

# Prehľad sortimentu

## pre pekárov.



aktualizované: 01/2020

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
<b>Prípravky pre výrobu chleba</b>				
012	Jung Multistabil Plus	25	100% ražné chleby 3 - 5% Pšenično-ražné a ražno-pšeničné chleby 1 - 3% Pšeničné chleby 0,5 - 1%	Vyššia bezpečnosť spracovania cesta ako manuálne, tak strojovo. Pre zvýšenie objemu chlebov a lepšiu štruktúru striedky. Zaručuje veľmi dobrú stabilitu cesta aj pri prerušovanom kysnutí. <u>Predlžuje trvanlivosť výrobkov.</u>
048	Bonpano Wit	20	2% na množstvo použitej múky	Prípravok pre výrobu pšeničného chleba. Dodá výrobkom objem, jemnú pravidelnú striedku bielej farby a dlhú trvanlivosť.
088	Protea Stabili	20	0,5 - 2% na množstvo použitej múky pre výrazné výsledky do 5 %	Pre všetky typy múk a výrobkov, chlieb, pečivo, jemné pečivo a mrazené výrobky. Zlepšuje kvalitu pšeničnej aj ražnej múky. Zaručí vyššiu väznosť vody v ceste, predlžuje čerstvosť výrobkov. Lepšia stabilita cesta, vylepší objem výrobkov.
091	Jung Roggensauerteig	25	8 - 30% na múku v závislosti od podielu pšeničná : ražná múka. 80% pšeničná/12% ražná/8% Jung Roggensauerteig 60% pšeničná/28% ražná/12% Jung Roggensauerteig	Sušený a šetrne vyrobený trojstupňovo vedený ražný kvas pre výrobu chleba. Je určený pre výrobu všetkých druhov pšenično-ražných a celoražných chlebov s obsahom 20-100% ražnej múky. Dodáva chlebu charakteristickú chuť.
101	Molkesauer	20	1 - 5 % v závislosti od použitého typu múky.	Molkesauer je zakysľovací prípravok do chleba v pastovitej forme na priamy záraz vedenia cesta. Má vyvážený obsah kyselín octovej a mliečnej, zaručí optimálne prekyslenie, obsiahnutá srvátka a extrudované múky dodávajú výrobkom typickú chlebovú chuť a vôňu <u>a výrazne elastickú a pevnú striedku.</u>
222	Zela Sauer liquid	11	80% pšeničná : 20% ražná= 1,0 - 1,5%	Stabilizovaný kvas v tekutej forme. Ekonomické dávkovanie. Chlieb má po upečení vynikajúce senzორické vlastnosti a dlhú trvanlivosť.
1025	Bonpano KROKANT	20	2 - 3% na množstvo použitej múky	Jedinečný prípravok pre svetlý pšeničný chlieb, pšenično-zemiakový chlieb, vodové a tukové pečivo (veky na chlebičky). Dodáva chlebu a vekám vysoký objem, jemnú a <u>chrupkavú kôrku, nadýchanú striedku.</u>
200145	ZELAFRESH	25	1 - 2 % na množstvo pridanej múky. Prípravok sa pridáva na záraz s ostatnými surovinami do miešania.	enzymatický pekársky prípravok na zvýšenie čerstvosti a mäkkosti chleba, toastového chleba a jemného pečiva (vianočiek a pod.).
<b>Prípravky pre pečivo a jemné pečivo</b>				
003	Nordix Super New	25	od 2% na množstvo použitej múky (pre dosiahnutie chrupkavého chleba a bagiet 4 - 5% na múku)	Chrání droždie a cesto pri procese mrazenia. Zvyšuje toleranciu cesta. Dáva cestu vyššiu elasticitu. <u>Zvyšuje toleranciu cesta pri rozmrazovaní a konečnom kysnutí cesta.</u>
006	Jung La Baguette	25	10% Jung La Baguette a 90% pšeničná múka	Prípravok na výrobu bagiet, ciabatty, langošov, posúchov, pizze a pod.
016	Pizzamix 15 ME	15	15% na množstvo použitej múky	Prípravok na výrobu pizzových ciest a snackov. Jednoduchá receptúra a stála kvalita výrobkov a pizze, ktorá Vás určite presvedčí.
018	Gamma Bonpano	20	0,3 - 0,5% na množstvo použitej múky	Prípravok na výrobu pšeničného, pšenično-ražného chleba a pečiva. Zaručuje vysokú stabilitu cesta, elastické cesto a vysoký stupeň výrobnéj tolerancie - vhodný aj na strojové spracovanie. <u>Dodáva výrobkom pekný objem.</u>
040	Zea Soft	25	1 - 2% na množstvo použitej múky pri výrobe chleba 2 - 5% na množstvo použitej múky pri výrobe pečiva	Dlhšia trvanlivosť výrobkov a jemná, nedrobivá striedka. Je použiteľný do všetkých pekárskych výrobkov. Nahrádza tuk, má priaznivý vplyv pri predĺžení trvanlivosti výrobkov, zjemňuje striedku.

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
043	Korent Europe	20	8 - 20% na množstvo použitej múky	Zmes na výrobu kysnutých výrobkov s citrónovou chuťou a jemne žltou farbou striedky hotových výrobkov. Vhodná pre ručné aj strojové spracovanie, pre výrobu vianočiek, závinov, ovocných chlebičkov a pod. Získate tak pečivo neskutočne dobrej chuti, vône a farby a dlhej trvanlivosti.
052	Gamma Super Pufi	20	0,5% na množstvo použitej múky	Prípravok na výrobu pečiva, vhodný aj na výrobu viacvrstvného pečiva, zlepšuje štruktúru striedky a objem pečiva. Pre ručné aj strojové spracovanie.
087	Korent Vanilla	20	8 - 20% na množstvo použitej múky	Zmes pre výrobu kysnutých výrobkov s vanilkovou chuťou. Jemná štruktúra striedky, výborná chuť a vôňa výrobkov ako sú vianočky, závinu, jemné pečivo rôznych tvarov. Výrobky pomalšie vysychajú a majú dlhšiu trvanlivosť.
097	Nordix croissant 15	25	15% na množstvo použitej múky	Zmes na výrobu croissantov a pľundrových ciest. Zvyšuje stabilitu cesta pri kysnutí a toleranciu cesta pri zmrazovaní a následnom rozmrazovaní, dodáva výrobkom vláčnosť a predlžuje ich trvanlivosť.
102	Lactorex originál	25	1 - 3% na množstvo použitej múky	Jeden z našich najznámejších a vysokokvalitných prípravkov pre výrobu pšeničného vodového, tukového, maslového a celozrnného pečiva. Cesto je následne pružné a nelepivé, má širokú toleranciu pri kysnutí a výrobky sú s typickou aromatickou vôňou a chuťou pečiva. Je vhodný pre každý spôsob vedenia cesta.
103	Backcreme MXI	20	20% na množstvo použitej múky	Prípravok k výrobe jemného pečiva a luxusných koláčových výrobkov. Backcreme obsahuje cukor, soľ, aromatické a biologicky aktívne látky. (ak dávkuje menej ako 20% na múku, pridajte cukor a soľ do receptúry).
278	Cesto FRANCÚZSKE	25	100% zmes	Krásny objem, pekné lístkovanie, jedinečná chuť. Všestranné využitie ako so slanou náplňou, tak aj so sladkými a ovocnými náplňami. Stála kvalita vďaka obsahu kvalitnej múky a ostatných zložiek v zmesi.
402	Lactorex 20	25	2 - 3% na množstvo použitej múky	Pre výrobu pšeničného pečiva. Zaručuje väčší objem pečiva. Zlepšuje pórovitosť striedky a krehkosť kôrky. Dodáva pečivu mliečnu vôňu a chuť - obsahuje srvátku. Zaručuje zvýšenú trvanlivosť výrobkov.
403	Naturback	25	1,5 - 2% na množstvo použitej múky	Prípravok pre výrobu pečiva. Svojím zložením zabezpečí pečivo väčší objem, aromatickú vôňu a chuť aj vďaka srvátke, vláčnu a jemnú striedku. Obsahuje aj také enzýmy, ktoré zabezpečia rýchlejší štart kysnutia a kratšiu dobu spracovateľnosti.
406	Slovpag	25	90% na množstvo použitej múky	Zmes k výrobe zemiakových pagáčov. Zmes už obsahuje soľ.
434	Gemix	25	1,5% na množstvo použitej múky	Prípravok k výrobe pečiva. Ekonomické riešenie pre Vašu pekáreň pri vysokej kvalite prípravku.
1013	Gamma Super Liquid	20	1% na množstvo použitej múky	Tekutý prípravok pre bežné pečivo, ktorý zabezpečí pečivu veľký objem. Založený na tukovej báze a pšeničnom kvase. Založené na modernej technológii kryštalizácie tuku. Zlepšuje toleranciu pri hnetení, cesto je nelepivé a dobre sa tvaruje, zlepšuje objem výrobkov. Vhodný pre spracovanie na linke, s jednoduchým dávkovaním a dobre rozpustný vo vode. (Použiteľný aj pre prípravu chleba - pri dávkovaní 0,3 % na množstvo použitej múky).
2046	Butter Backcreme	8 alebo 10	20% na množstvo použitej múky	Pastovitý prípravok k výrobe jemného pečiva a luxusných koláčových výrobkov. Dodá pečivu maslovú chuť a vôňu (obsahuje vysoký podiel prepusteného masla).
2112	Fermento P Forte	10	1% na množstvo použitej múky	Sušený kvas sladový k výrobe pečiva, jemného pečiva, cereálneho pečiva a takisto k výrobe chlebov.
<b>Ostatné pekárske výrobky - šišky</b>				
<b>Šiškové a gastro zmesi:</b>				
2117	Berliner plus	25	30% Berliner plus : 100% pšeničná múka	Zmes na prípravu šišiek, pre všetky druhy fritéz, vysoká stabilita cesta a jednoduché spracovanie.

