

# Ассортимент начинок Дели

*Безграничное удовольствие*



  
**Puratos**  
*Надежные партнеры в инновациях*

# Дели Чизкейк, просто как раз-два-три

Чтобы приготовить Чизкейк по классической рецептуре Вам понадобится много времени. Да и получить идеальный готовый продукт высокого качества – задача не из простых. Компания Пуратос предлагает готовую к использованию начинку для приготовления чизкейков и других кондитерских изделий - **Дели Чизкейк**, в состав которой входит 40% настоящего сливочного сыра. С **Дели Чизкейк** Вы получаете гарантированно стабильный результат и удобство использования этого продукта!



Достать начинку из ведра и выложить в кольцо на основу

1



Выпекать при температуре 160-180°C в течение 60 минут

2



Угощайтесь!

3



## Преимущества Дели Чизкейк:

- Можно смешивать с любыми ингредиентами
- Гарантирует стабильное качество конечного продукта
- Удобен, легок и экономичен в использовании.
- Открывает безграничные возможности для создания различных рецептов
- Возможно взбивание продукта (увеличивается в объеме в 1,5 раза)
- Подходит для приготовления холодных и выпеченных чизкейков
- Устойчив к замораживанию
- Не содержит красителей

Упаковка: пластиковое ведро 5 кг

Хранение: 6 месяцев (при t не выше 20°C).

После вскрытия упаковки хранить при температуре не выше 7°C



# Торт «Мирабелла»

## Краст песочный п/ф: (406 г)

Мука пшеничная в/с	160 г	Все ингредиенты перемешать на средней скорости (маргарин должен быть размягченный), тесто охладить.
Маргарин 82%	80 г	
Сахарная пудра	48 г	
Бейкин Супер	1,5 г	
Соль	1,5 г	Затем, раскатать в тонкий краст, 1мм, и выпечь при температуре 180 градусов до светло- золотистого цвета.
Яйцо	24 г	
Желток	10 г	

## Выпеченный п/ф: (406 г)

Теграл Моист Шоколад Кейк	500 г	Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости в течение 5 минут. Тесто выпечь через рамку 0,5 см при температуре 180 градусов.
Яйцо	200 г	
Масло растительное	200 г	
Вода	100 г	
Соль	1,5 г	
Яйцо	24 г	
Желток	10 г	

## Мусс сырно - сливочный: (530 г)

Дели Чизкейк	200 г	<b>Сливки Пассионата</b> (предварительно охладить до температуры 2-5°C) взбить на средней скорости до сметанообразной консистенции. <b>Дели Чизкейк</b> перемешать с <b>Фабулосо</b> . Растопить предварительно замоченный в холодной воде желатин и добавить в сырный крем. Добавить взбитый крем <b>Пассионата</b> и аккуратно перемешать до однородной консистенции.
Фабулосо	150 г	
Пассионата	100 г	
Желатин	15 г	
Топфил слива 60 %	170 г	Прослойка готовой начинкой <b>Топфил слива 60%</b> между двумя шоколадными бисквитами.

## Отделка:

Белколад Нуар Селексьон	3 г	Охлажденный или замороженный торт декорировать холодным гелем <b>Мируар нейтральный</b> и шоколадом.
Мируар нейтральный	40 г	
Пассионата	60 г	



## Сборка торта:

В форму необходимого размера вложить песочный п/ф. На песочный п/ф распределить слой сырно-сливочного мусса. Далее, сверху выложить корж выпеченного п/ф из смеси Теграл Моист Шоколад Кейк, промазать начинкой Топфил слива 60% и выложить ещё один корж выпеченного п/ф. Заполнить форму в край оставшейся частью сырно-сливочного мусса и выровнять поверхность по форме. Изделие заморозить. Готовый торт декорировать гелем Мируар нейтральный, предварительно взбитыми сливками Пассионата и декором из шоколада Белколад Нуар Селексьон.



## Дели Лимон

НОВИНКА!

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

- ✓ Обладает насыщенным лимонным вкусом и ароматом (вдохновение от традиционного французского десерта – Тарт Цитрон), открывает безграничные возможности для создания различных рецептур.
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (Aw 0,8), до 6 месяцев в готовом изделии
- ✓ Начинка не содержит гидрогенизированных жиров
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов
- ✓ Устойчива к замораживанию
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Не содержит искусственных ароматизаторов

Упаковка: пластиковое ведро 13 кг  
Хранение: 9 месяцев

# Торт «Лимонеро»

## Выпеченный п/ф: (250 г)

Изи Вивакейк	100 г	Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости в течение 5 минут. Полученную массу распределить на лист для выпечки через рамку 5 мм и выпекать в течение 8-10 мин при 180°C.
Мука пшеничная в/с	200 г	
Сахар-песок	200 г	
Яйцо	200 г	
Масло растительное	170 г	
Вода	50 г	

