

Джем «Деликатесный» для пончиков

Его готовят из ягод и фруктов, сваренных в сахарном сиропе с добавлением пектинов до консистенции желе. Готовый продукт сохраняет вкус, цвет и аромат фруктов и ягод, из которых приготовлен. Они не подвергаются воздействию повышенных температур, поэтому изделия сначала выпекают, а затем вводят в них джемы.







Малиновый



Вишневый



Абрикосовый



Брусничный



Ежевичный



Персиковый



Черничный

Пюре плодово-ягодное консервированное химическими консервантами

Это протертая плодовая мякоть свежих ягод, без частиц волокон, семян, косточек, кожицы и плодоножек. Готовое пюре подвергают консервированию бензойной и сорбиновой кислотами. Может использоваться в качестве сырья при производстве фруктового мороженого, мармелада, зефира, пастилы, желейных конфет и других изделий.



Черничное



Яблочное



Клюквенное



Абрикосовое



Вишневое



Апельсиновое



Клубничное



Брусничное



Ежевичное



Из красной смородины



Лимонное



Малиновое



Сливовое



Из черной смородины



Из черноплодной рябины

Пюре фруктово-ягодное (асептика)

Представляет собой протертую ягодную или фруктовую мякоть, которая производится путем протирания сырья без добавления консерванта. Данный продукт рекомендуется для производства продуктов детского питания, соков, начинок, джема и др. Внешний вид и консистенция – однородная, равномерно протертая масса без остатков семенных гнезд и плодоножек.



Подварки

Подварки представляют собой фруктовое, ягодное, овощное пюре, уваренное с сахаром. Желирующий компонент — высококачественный пектин. Применяется для кондитерских и хлебобулочных изделий как до, так и после термообработки, как внутренняя начинка в печенье и пряники, так и в качестве прослойки в торты, рулеты и т.д., а также в замороженных полуфабрикатах.



Диабетическая продукция

Джем «Деликатесный» на фруктозе

Это масса с высоким содержанием фруктовой части. Имеет глянцевую, полупрозрачную поверхность. В основу входит фуктово-плодовое или яблочное пюре. Применяется в качестве начинки для закрытых и открытых пирогов, ватрушек, слоек. Может использоваться как прослойка для тортов и бисквитов. Хорошо перемешивается и распределяется в изделии.



















Малиновый

Черничный

Клубничный

Абрикосовый

Апельсиновый

Ананасовый

Вишневый

Из голубики

Клюквенный

Конфитюры на фруктозе стерилизованные

Конфитюр «Деликатесный» на фруктозе представляет собой нежную массу с кусочками плодов, со вкусом, цветом и ароматом, свойственным наименованию производимой продукции. Нетермостабилен. Мягкая мажущая масса, не расстекается на горизонтальной поверхности. Продукт полностью готов к употреблению в пищу.



Ассорти ананас персик



Вишневый



Клубничный



Черничный

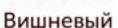


Черная смородина

Конфитюр «Деликатесный» на сорбите

Конфитюр «Деликатесный» на сорбите представляет собой нежную массу с кусочками плодов, со вкусом, цветом и ароматом, свойственным наименованию производимой продукции. Продукт полностью готов к употреблению в пищу. Нетермостабилен.







Клюквенный



Малиновый



Черничный

Ягода протертая на фруктозе «Дары природы»

Протертая ягода ценна содержанием микроэлементов таких, как фосфор, магний, кальций, железо, марганец и калий. Такая ягода сохраняет свежий, настоящий летний вкус, и самое главное — свои уникальные природные свойства. В производстве этого вкусного продукта используется ягода высокого качества, выращенная в экологически чистых лесах Костромской области. Благодаря протертой ягоде, в готовый продукт входят углеводы, органические кислоты, витамины. Нетермостабилен.



Ассорти лесная ягода



Брусника



Клюква



Красная смородина



Черника

Плоды и ягоды обезвоженные, порошки и смеси из них

С помощью уникальной специально разработанной и запатентованной методики плоды, фрукты и ягоды бережно измельчаются до порошка с размером частиц не более 1-3 мкм. Это не только повышает биодоступность (усвояемость) наших продуктов, но и позволяет им всасываться непосредственно из полости рта, после чего витамины и биологически активные вещества попадают непосредственно в кровоток и быстро достигают всех органов и тканей.



Клюква обезвоженная протертая



Брусника обезвоженная протертая

Консервы грибные

Это сухие, отварные, соленые и маринованные полуфабрикаты. Производство осуществляем в технически санитарных условиях. Для производства продукции используется натуральное сырье, собранное в экологических чистых лесах Костромской области. Приготовлены по традиционным русским рецептам с использованием современных технологий. Мы используем только молодые, отборные грибы, прошедшие тщательный контроль и расфасованные вручную с использованием специальной заливки.



Белые элитные маринованные



Белые маринованные



Белые отборные



Маслята маринованные



Моховики маринованные



Подберезовики маринованные



- +7 (961) 129-01-52, +7 (49436) 5-10-01 +7 (495) 787-66-43, 787-66-43
- menedger_skz@inbox.ru, scnti@inbox.ru site: jamprom.ru
- О Работаем с пн по пт с 9:00 до 18:00