

Уникальные изделия с
вкусной историей...



А вы знаете, как был изобретен
лимонный пирог?





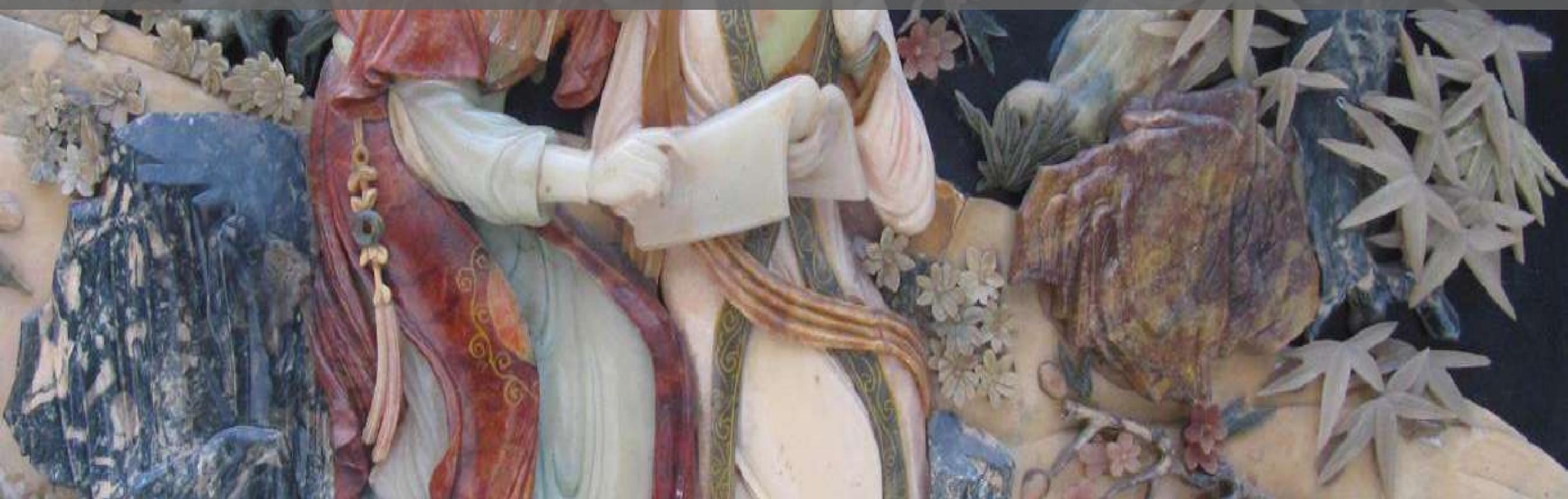
Где впервые были приготовлены чизкейк?
Из каких ингредиентов?



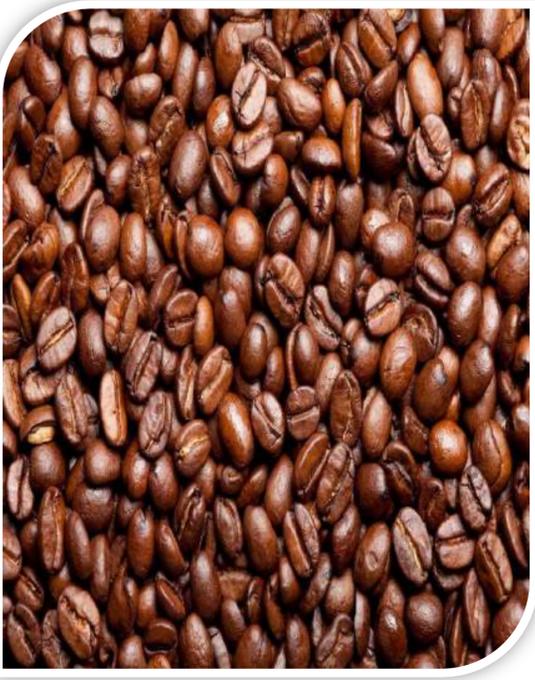
Кто первый попробовал то или иное изделие?



Или что десерт символизирует?
Какая история за ним стоит?



Начинки ДЕЛИ – безграничное удовольствие!



Дели Лимон



Лимонный тарт имеют яркую историю. Существует мнение, что он был впервые приготовлен в Англии Квакерами еще в 18 веке. На юге Франции есть небольшой город Ментон. Он известен тем, что каждый год там устраивают фестиваль лимонов.

Дели Лимон



Готовая к использованию условно термостабильная начинка с содержанием **лимонного сока (10%)** и **масла и сгущенного молока с сахаром (20%)**, используется в качестве начинки для пирогов, тортов, пирожных, приготовления десертов, начинки в конфеты

- ✓ Начинка обладает **насыщенным лимонным вкусом и ароматом**
- ✓ Гарантирует стабильное качество и продленный срок (до 6 месяцев в готовом изделии Aw – 0,8)
- ✓ Устойчива к замораживанию
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов

(NAFNAC)
NO ARTIFICIAL FLAVOURS
NO ARTIFICIAL COLOURS

Puratos
Reliable partners in innovation

Дели Творожный сыр



День и место рождения творога не известны. Но уже древние римляне знали и готовили этот молочный продукт.

В I веке н.э. его любили и богатые и бедные, употребляли творог как в обычном виде, так и вместе с медом, молоком и даже вином.