## Крем лимонный: (330 г)

Дели Лимон	200 г	<b>Дели Лимон</b> перемешать с <b>Фабулосо</b> и сливочным маслом комнатной температуры. Растворить предварительно замоченный желатин, добавить к предыдущим ингредиентам и перемешать до однородной консистенции.
Фабулосо	180 г	
Масло сливочное	30 г	
Желатин	5 г	

## Мусс шоколадный: (190 г)

Белколад Нуар Селексьон	150 г	<b>Дели Ирис</b> подогреть до температуры 30-35°C, перемешать с <b>Фабулосо</b> и сливочным маслом комнатной температуры. <b>Белколад Нуар Селексьон</b> растопить в микроволновой печи и добавить в несколько этапов к предыдущим ингредиентам, перемешать лопаткой до гладкой текстуры. Сливки <b>Пассионата</b> (предварительно охладить до температуры 2-5°C) взбить на средней скорости до сметанообразной консистенции, добавляя к предыдущим ингредиентам в несколько этапов, аккуратно перемешать до состояния мусса.
Масло сливочное	30 г	
Пассионата	300 г	
Фабулосо	70 г	
Дели ирис	100 г	

## Отделка:

Белколад Нуар Селексьон	15 г	Шоколад <b>Белколад Нуар Селексьон</b> отtemперировать и приготовить необходимый декор.
Орех дроблённый	5 г	
Крем Лимонный	80 г	



## Сборка торта:

Поместить в форму корж выпеченного п/ф необходимого размера. Внести и распределить лимонный крем и накрыть ещё одним коржом из выпеченного п/ф. Заполнить форму в край шоколадным муссом и выровнять поверхность по форме. Изделие заморозить. Нарезать на порции и украсить лимонным кремом, шоколадным декором и дроблёным орехом.



## Дели Тоффи

НОВИНКА!

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

- ✓ Обладает насыщенным вкусом и ароматом молочной карамели (вдохновение от традиционной английской карамели – Тоффи), открывает безграничные возможности для создания различных рецептур.
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (Aw 0,8), до 6 месяцев в готовом изделии
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов
- ✓ Устойчива к замораживанию

Упаковка: пластиковое ведро 13 кг  
Хранение: 9 месяцев

# Тарт «Баноффи»

## Изи Вивакейк банановый (бисквитное тесто) : (180 г)

Изи Вивакейк	100 г	Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости в течение 5 минут.
Мука пшеничная в/с	200 г	
Сахар-песок	200 г	
Яйцо	200 г	
Вода	50 г	
Кремфил со вкусом банана	150 г	

## Изи Вивакейк кофейный (бисквитное тесто) : (290 г)

Изи Вивакейк	100 г	Все ингредиенты перемешать в миксере лопаткой на средней скорости в течение 5 минут.
Мука пшеничная в/с	200 г	
Сахар-песок	200 г	
Яйцо	200 г	
Вода	50 г	
Классик мокко	30 г	

## Карамельный крем: (345 г)

Дели Тоффи	125 г	Перемешать лопаткой <b>Фабулосо</b> и размягченное сливочное масло, добавить начинку <b>Дели Тоффи</b> , <b>Кремфил со вкусом банана</b> , перемешать до однородной текстуры.
Фабулосо	125 г	
Масло сливочное	90 г	
Кремфил со вкусом банана	5 г	

## Отделка:

Пассионата	100 г	Сливки <b>Пассионата</b> (предварительно охладить до температуры 2-5°C) взбить на средней скорости до необходимой консистенции. Из глазури <b>Карат Каверлюкс Дарк</b> приготовить декор на пленке - кружки диаметром 30 – 50 мм и прямоугольные подставки под снеки.
Карат Каверлюкс Дарк	50 г	
Банановые чипсы	10 г	



## Сборка тарта:

В маленькую рамку (20 на 30 см) тесто отсадить полосками («зеврой»), чередуя банановое и кофейное. По количеству тесто должно занимать 1/3 от объема рамки. Выпекать при температуре 170°C в течение 35 минут. Полуфабрикат охладить и порезать на снеки. Снек поставить на прямоугольный декор из глазури Карат Каверлюкс дарк, сверху декорировать карамельным кремом из целевидной насадки, украсить сверху банановыми чипсами, сливками Пассионата и декором из глазури Карат Каверлюкс Дарк.



## Дели Кофе

НОВИНКА!