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
<b>Prípravky a zmesi pre výrobu NON-E výrobkov</b>				
2084	AMORE L RYE = Ražný kvas (Non.E)	10	3 - 15 % na množstvo pridanej múky v závislosti od množstva použitej ražnej múky v receptúre a požadovanej kyslosti chleba vo Vašom regióne.	Prírodný (klasický) vyvážaný kvas s trvanlivosťou 6 mesiacov od dátumu výroby. Ide o tekutý inaktívny kvas. Bez obsahu É-čok. Pozitívny vplyv na arómu a trvanlivosť chleba.
112	NON-E PREMIUMBACK	25	1 % na množstvo použitej múky.	Pekársky prípravok bez obsahu Éčok pre výrobu chutných rožkov a pečiva - vynikajúco kombinovateľný s inými bezÉčkovými zmesami pre výrobu pečiva alebo viacvrstvného pečiva. Vhodné aj pre plundrové výrobky.
122	NON-E Stabilizátor chleba a pečiva	15	1% na množstvo pridanej múky.	Ideálny ako prídavok do chleba pre lepšiu stabilitu chleba a lepšiu objem hotových výrobkov. Vynikajúco kombinovateľný s prírodným inaktívnym kvasom bez obsahu Éčok AMORE L RYE a ďalšími zmesami pre výrobu chleba a pečiva ako sú NON-E Tekvicová zmes, Molkekorn 2.0, Lactokorn 2.0, Zrnomix, Silkgrain Ebony.
2105	NON-E Tekvicová zmes	25	Príprava na záparu: 70 % NON-E Tekvicová zmes + 55 % voda studená. Prídavok múky do cesta je ideálne 80 % pšen. múka T 650 a 20 % ražnej T 930. Vtedy sa dosiahne najlepší objem chleba bez prídavku ďalších zlepšujúcich prípravkov.	Zmes pre výrobu chutného tmavého tekvicového chleba bez É-čok s viditeľným bohatým obsahom tekvice na reze chleba. Výborný v kombinácii s našim Amore L Rye (ražným kvasom bez obsahu Éčok) alebo inými prírodnými kvasmi ako Jung Roggensauerteig (suchý trojstupňový prírodný kvas).
<b>Zmesi pre výrobu chleba a pečiva</b>				
<b>Viacvrstvné zmesi:</b>				
009	Panoplus Dark	25	Chlieb: 100% pšeničná : 25% Panoplus Dark 55% pšeničná, 20% ražná : 25% Panoplus Dark Pečivo: 100% pšeničná : 25% Panoplus Dark 75% Pšeničná : 25% Panoplus Dark	Zmes na výrobu tmavého viacvrstvného chleba a pečiva. S bohatým obsahom semienok ako slnečnica, ľan, sezam, proso, sladových pšeničných a ovsených vločiek, kukuričnej lámanky a lepku.
032	Panoplus Kernebröt	25	70% ražná múka T-930 : 30% Panoplus Kernebröt	Zmes na výrobu ražného cereálneho chleba. Chlieb bohatý na vlákninu. Dobrá trvanlivosť výrobku. Jedinečná chuť chleba. S bohatým obsahom slnečnicových semienok, ľanových semienok, sŕvátky, sezamových semienok, ovsených vločiek, extrudovaných pšeničných otrúb, kvalitného sušeného kvasu a lepku.
074	Multicereál 10 B	25	10% Multicereál 10 B : 90% pšeničná múka 20 - 25 % na množstvo pridanej múky.	Zmes na výrobu cereálneho chleba a pečiva.
106	LACTOKORN 2.0	25	Pri dodržaní dávkovania majú hotové výrobky ideálnu farbu, výraznú chuť a dlhšiu trvanlivosť. Pri zvýšenom dávkovaní v pomere 75% múka : 25% Lactokorn získate pečivo s jedinečnou výraznou chuťou a farbou pre Váš špeciálny výrobok v sortimente. Pri znížení dávkovania na 15 % na množstvo pridanej múky Vám odporúčame zvýšiť podiel prípravku na pečivo (Lactorex orig.) alebo do chleba (Fermento P Forte) v receptúre pre zachovanie kvality chleba a pečiva.	Zmes pre výrobu viacvrstvného chleba a pečiva novej generácie 2.0. Dobrý objem výrobkov, pružná a pórovitá striedka, vynikajúca chuť a vôňa a zdravé zloženie zmesi Vás určite presvedčí používať túto zmes. Príprava na záparu s teplou vodou.