Дели Творожный сыр



Готовая к использованию **термостабильная** начинка с содержанием **творожного сыра 20%**, используется в качестве начинки для пирогов, слоеных и сдобных изделий, тортов, пирожных, приготовления десертов.

- ✓ Обладает приятным **творожно - сливочным** вкусом и ароматом
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (в сравнении со свежим творогом/творожным продуктом) (Aw 0,9)
- ✓ Прекрасно сочетается с любыми видами теста, 100% термостабилен (Не рекомендуется использование в закрытых слоеных изделиях!)

Дели Кофе



Открытие кофе относится приблизительно к 850 г. н. э.. Родиной кофе принято считать Эфиопию.

Согласно легенде, история кофе начинается с йеменского шейха Абд-аль-Кадира. В 1587 году Кадир писал: «Никто не может понять истины, пока не вкусит кофейного пенного блаженства».



Готовая к использованию условно термостабильная начинка с содержанием сгущённого молока с сахаром (20%) и натурального кофе. Используется в качестве начинки для пирогов, тортов, пирожных, приготовления десертов, начинки в конфеты

- ✓ Обладает насыщенным вкусом и ароматом зернового кофе
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (до 6 месяцев в готовом изделии (A_w 0,8))
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов

Дели Ирис



Впервые в России ирис приготовил кондитер из Франции Жозэ де Морнас в Санкт-Петербурге в 1902 году.

Заметив необычную схожесть рельефа продукта с нежнейшими лепестками ириса, он решил дать сладостям запоминающееся название для привлечения внимания.



Готовая к использованию условно термостабильная начинка **с содержанием сгущённого молока с сахаром (17%)**.
Используется в качестве начинки для пирогов, тортов, пирожных, приготовления десертов, начинки в конфеты

- ✓ Обладает **нежным вкусом и ароматом сливочной карамели**
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (до 6 месяцев в готовом изделии (A_w 0,85))
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Устойчива к замораживанию

Дели Йогурт



Первыми, кто стал изготавливать продукт, напоминающий йогурт были древние болгары. Сначала они изготавливали напиток *кумыс* из лошадиного молока.

В 1907 году палочковидную бактерию назвали *Lactobacillus bulgaricus* в честь Болгарии и начали производить йогурт.



Готовая к использованию условно термостабильная начинка с содержанием 25% йогурта и сгущённого молока с сахаром (10%). Используется в качестве начинки для пирогов, тортов, пирожных, приготовления десертов, начинки в конфеты

- ✓ Обладает нежным йогуртовым вкусом и ароматом с характерной кислинкой
- ✓ Гарантирует стабильное качество продукта и продленный срок (A_w 0,8), до 6 месяцев в готовом изделии (несмотря на высокую концентрацию молочных продуктов)
- ✓ Не окисляется, сохраняет свои органолептические характеристики
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Устойчива к замораживанию

Дели Мак



Ученые считают, что мак является самым древним культурным растением на земле, возделывать которое человек начал еще в эпоху неолита.

Родиной его считается Средняя Азия, откуда впоследствии культура попала в Европу, Индию, Россию, Китай.



Готовая к использованию **термостабильная** начинка с содержанием **голубого мака высшей категории 25%**, используется в качестве начинки для пирогов, слоеных и сдобных изделий, тортов, пирожных.

- ✓ Обладает **ярко-выраженным вкусом мака с присущей ему горчинкой и ароматом ванили**
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (в сравнении с маком), до 1 месяца в готовом изделии (Aw - 0,85 , Brix – 65%)
- ✓ Прекрасно сочетается с любыми видами теста, 100% термостабилен
- ✓ В составе только натуральные ингредиенты, мы можем говорить о **clean(er) label** (в сравнении с другими готовыми начинками)

Дели Марципан



Согласно одной из легенд, марципан придумали в Италии в год великого неурожая, когда единственным урожайным продуктом был миндаль. Итальянцы стали делать из него хлеб, пиццу и сладкий марципан.

Дели Марципан



Готовая к использованию условно термостабильная начинка с содержанием сгущённого молока с сахаром (10%) и обжаренного тертого миндаля (1,5%). Используется в качестве начинки для пирогов, тортов, пирожных, приготовления десертов, начинки в конфеты

- ✓ Обладает ярко-выраженным «марципановым» вкусом и ароматом (обжаренного миндаля)
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (до 6 месяцев в готовом изделии (A_w 0,85))
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов

Дели Чизкейк



Десерт появился во времена Древней Греции. Изумительным сырным пирогом угощали участников Олимпийских игр.

Когда сам Юлий Цезарь попробовал великолепный сырный десерт, он был впечатлен его изысканным нежным вкусом.

Дели Чизкейк



Готовая к использованию термостабильная начинка. **Уникальный продукт, который позволяет без усилий приготовить как холодный, так и выпеченный чизкейк.**

- ✓ Содержит 40% творожного сыра
- ✓ Гарантирует стабильное качество продукта
- ✓ Устойчив к замораживанию
- ✓ Не содержит красителей
- ✓ Подходит для автоматизированных линий
- ✓ Открывает безграничные возможности для создания рецептур
- ✓ Возможно взбивание продукта (увеличивается в объеме в 1,5 раза)

Выбирайте начинки ДЕЛИ – безграничное удовольствие!