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
202	MOLKEKORN 2.0	25	20 % na množstvo pridanej múky. Pri dodržaní dávkovania majú hotové výrobky ideálnu farbu, výraznú chuť a dlhšiu trvanlivosť. Pri znížení dávkovania na 10 % na množstvo pridanej múky Vám odporúčame zvýšiť podiel prípravku na pečivo (Lactorex orig.) alebo do chleba (Fermento P Forte) v receptúre pre zachovanie kvality chleba a pečiva.	Zmes pre výrobu viaczrnného chleba a pečiva novej generácie 2.0. Vynikajúca kombinácia obilnín, srvátky a obsahu vlákniny v zmesi.
235	Mr. KORN ONION GARLIC=VZ 50 cibuřovo-cesnaková zápara	15 (3x5kg)	50% na hmotnosť múky	Varená obilná zápara s chuťou cibule a cesnaku - zmes na výrobu chleba a pečiva. Celé kúsky obilnín sú vopred uvarené, zakyslené a s prídavkom soli a kvasu. Osobitá chuť a vôňa hotových výrobkov. Ľahko stráviteľný výrobok vďaka technológii spracovania varením. Balené v ochrannej fólii 3 x 5 kg.
249	Mr. KORN NATURA = VZ 100 zápara	15 (3x5kg)	100% na hmotnosť múky	Varená obilná zápara vysokej kvality - zmes na výrobu chleba a pečiva. Obsahuje vybrané celé zrná obilnín a olejín, soľ a kvas/kyseliny. Zlepšuje senzorkické vlastnosti hotových výrobkov, chlieb a pečivo sú ľahko stráviteľné. Balené v ochrannej fólii 3 x 5 kg.
270	Zrnomix	25	25% na hmotnosť použitej múky	Celozrnná zmes - obilnín a semienok. Bez obsahu zlepšujúceho prípravku. Príprava na záparu s teplou vodou. Ideálne aj ako posyp.
408	Zeelmix	25	20% na hmotnosť pridanej múky.	Zmes na výrobu pšeničného viaczrnného pečiva s obsahom ľanových a sezamových semienok a ovsených vločiek. Ideálne aj pre výrobu chleba.
1049	VIKORN 20/80 s vit.sk. B a železom	15	80 % pšeničná múka: 20 % VIKORN 20/80	VIKORN je viaczrnný chlebič obohatený o železo a vitamíny skupiny B, ktoré sú v dnešnej dobe plnej stresu nepostrádateľné. VIKORN je chutný a jednoduchý spôsob ako si udržať VITALITU počas celého dňa. Ideálny tvar 2 x 250 g - pri odbere zmesi dostanete aj papierové hygienické sáčky. Počet sáčkov k 1 vrečku je 210 ks.
2033	JOGOGOLD zmes pre viaczrnné pečivo	25	50% JOGOGOLD : 50% pšeničná múka	Zmes na výrobu viaczrnného pečiva s jemne korenenou chuťou. Dlhá trvanlivosť pečiva vďaka zemiakovým vločkám a vynikajúca chuť výrobkov vďaka obsahu jogurtu, srvátky a korenia.
200143	KAISER FRANZ chlieb Clean Label	25	50% ražná múka : 50% Kaiser Franz chlieb	Prírodný rustikálny chlieb s vysokým podielom zemiakov podľa typického receptu Zeelandia. S extra šťavnatou striedkou a dlhou trvanlivosťou. Takisto vhodné pre výrobu rustikálneho pečiva.
<b>ŠPALDOVÉ</b>				
1039	Panoplus ŠPALDA NOVINKA	25	Chlieb, pečivo: 75% pšeničná múka : 25% Panoplus Špalda	Zmes na výrobu špaldového chleba a pečiva. V zmesi okrem špaldy-drvenej a pufovanej je prídavok sladovej jačmennej múky, extrudovanej kukuričnej krupice, kvalitného sušeného kvasu a lepku.
200131	Mr. KORN DINKEL=VZ špaldová zápara	15 (3x5kg)	50% na množstvo použitej múky	Zápara je pripravená z celých zŕn špaldy-varením-čím sa dosiahne lepšia stráviteľnosť. Pre zdravé výrobky a lepšie trávenie u Vašich zákazníkov - v trende doby. Balené v ochrannej fólii 3 x 5 kg.
<b>CHIA:</b>				
862	Mr. Korn CHIA	15 (3x5kg)	50% na množstvo použitej múky	Varená zápara s obsahom CHIA semienok pre výrobu chleba, pečiva, jemného pečiva, plundry, ale aj ako prídavok do cukrárskych trených hmôt pre zdravšie a na vlákninu bohaté výrobky. Balené v ochrannej fólii 3 x 5kg. Zeelandia sa môže pochváliť získaním dekrétu Vynikajúci chlieb CHIA pre rok 2016 vyrobený z Mr. Korn CHIA.
<b>Ražné:</b>				
289	Pravdivo ražná zmes	25	100% zmes	Zmes na výrobu ražného chleba a pečiva. Výrobok, ktorý Vás osloví svojou jedinečnou chuťou a krásnou striedkou výrobkov.
200153	Jung ROGGO	25	Dávkovanie: 50% na množstvo použitej múky.	<b>Vytvorený z lásky k raži.</b> // Jung ROGGO je jedinečná zmes – pre ražný chlieb a pečivo so 100% obsahom ražnej múky. Zmes má dobrú výťažnosť a dobré vlastnosti cesta –cesto je vhodné tiež pre strojové spracovanie. Možné spracovanie cesta cez stopkysiarne/mrazenie. Dobrá stabilita kysnutia. Žemle a pečivo majú peknú voľnú, šťavnatú striedku a pekný objem. Získate tak pečivo s plnou, silnou chuťou raže.

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
200154	Jung Roggenkrüstchen	25	Dávkovanie: 80% múka: 20 % Jung Roggenkrüstchen.	<b>Jung Roggenkrüstchen -náš bestseller pre ražné pečivo.</b> Pre kysnuté ražné pečivo, zlepšená stabilita kysnutia, pre všetky typy vedenia - cesto sa veľmi dobre hodí pre strojové spracovanie, ideálne spôsoby prípravy cesta: stopkysiarne/mrazenie a spomalené kysnutie. S 50% obsahom ražnej múky.Výsledkom je ražné pečivo s nádhernou štruktúrou striedky a vynikajúcim objemom a jemnou aromatickou ražnou chuťou.
<b>Sójové:</b>				
221	SILKGRAIN EBONY = predtým VZ EBONY	15 (3x5kg)	100% na hmotnosť múky	Zápara s obsahom celých zrn sóje, kvalitného špaldového kvasu a ľanových a slnečnicových semienok - obľúbená novinka u našich zákazníkov. Ocenená ako najlepšia inovatívny výrobok za rok 2016 Českou potravinárskou komorou v CZ.
221	Soja Star	25	20% Sojastar : 60% pšeničná múka : 20% ražná múka	Zmes na výrobu celozrnného chleba s vysokým podielom sóje.
414	Sojakorn	25	20% na množstvo použitej múky	Zmes na výrobu viaczrnného chleba a pečiva s obsahom sójovej múky. Príprava na záparu s teplou vodou.
<b>Kukuričné:</b>				
007	Fiesta Maiz	15	50% Fiesta Maiz : 50% pšeničná múka	Zmes na výrobu kukuričného chleba a croissantov, kociiek, snackov. S extrudovanou kukuricou, chutnými slnečnicovými semienkami a neodolateľnou zlatistou farbou hotových výrobkov.
<b>Grahamové :</b>				
415	Graham-mix	25	100% zmes	Zmes na výrobu grahamového chleba a pečiva.
<b>Slnečnicové:</b>				
008	Panoplus Sunflower	25	Chlieb: 100% pšeničná : 25% Panoplus Sunflower 55% pšeničná, 20% ražná : 25% Panoplus Sunflower Pečivo: 100% pšeničná : 25% Panoplus Sunflower 75% Pšeničná : 25% Panoplus Sunflower	Zmes na výrobu slnečnicového chleba a pečiva a plundrových výrobkov napr. raňajkového pečiva Birkes. S bohatým obsahom slnečnicových semienok. Zmes obsahuje aj sezam, ľan, lupinové otruby, ražnú múku, sladový jačmeň a lepok.
432	Slnečnica mix	15	20% na množstvo použitej múky	Slnečnicová zmes na výrobu chleba a pečiva. S výbornou chuťou a výrazným podielom slnečnice v zmesi.
<b>Zemiakové:</b>				
2048	Zemiaková zmes	15	30% na množstvo použitej múky	Zmes na výrobu zemiakového pečiva. S obsahom kukuričného extrudátu a cesnaku a soli. Ideálna zmes aj pre výrobu plundrových výrobkov a zemiakových pagáčov.
416	Považan - zmes	20	8% na množstvo pridanej múky	Zmes na výrobu zemiakového chleba.
417	Gazdovský chlieb - zmes	20	20% Gazdovský chlieb zmes : 90% múka	Zmes na výrobu zemiakového chleba s obsahom cmaru. Tradičná chuť a stabilná kvalita chleba.
<b>Tekvicové:</b>				
075	Panoplus Toscane Dark 20	25	Chlieb a pečivo: 80% pšeničná : 20% Panoplus Toscane Dark 75% pšeničná : 25% Panoplus Toscane Dark Pšenično-ražný chlieb: 55% pšeničná : 20% ražná : 25% Panoplus Toscane Dark	Zmes na výrobu viaczrnného chleba a pečiva. Tmavá zmes obsahujúca ľanové semienka, tekvicové jadierka, slnečnicové semienka, sladový jačmennú múku, pufovanú špaldú, sezam, kvalitný sušený kvas a lepok.
<b>Vlákninové:</b>				
1015	Panoplus Fibre	25	75% pšeničná múka : 25% Panoplus Fibre	Zmes na výrobu vlákninového chleba a pečiva s vysokým podielom vlákniny pri dodržaní uvedeného dávkovania. Nestráviteľná vláknina - zdroj z pšeničných otrúb.
<b>Stmavujúce prípravky:</b>				
832	Mletý pražený slad	25	Podľa doporučených receptúr, alebo vlastných noriem odberateľa.	Stmavovací prípravok je určený na výrobu pečiva a chleba (bežného a cereálneho).

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
1001	Aromalt Dark	15	Podľa doporučených receptúr, alebo vlastných noriem odberateľa.	Prírodný stmavovací prípravok je určený na výrobu pečiva a chleba (bežného a cereálneho). Na báze praženého sladu.
<b>Dekoračné zmesi a posypy</b>				
005	Mont blanc	12,5	podľa potreby	Nerozpustný dekoračný "cukor" pre Vaše šišky a iné pekárske výrobky (buchty, plundrové výrobky) a cukrárskych výrobkov (koláče, venčeky). Jemné mletie a biela farba. Posyp nevlhne pri použití na ešte teplé výrobky.
036	Seedmix	5	podľa potreby	Posypová zmes pre všetky druhy viacvrstvného a celozrnného chleba a pečiva. Takisto vhodná aj do cesta - ako prídavok na vylepšenie senorického vzhľadu a výživovej hodnoty chleba a pečiva. Obsahuje ovsené vločky, ľanové semienko, slnečnicové jadierka, sezamové semienko a rastlinný olej.
058	Decoration Grit	5	podľa potreby	Špeciálne upravená pšeničná semolina vhodná na posyp celozrnných, viacvrstvných druhov chleba a pečiva. Ideálne vynikne na tmavších výrobkoch. Vyskúšajte v kombinácii s Panoplus Fibre, Panoplus Toscane Dark alebo Zmesi na lesný cesnak.
228	Posypová slniečko Slniečko	15	podľa potreby	Univerzálna posypová zmes pre dekoráciu pekárskeho výrobku. Pestré a zdravé zloženie posypu: ľan, kukuričná krupica, ovsené vločky, pšeničné vločky, sezamové a slnečnicové semienko, sójový šrot, soľ.
233	Decor - jemný	10	podľa potreby	Dekoračný cukor - nerozpustný, ideálny pre posypanie ešte teplých šišiek, koláčov a iných pekárskeho a cukrárskeho výrobkov.
419	Decor Slniečko	20	podľa potreby	Univerzálna posypová zmes pre dekoráciu pekárskeho výrobku. Pestré a zdravé zloženie posypu: ľanové semienko, ovsené a pšeničné vločky, kukuričná krupica, pšeničné klíčky, sezamové semienko, slnečnicové semienka, soľ.
703	Semienko sezamové	25	podľa potreby	Sezamové semienko na posyp aj ako prídavok do pekárskeho výrobku.
704	Semienko ľanové	25	podľa potreby	Ľanové semienko na posyp aj ako prídavok do pekárskeho výrobku.
706	Semienko slnečnicové	25	podľa potreby	Slnečnicové semienko na posyp aj ako prídavok do pekárskeho výrobku.
789	Tekvicové semeno	25	podľa potreby	Tekvicové semienko na posyp aj ako prídavok do pekárskeho výrobku.
<b>Dekoračné zmesi a posypy</b>				
1026	Čokoládová dekorácia	5		Jedinečná termostabilná čokoládová dekorácia z pravej čokolády vhodná ako do pekárskeho výrobku - jemného pečiva a plundier, tak pre cukrárske trené hmoty, muffiny a pod. na oživenie Vášho sortimentu a zlepšenie vzhľadu výrobkov. Alebo jednoducho na posyp a dozdobenie.
<b>Prípravok na mašľovanie výrobkov</b>				
1043	Ovex powder Ölz	25	prípravok na mašľovanie výrobkov v suchej forme	Náhrada vaječnej melanže. Bez prídavku éčok. Receptúra: 125 g Ovex powder Ölz, 1000 g voda studená. Dokonale rozmiešajte Ovex Powder Ölz so studenou vodou. (najlepšie je rozmiešať zmes s vodou v mixéri pomocou šľahacej metly pri pomalých otáčkach).Hmotu nechajte postáť aspoň jednu hodinu. Výrobky potierajte s touto hmotou pred pečením.
<b>Zahusťujúci prípravok na ovocie, náplne a ovocné šťavy</b>				
038	Saftia - stužovač ovocných náplní	20	instantný zahusťujúci prášok pre ovocie a ovocné šťavy	I: 540 g ovocie z kompótu, 460 g nálev z kompótu - alebo ovocná šťava, 60 g Saftia, 120 g jemný cukor/ II: zákl. receptúra 10 g na 1 kg ovocia bez nálevu. V prípade potreby pridajte cukor.
<b>Odlučovače</b>				
024	Carlex spray	0,6	Odlučovací prípravok v spreji na báze rastlinného oleja a vosku	hotové na použitie, striekajte jemný film zo vzdialenosti 20-30 cm

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
027	Carlo 15 l	15	Odlučovací prípravok na chlieb a pečivo/pekárske výrobky na báze emulzie rastlinného oleja a vody	hotové na použitie, manuálne štetcom alebo aplikačným strojom
030	Carlex 15 l	15	Odlučovací prípravok určený pre všetky druhy pekárskych a cukrárskych výrobkov s výbornou odlučovacou schopnosťou, na báze rastlinného oleja a vosku. Vhodný na mrazenie - neobsahuje vodu.	hotové na použitie, manuálne štetcom alebo aplikačným strojom
095	Ovam 25	15	Špeciálny deliaci prípravok určený na mazanie deličiek a krájačov chleba v prevádzkach pekární, na báze špeciálneho rastlinného oleja s vysokou odolnosťou voči oxidácii	hotové na použitie pomocou aplikačného zariadenia. Taktiež dostupné v spreji 600 ml na objednávku.
1017	Carlex P&S (Plug&Spray)	3x5L=15	Odlučovací prípravok v špec. balení pre aplikačné zariadenie Zela Plug&Spray	hotové na použitie pomocou aplikačného zariadenia.
1042	Carlex G&S (Go&Spray)	20	Odlučovací prípravok v špec. balení pre aplikačné zariadenie Zela Go&Spray	hotové na použitie pomocou aplikačného zariadenia.
Slané, pikantné a zeleninové náplne:				
220	Pizza kečup - pikant	5	zeleninová náplň, ktorej základom je kvalitný paradajkový pretlak - jemne pikantná (s chilli),obsahuje cibuľu, hotová na použitie, termostabilná a na dochutenie gastronomických jedál	hotové na použitie, napr. na pizza rožky a ako náplň na pizzu a podobné výrobky.
237	Náplň Mexico	5	zeleninová náplň, ktorej základom je kvalitný paradajkový pretlak - jemne pikantná (s chilli),obsahuje kukuricu, šampiňóny, cibuľu, hotová na použitie, termostabilná a na dochutenie gastronomických jedál	hotové na použitie, napr. na pizza rožky a ako náplň na pizzu a podobné výrobky.
242	Kečup jemný	5	zeleninová náplň, ktorej základom je kvalitný paradajkový pretlak - hotová na použitie, termostabilná a na dochutenie gastronomických jedál, refraktometrická sušina 7 %	hotové na použitie, napr. na pizza rožky a ako poter na pizzu, dochutenie gastronomických jedál, minútok, burgerov a podobných výrobkov.
325	Zela pizza sauce	11	zeleninová náplň, ktorej základom je kvalitný paradajkový pretlak - jemne pikantná (s chilli),obsahuje cibuľu, cesnak, oregano, hotová na použitie, termostabilná a na dochutenie gastronomických jedál	hotové na použitie, napr. na pizza rožky a ako náplň na pizzu a podobné výrobky.
433	Paradajkový pretlak	5	kvalitný paradajkový pretlak s refraktometrickou sušinou 22 %	hotové na použitie, na varenie a dochutenie gastronomických jedál
2081	Bolognese (náplň)	5	zeleninová náplň, ktorej základom je kvalitný paradajkový pretlak - jemne pikantná (s chilli),obsahuje cibuľu, sušené paradajky, paprikové vločky,korenie, hotová na použitie, termostabilná a na dochutenie gastronomických jedál	hotové na použitie, napr. na pizza rožky a ako náplň na pizzu, dochutenie gastronomických jedál, minútok, burgerov a podobných výrobkov.

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
<b>Náplne</b>				
Vlašský orech:				
199	Plnka orechová Premium	15	suchá vysokokvalitná orechová náplň s 50 % podielom orechov	1000 g Plnka orechová Premium, 500 g voda cca
203	Orechová varená náplň	12	varená orechová náplň s obsahom 20 % orechov a 8 % arašidov	hotové na použitie
214	Radex	15	zmes na výrobu náplne s príchutou vlašských orechov	1000 g RADEX, 200 g strúhanka, 1000-1200 g voda
303	Zmes VO	15	Suchá orechová náplň s obsahom 30 % vlašských orechov	1000 g Zmes VO, 100 g strúhanka, 450 g voda / 1000 g Zmes VO, 200 g strúhanka, 600 g voda / 1000 g Zmes VO, 400 g strúhanka
Lieskovoorieškové:				
029	Levanto	10	Suchá zmes na prípravu lieskovo-orieškovej náplne	1000 g Levanto, 600 g voda / 1000 g Levanto, 200 g strúhanka, 800 g voda / 1000 g Levanto, 200 g strúhanka, 200 g vaj. melanz, 600 g voda
Pudingové:				
017	Rap choco	10	krém za studena s čokoládovou príchutou pre plnenie pek. a cukr. výrobkov, stabilný pri pečení	1000 g studená voda, 400 g Rap Choco
044	Presta Vanilla	12	hotová krémová - pudingová náplň - vanilková, stabilná pri pečení	hotové na použitie, ideálne v kombinácii so šľahačkou 1000 g rastlinná smotana vyšľahaná + 500 g Presta Vanilla alebo so Zelou delikates: 1000 g Presta Vanilla a 500 g Zela delikates ( pomer v závislosti na požadovanej chuti a konzistencii)
045	Rap Special	10	šľahateľný krém za studena, ideálny pre krémeše a náplň cukr. výrobkov, nie je vhodný na pečenie	500 g Rap Special, 1000 g studená voda
047	Presta Choco	12	hotová krémová - pudingová náplň - s príchutou čokolády, stabilná pri pečení	hotové na použitie, ideálne v kombinácii so šľahačkou 1000 g rastlinná smotana vyšľahaná + 500 g Presta choco alebo so Zelou delikates: 1000 g Presta choco a 500 g Zela delikates ( pomer v závislosti na požadovanej chuti a konzistencii)
049	Rapido	10	krém za studena, svetložltej farby, vhodný na plnenie cukr. výrobkov, stabilný pri pečení, mrazuvzdorný	1000 g studená voda, 400 g RAPIDO
2045	SOFT KRÉM	10	krém za studena vhodný na pečenie a plnenie pekárskych a cukrárskych výrobkov	1000 g studená voda, 400 g Soft krém// <b>Cukrárske použitie:</b> Zmiešame uvedené suroviny pri vysokých otáčkach cca 4 minúty za použitia šľahacej metly. Necháme cca 15 minút postáť. Krém je hotový na použitie a ďalšie kombinácie so šľahačkou alebo margarínom/maslom. <b>Pekárske použitie:</b> Takto pripravený krém (zo základnej receptúry) dávkuje podľa potreby <b>do zatvorených</b> tvarov plundrových alebo kysnutých výrobkov (jemného pečiva) a pečieme pri 200 -220 °C podľa návážky a typu <b>pece. Krém je mrazuvzdorný.</b>
287	Presta Lemon ( citrón )	12	hotová krémová - pudingová náplň - citrónová, stabilná pri pečení	hotové na použitie, ideálne v kombinácii so šľahačkou 1000 g rastlinná smotana vyšľahaná + 500 g Presta lemon alebo so Zelou delikates: 1000 g Presta lemon a 500 g Zela delikates ( pomer v závislosti na požadovanej chuti a konzistencii)
290	Presta Toffee	5	hotová krémová - pudingová náplň - toffee, stabilná pri pečení	hotové na použitie, ideálne v kombinácii so šľahačkou 1000 g rastlinná smotana vyšľahaná + 500 g Presta toffee alebo so Zelou delikates: 1000 g Presta toffee a 500 g Zela delikates ( pomer v závislosti na požadovanej chuti a konzistencii)
291	Presta Cream - biely	12	hotová krémová - pudingová náplň - krémovo biela, stabilná pri pečení	hotové na použitie, ideálne v kombinácii so šľahačkou 1000 g rastlinná smotana vyšľahaná + 500 g Presta cream alebo so Zelou delikates: 1000 g Presta cream a 500 g Zela delikates ( pomer v závislosti na požadovanej chuti a konzistencii)



Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
292	Presta Brandy ( vaječný likér )	5	hotová krémová - pudingová náplň - s príchutou vaječného likéru, stabilná pri pečení	hotové na použitie, ideálne v kombinácii so šľahačkou 1000 g rastlinná smotana vyšľahaná + 500 g Presta Egg&Brandy alebo so Zelou delikates: 1000 g Presta Egg&Brandy a 500 g Zela delikates ( pomer v závislosti na požadovanej chuti a konzistencii)
293	Cream Vanilla (Pudingová náplň vanilková)	10	hotová krémová - pudingová náplň - vanilková, stabilná pri pečení	hotové na použitie, pre pekárske výrobky
294	Cream Choco (Pudingová náplň čokotela)	10	hotová krémová - pudingová náplň - s príchutou čokolády, stabilná pri pečení	hotové na použitie, pre pekárske výrobky
427	Zlatka - zmes	20	základný varený krém v prášku / krémový prášok	160 - 190 g ZLATKA -zmes, 1 000 g mlieko, 20 g cukor kryštál. Dávkovanie Zlatka - zmes podľa požadovanej hustoty krému.
2020	CORRA čokoládová - termostabilná	6	Kakaová sladená náplň vhodná na pečenie a plnenie pekárskych a cukrárskych výrobkov	hotové na použitie
Karamelové:				
2088	MIFI karamelová	6	karamelová pasta hotová na použitie na báze kondenzovaného mlieka	hotové na použitie, ideálne v kombinácii so šľahačkou 1000 g rastlinná smotana vyšľahaná + 500 g MIFI karamel alebo so Zelou delikates: 1000 g MIFI karamel a 500 g Zela delikates ( pomer v závislosti na požadovanej chuti a konzistencii)
Makové:				
081	Jung maková náplň 48 %	12,5	Suchá maková náplň s obsahom 48 % maku	1000 g Jung Mohn Quick, 900 g voda/mlieko
200	Plnka maková Premium	15	suchá vysokokvalitná maková náplň s 50 % podielom maku	1000 g Plnka maková Premium, 550 g voda cca
213	Maková varená náplň 50	12	hotová varená maková náplň vo vedre s 50% podielom maku	hotové na použitie
218	Maková varená náplň 35	12	hotová varená maková náplň vo vedre s 35% podielom maku	hotové na použitie
218A	Maková varená náplň,,S''	40	hotová varená maková náplň vo vedre s 35% podielom maku	hotové na použitie
2032	Zela maková náplň 40	10	suchá zmes na prípravu makovej náplne s obsahom maku 40%	1000 g Zela maková náplň 40, 500 g voda
Tvarohové:				
224	Tvarohová plnka Zeelandia TOP	10	hotová tvarohová náplň sladená	hotové na použitie
265	Tvarohová plnka Zeelandia HIT	10	hotová tvarohová náplň sladená	hotové na použitie
750	Termizovaná tvarohová plnka s rastlinným tukom	10	hotová tvarohová náplň sladená	hotové na použitie
2039	Tvarohová náplň štandard A	5	hotová tvarohová náplň sladená	hotové na použitie
Jogurtové:				
875	JOGURTOVÁ plnka	5	hotová jogurtová plnka vo vedre	hotové na použitie, vhodné na pečenie
Ryžové,škoricové a kokosové :				
096	Rimix - ryžová náplň	15	suchá ryžová náplň	Základná receptúra: 170 g Rimix, 330 g teplá voda 80 °C
426	Škoricový cukor	15	škoricový cukor	hotové na použitie
470	Škoricová náplň	12	hotová škoricová náplň vo vedre	hotové na použitie
118	Kokosová náplň	15	suchá kokosová náplň pre pekárske a cukrárske výrobky	590 g Kokosová náplň, 410 g voda 40-70 °C
729	Kokos strúhaný	25	kokos strúhaný	.....
Kakaové:				
405	Náplň kakaová - zmes	15	suchá kakaová zmes pre pekárske výrobky / záviný a pod. stabilná pri pečení	I: 690 g Kakaová náplň - zmes, 310 g voda, II: 590 g Kakaová náplň - zmes, 60 g strúhanka, 350 g voda
200137	KAKAO - KLASIK	15	NOVINKA - suchá kakaová náplň s rumovou arómou	1000 g Kakao - klasik, 100 g strúhanka, 600 g voda

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
<b>Základ pre výrobu špicov a krémov:</b>				
229	Bolero kakaové	12	tuková pasta kakaová pre cukrárske tukové náplne a výrobu špicov	I: letná verzia: 1000 g Bolero kakaové, 800 g Zeelback margarín / II: zimná verzia: 800 g Bolero kakaové, 1000 g Zeelback margarín
238	BOLERO INSTANT práškový	15	suchá kakaová náplň pre výrobu špicov, cukr. náplní a náhrada parížskeho krému	1000 g Bolero instant, 450 g voda, 1250 g Zeelback/Zela delikates/margarín
244	TOPMIX - mliečny krém a náplň do špičiek	15	suchá zmeas na prípravu mliečného krému, šľahačkových náplní a náplne do vnútra špicov	Receptúra: náplň do špicov: 800 g TOPMIX, 400 g práškový cukor, 100 g rum, 600 - 750 g voda
<b>TUKOVÉ NÁPLNE</b>		<b>NOVINKA</b>		
572	Kremline kokosový	12	tuková pasta hotová na použitie s pravými kúskami kokosu	hotové na použitie, nevhodné na pečenie, ideálne pre použitie a ďalším tukom, orieškami, líkermi, ideálne na plnenie oplátok, croissantov, lineckého a treného pečiva, ako krém do zákuskov a pod.
<b>Nusanté:</b>				
608	Nusanté	12	tuková náplň s príchutou lieskových orieškov pre plnenie cukr. výrobkov, a plnenie pek. výrobkov/croissantov po pečení, nie je vhodná na pečenie	hotové na použitie
<b>Ochucovacie pasty a arómy</b>				
051	Compoud Pistache (pistácia)	1	ochucovacia pasta - pistácia	4-6 % na celkovú hmotnosť hmoty/krému
079	Compoud Caramel	1	ochucovacia pasta - karamel	4-6 % na celkovú hmotnosť hmoty/krému
092	Compound Banana	1	ochucovacia pasta - banán	4-6 % na celkovú hmotnosť hmoty/krému
150	Compoud wigo Pomaranč	1	ochucovacia pasta - pomaranč	4-6 % na celkovú hmotnosť hmoty/krému
158	Compoud wigo Írska káva	1	ochucovacia pasta - írsky káva	4-6 % na celkovú hmotnosť hmoty/krému
094	Flavour Lemon - aróma	1	citrónová aróma	0,3 - 0,5 % na celkovú hmotnosť výrobku/hmoty
<b>Kandované a sušené ovocie</b>				
751A	Hrozienka	12,50	hrozienka	hotové na použitie
<b>Jablkové náplne :</b>				
211	Jablkové kocky	10	jablkové kocky vákuovo balené vo vlastnej šťave	hotové na použitie, podľa potreby pridajte cukor, škoricu alebo vanilkový cukor
217	Jablkové rezy	10	jablkové rezy vákuovo balené vo vlastnej šťave	hotové na použitie, podľa potreby pridajte cukor, škoricu alebo vanilkový cukor
266	Jablkový gél	5	jablkový gél s 65 % ovocia, pre pekársku a cukr. náplne	hotové na použitie
267	Jablkový gél so škorickou	5	jablkový gél so škorickou s 65% ovocia, pre pekársku a cukr. náplne	hotové na použitie
<b>Ovocná náplň zmeska :</b>				
397	FRUTAFILL LESNÉ OVOCIE	6	ovocná náplň s vysokým podielom ovocia 70 % a chuťou čerstvého ovocia	hotové na použitie
533	OVOCNÁ plnka zmes	13	novinka v sortimente náplní s konzistenciou a chuťou zmesového ovocia ako za "socializmu" - jedinečná v našej ponuke	hotové na použitie
651	Ovocná náplň mix	10	ovocná náplň viacdruhová - zmeska	hotové na použitie
761	ON Zmes Industry	13	ovocná náplň viacdruhová - zmeska	hotové na použitie
766	ON Zmes pekársky termostabilná	13	ovocná náplň viacdruhová - zmeska, termostabilná	hotové na použitie
2076	ON linecká cukrárska	13	ovocná náplň viacdruhová - linecká na plnenie	hotové na použitie
20087	Zela ovocná náplň	14	ovocná náplň viacdruhová - zmeska, termostabilná	hotové na použitie
200083	ON Zmes - na objednávku	6	ovocná náplň vhodná do pekárskych aj cukrárskych výrobkov a pre gastronómiu	hotové na použitie
20089	ON do šišiek zmes Industry (červená)	13	ovocná náplň viacdruhová - konzistenčne vhodná na plnenie šišiek, fritovaných výrobkov, červená	hotové na použitie

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
Ovocná náplň marhuľová :				
226	Marhuľový gél	6	marhuľový gél s 60 % ovocia, pre pekárske a cukr. náplne	hotové na použitie
259	Náplň do šišiek marhuľová	13		hotové na použitie
393	FRUTAFILL MARHUĽA	6	ovocná náplň s vysokým podielom ovocia 70 % a chuťou čerstvého ovocia	hotové na použitie
532	Plinka MARHUĽKA termostabilná	10	novinka v sortimente náplní s jedinečnou konzistenciou, chuťou a kvalitou	hotové na použitie
650	Ovoc.náplň marhuľová termostabilná	10	ovocná náplň marhuľová	hotové na použitie
764	Marhuľový džem	13	ovocná náplň marhuľová - džem	hotové na použitie
20086	Zela marhuľový džem	14	hladká ovocná náplň vhodná do šišiek	hotové na použitie
200123	ON Marhuľa linecká	13	hladká ovocná zmes na pečenie	hotové na použitie
200126	ON marhuľa termostabilná	13	ovocná náplň marhuľa	hotové na použitie
Ovocná náplň jahodová :				
245	Jahodový gél	6	jahodový gél s 70 % ovocia, pre pekárske a cukr. náplne	hotové na použitie
390	FRUTAFILL JAHODA	6	ovocná náplň s vysokým podielom ovocia 70 % a chuťou čerstvého ovocia	hotové na použitie
767	Jahodový džem	13	ovocná náplň jahodová	hotové na použitie
Ovocná náplň čučoriedka :				
251	ON Čučoriedka s kusovým ovocím	13	cukrárska ovocná náplň čučoriedková, nie je vhodná na pečenie	hotové na použitie
255	Čučoriedkový gél	6	čučoriedkový gél s 65 % ovocia, pre pekárske a cukr. náplne	hotové na použitie
395	FRUTAFILL ČUČORIEDKA	6	ovocná náplň s vysokým podielom ovocia 70 % a chuťou čerstvého ovocia	hotové na použitie
Ovocná náplň slivková :				
205	ON Slivkový lekvár Industry s jablkami	14	slivkový lekvár s obs. jablák, roztierateľný, pre pekárske a cukrárske výrobky, vyrobený klasickým postupom odparovaním vody z 2200 g ovocia na 1 kg hotového lekváru, obsah sliviek 75 %	hotové na použitie
248	Slivky extra	6	slivkový gél s 70 % ovocia, pre pekárske a cukr. náplne	hotové na použitie
768	ON Slivkový lekvár Premium s jablkami	14	slivkový lekvár sladený - extra kvalita - extra hustý, vyrobený klasickým odparovaním z 2,2 kg sliviek na 1 kg hotového lekváru	hotové na použitie
200084	ON Slivkový lekvár Premium s jablkami 4	4	slivkový lekvár sladený - extra kvalita - extra hustý, vyrobený klasickým odparovaním z 2,2 kg sliviek na 1 kg hotového lekváru	hotové na použitie
2116	ON Slivkový lekvár Industry a jablkami - vratný obal barel	44	slivkový lekvár vo vratných bareloch	hotové na použitie
Višňové náplne :				
225	Višňový gél	6	višňový gél s 70 % ovocia, pre pekárske a cukr. náplne	hotové na použitie

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
391	FRUTAFILL VIŠŇA	6	ovocná náplň s vysokým podielom ovocia 70 % a chuťou čerstvého ovocia	hotové na použitie
661	Višňový kompót odkvákovaný	4,2	višňový kompót odkvákovaný, čísa hmotnosť po odkvapkaní: 2,8 kg	hotové na použitie
200103	Višňový gél	1	višňový gél v sáčku v Zeelandia dizajne ideálny pre malé cukrárne ako aj veľkoobchody	hotové na použitie
872	Frutaline višňový so škorickou	12	ovocná náplň/gél s viditeľnou štruktúrou višni a jedinečnou jemnou chuťou škorice, termostabilná	hotové na použitie
Ovocná náplň ríbezľová:				
254	ON Červená ríbezľa cukrárska	13	ovocná náplň ríbezľová cukrárska pre potieranie plátov a korpusov, nie je vhodná na pečenie	hotové na použitie
Ovocná náplň malinová a brusnicová:				
268	Malinový gél	6	malinový gél s 81% ovocia, pre pekárske a cukr. náplne	hotové na použitie
200099	Brusnice v géli	2,5	ovocné gél s podielom brusníc 55 %, s kusovým ovocím	hotové na použitie
Exotické ovocné náplne :				
241	Kiwi gél	6x1 kg	kiwi gél s 65 % ovocia, pre pekárske a cukr. náplne	hotové na použitie
398	FRUTAFILL CITRÓN	6	ovocná náplň s vysokým podielom ovocia 30 % a chuťou čerstvého ovocia	hotové na použitie
DARINKY - náplne v malom balení				
2063	Darinka džem extra jahoda	1	jahodový džem s 45 % jahodami	hotové na použitie
2064	Darinka džem extramarhuľa	1	marhuľový džem s 45 % marhúľ	hotové na použitie
2065	Darinka-náplň Čučoriedka	1	ovocná náplň čučoriedková s 60 % obsahom ovocia - z toho 8 % čučoriedky	hotové na použitie
2066	Darinka-náplň Jahoda	1	ovocná náplň jahodová s 60 % obsahom ovocia - z toho 8 % jahody	hotové na použitie
2067	Darinka-náplň Marhuľa	1	ovocná náplň marhuľová s 60 % obsahom ovocia - z toho 8 % marhule	hotové na použitie
2070	Darinka-Slivkový lekvár sladený s jablkami	1	tradične varený slivkový lekvár, uvarený na 1 kg hotového výrobku z 2200 g ovocia, z toho 75 % sliviek	hotové na použitie
2080	Darinka-zmes ovocná Linecká	1	ovocná náplň na potieranie a plnenie lineckého pečiva, s obsahom ovocia 45 %	hotové na použitie
2087	Darinka džem extra lesné ovocie	1	ovocná náplň s chuťou lesného ovocia	hotové na použitie
2089	Darinka džem extra malina	1	ovocná náplň malinová	hotové na použitie
Vaječné produkty - program bezpečné vajcia				
212	Vaječný bielok sladený 50F 6 kg	6	vaječný bielok sladený s obsahom 50 % cukru	podľa receptúry na konkrétny výrobok
520	Tekutý vaječný bielok á 10 kg	10	tekutý vaječný bielok, 30 g = 1 bielok	podľa receptúry na konkrétny výrobok
521	Tekutý vaječný žltok á 1 kg	1	tekutý vaječný žltok, 20 g = 1 žltok	podľa receptúry na konkrétny výrobok
522	Tekutá vaječná melanž á 10 kg	10	tekutá vaječná melanž M=50 g vajce	podľa receptúry na konkrétny výrobok

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
2051	Varené lúpané vajcia ( v náleve veľ. "M")	celkom 1 kg - z toho vsádka 7 kg/cena za balenie, záruka 28 dní, PE	Ideálne pre plnenie bagiet, lahôdky, šaláty a pod.	Varené vajcia v náleve, vajcia získané od nosníc z chovu v kliebkach (3), Výrobok nepochádza z GM surovín. 10% až 15% z hmotnosti vajec prechádza počas doby skladovania do nálevu. Skladovanie: v suchom sklade, pri teplote 0°C - 4°C. Po otvorení spotrebujte do 48 hod.
2054	Varené "dlhé" vajcia krájané	kartón 2,4 kg	Varený výrobok – varený bielok + varený žltok v tvare valca.. Ideálne pre plnenie bagiet, lahôdky, šaláty a pod.	Záruka 30 dní od dátumu výroby. Skladovanie: v suchom sklade, pri teplote 0°C - 4°C. Po otvorení urýchlene spotrebujte.
2055	Tekutá vaječná melanž á 1 kg	1	tekutá vaječná melanž	podľa receptúry na konkrétny výrobok
20010	Varené lúpané vajcia 21 - na objednávku	celkom 32 kg - z toho vsádka 21 kg - cena za balenie	Ideálne pre plnenie bagiet, lahôdky, šaláty a pod.	Varené vajcia v náleve, vajcia získané od nosníc z chovu v kliebkach (3), Výrobok nepochádza z GM surovín. 10% až 15% z hmotnosti vajec prechádza počas doby skladovania do nálevu. Dátum minimálnej trvanlivosti: 28 dní od dátumu výroby, po otvorení urýchlene spotrebujte.
200116	Pasterizovaná vaječná melanž P 5kg	5	pasterizovaná vaječná melanž	podľa receptúry na konkrétny výrobok
523	Tekutý vaječný žltok á 10 kg	10	tekutý vaječný žltok	podľa receptúry na konkrétny výrobok
524	Tekutý vaječný bielok á 1 kg	1	tekutý vaječný bielok	podľa receptúry na konkrétny výrobok
525	Miešané vajcia so smotanou - na objednávku	1	Miešané vajcia, pasterizované, tekuté. So	podľa receptúry na konkrétny výrobok
525	Pasterizovaná sušená vaječná zmes	20	sušená vaječná zmes	podľa receptúry na konkrétny výrobok- príprava s vodou
<b>Margaríny, oleje a fritovacie tuky</b>				
306	Zeelandia margarín pekársky NON.E	10	margarín pre pekárske a cukrárske výrobky vysokej	podľa receptúry na konkrétny výrobok
307	Zeelandia margarín ťažný-pláty NON.E	10	ťažný margarín v plátoch pre lístkové a plundrové	podľa receptúry na konkrétny výrobok
308	Zeelandia mar. krémový s obs. masla 20%	10	margarín pre cukrárske krémy	podľa receptúry na konkrétny výrobok
309	Zeelandia marg. ťažný-pláty s obs.masla 20 % - len na objednávku	10	ťažný margarín v plátoch pre lístkové a plundrové cestá	podľa receptúry na konkrétny výrobok
313	Zeelandia margarín Zeelback	20	margarín pre pekárske a cukrárske výrobky vysokej	podľa receptúry na konkrétny výrobok
316	Zeelandia margarín Linzer (4x5 kg)	20	margarín pre výrobu lineckého a čajového pečiva	podľa receptúry na konkrétny výrobok
326	Zeelandia margarín ťažný - pláty (5 x 2 kg)	10	ťažný margarín v plátoch pre lístkové a plundrové	podľa receptúry na konkrétny výrobok
328	Zeelandia margarín krémový (4x5 kg)	20	margarín pre cukrárske krémy	podľa receptúry na konkrétny výrobok
329	Zeelandia margarín pekársky (4x5 kg)	20	pekársky margarín	podľa receptúry na konkrétny výrobok
332	Zela Delikates	10	špeciálny margarín pre cukrárske výrobky a šľahané hmoty, krémy a pomazánky. S výnimočne jemnou chuťou - mliečna a maslová chuť.	podľa receptúry na konkrétny výrobok
343	Zeelandia tuk fritovací (4x5 kg)	20	fritovací tuk	podľa receptúry na konkrétny výrobok
346	Zeelandia margarín VETE stolový (4x5 kg)	20	stolový margarín	podľa receptúry na konkrétny výrobok
347	Zeelandia margarín SPT P (zela coat) (4x5 kg)	20	stuzený potravinový tuk 100 %	podľa receptúry na konkrétny výrobok
384	Margarín stolový 80%	10	stolový margarín štandardnej kvality	podľa receptúry na konkrétny výrobok
385	Puff Pastry Professional 80 pláty	10	kvalitný 80 % ťažný margarín v plátoch	podľa receptúry na konkrétny výrobok
502/516	Slnečnicový / Repkový olej	5	slnečnicový/ repkový olej podľa akt. stavu na sklade	hotové na použitie
<b>Oškvarky a masť</b>			<b>Krajina pôvodu: SR</b>	
503	Oškvarky bravčové pekárské malé	8	vytápaním tuku -suchým spôsobom škvarením	hotové na použitie
504	Oškvarky bravčové pekárské mleté	10	mleté oškvarky s podielom masť ideálne pre výrobu pagáčov	hotové na použitie
507	Oškvarky bravčové pekárské kusové 5-10mm	8	oškvarky s väčšími kúskami	hotové na použitie

Kód č.	Názov výrobku	Hmotnosť bal.	% dávkovanie	Popis výrobku
517	Bravčová masť škvarená	15	klasická bravčová masť škvarená vysokej kvality, výbornej chuti a vône ideálna do pečiva, chleba atď.	hotové na použitie
Ostatné suroviny:				
2036	Cesnaková pasta bez soli	5	hotová cesnaková pasta bez soli	hotové na použitie, pridajte soľ, vodu a olej a spracujte na požadovanú vlastnú cesnakovú pastu na poter pekárskech výrobkov, pizze a pod.
200146	CESNAK - balený v ochrannej atmosfére	0,5	klasický strúčkový cesnak balený v ochrannej atmosfére	hotové na použitie
428	Vanílinový cukor	15	vanílinový cukor s arómou	hotové na použitie
601	Sušené droždie	10	vákuovo balené instantné droždie Instaferm zabalené po 0,5 kg	1 - 2 % na množstvo pridanej múky//Môže byť zamiešané priamo s múkou alebo priamo pridané do cesta počas miesenia, pri všetkých kysnutých pekárskech výrobkoch, ako sú chlieb, rožky, bagety, šišky, pizza atď.
701	Zemiakové vločky sušené	20	Polotovár vyrobený z opraných, parených a usušených zemiakov. 1kg zemiakových vločiek je vyrobený cca z 6 – 7 kg zemiakov ( v závislosti od spracovaného druhu).	podľa potreby: od 2 % - do 30 %, vopred namočiť do vody v pomere 1:5 na min. 1 hodinu.
712	Maizena - kukuričný škrob	25	pre varené pudingové náplne	podľa dodanej receptúry
719	Kakao cukrárske á 5 kg	5	kvalitné tmavé holandské kakao pre cukrárov	hotové na použitie
721	Zeelmilk	25	podľa potreby	sladká srvátka nekryštalizovaná ideálna do pekárskech výrobkov namiesto mlieka
728	Kakaový prášok cukrársky	25	kvalitné tmavé holandské kakao pre cukrárov	hotové na použitie
742	Sušené mlieko 26%	25	kvalitné sušené plnotučné mlieko s obsahom tuku 26%	podľa dodanej receptúry, pre pekárov, cukrárov a zmrzlinárov
743	Sušené mlieko odstredené	25	obsah tuku max. 1,25%	podľa dodanej receptúry, pre pekárov, cukrárov a zmrzlinárov
744A	Cukor kryštál	25	klasický kryštálový cukor	hotové na použitie
745	Cukor práškový	15	klasický práškový cukor s protihrudkujúcou látkou -	hotové na použitie
746	Soľ jemná	25		hotové na použitie

Ostatné pomôcky a suroviny podľa aktuálneho Rozhanovce, 01/2020

Spracovali:

Marketing Ing. Jarmila Farkasova 0905 968 819

Hlavný technolog Lubomir Kramar 0915 885 397