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

- ✓ Обладает насыщенным вкусом и ароматом кофе, открывает безграничные возможности для создания различных рецептур.
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (Aw 0,8), до 6 месяцев в готовом изделии
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов
- ✓ Устойчива к замораживанию

Упаковка: пластиковое ведро 13 кг  
Хранение: 9 месяцев



# Пирожное «Марон»

## Выпеченный п/ф: (230 г)

Теграл Мойст Шоколад Кейк	500 г	Все ингредиенты перемешать в миксере на средней скорости в течение 5 минут. Выпечь шоколадный бисквит при температуре 180 градусов.
Яйцо	200 г	
Масло растительное	200 г	
Вода	50 г	

## Суфле кофейное: (200 г)

<b>Крем масляный:</b>		Размягченное сливочное масло взбить в миксере до пластичной однородной массы со сгущенным молоком и начинкой <b>Дели Кофе</b> . Перемешать сахар с агаром, налить воду и приготовить сироп, уваренный до 103°C. Одновременно, взбить смесь <b>Палома Бланка</b> с водой до плотной консистенции. Не прекращая взбивания тонкой струйкой влить сахарно-агаровый сироп, немного охладить (до 90°C) и добавить масляный крем. Перемешать на средней скорости 10-15 секунд и пока масса теплая, разлить по формам.
Масло сливочное	150 г	
Молоко сгущенное с сахаром	80 г	
Дели кофе	180 г	
<b>Сироп сахарно-агаровый:</b>		
Сахар-песок	300 г	
Агар-агар	6 г	
Вода	360 г	
<b>Белковый крем:</b>		
Палома Бланка	140 г	
Вода	120 г	

## Отделка:

Брило шоколадная	150 г	<b>Брило шоколадная</b> перемешать до однородной консистенции. <b>Дели ирис</b> при перемешивании подогреть до температуры 30°C.
Орех	100 г	
Дели ирис	150 г	



## Сборка пирожного:

В форму необходимого размера вложить выпеченный п/ф. Сверху в край формы заполнить кофейным суфле. Дать застыть в условиях помещения. Поверхность пирожного декорировать холодным гелем Брило шоколадная. Порезать на порции необходимого размера. Солёный арахис перемешать с Дели Ирис и выложить на пирожное.



## 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 сырno-сливочным вкусом и ароматом, открывает безграничные возможности для создания различных рецептур.
- ✓ Прекрасно сочетается с любыми видами теста, 100% термостабилен (Не рекомендуется использование в закрытых слоеных изделиях!)
- ✓ Продукт удобен в использовании. Подходит для автоматизированных линий
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (Aw 0,9), до 1 месяца в готовом изделии
- ✓ Устойчив к замораживанию.

Упаковка: пластиковое ведро 13 кг  
Хранение: 9 месяцев

# Печенье «Криспи кальято»

## Выпеченный п/ф (585г):

Изи Криспи кейк	50 г	В дежу миксера загрузить жидкие компоненты, затем сухие и перемешивать лопаткой на средней скорости в течение 8-10 минут. Отдельно, в конце замеса, засыпать сублимированную вишню, т.к. она может дать розовый цвет.
Мука пшеничная в/с	215 г	
Сахар - песок	100 г	
Маргарин 82,5%	100 г	
Вода	40 г	
Вишня сублимированная	80 г	

## Отделка:

Дели Творожный сыр	300 г	В дежу миксера загрузить жидкие компоненты, затем сухие и перемешивать лопаткой на средней скорости в течение 8-10 минут. Отдельно, в конце замеса, засыпать сублимированную вишню, т.к. она может дать розовый цвет.
Сублимированная вишня	10 г	



## Сборка печенья:

Готовое тесто отсаживают на листы для выпечки или скатывают в шарик и выкладывают на расстоянии 4-5 см друг от друга. В сформованные изделия отсадить начинку Дели Творожный сыр, а затем посыпать сублимированной вишней. Выпекать при температуре 170- 180°С в течение 18-25 минут.



## Дели 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, открывает безграничные возможности для создания различных рецептур
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (Aw 0,8), до 6 месяцев в готовом изделии (не смотря на высокую концентрацию молочных продуктов)
- ✓ Начинка не окисляется, сохраняет все свои органолептические характеристики
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Устойчива к замораживанию.

# Торт «Амантэ»

## Выпеченный п/ф: (100г)

Изи Маффин Шоко	80 г	Все ингредиенты взбить лопаткой в деже на средней скорости в течение 5 минут. Нанести полученную массу на лист для выпечки через рамку 3 мм. Выпечь бисквитный полуфабрикат в виде рулета при температуре 180°C. Для торта понадобится 3 тонких бисквитных коржа.
Мука пшеничная в/с	150 г	
Сахар-песок	240 г	
Яйцо	200 г	
Масло растительное	180 г	
Вода	50 г	

## Крем Шоколадно-йогуртовый: (450 г)

Дели йогурт	230 г	Сливки <b>Пассионата</b> (предварительно охладить до температуры 2-5°C) взбить на средней скорости до необходимой консистенции. <b>Дели йогурт</b> перемешать с готовым <b>Кремилюкс</b> . Молочный шоколад растопить в микроволновке до 43- 45 градусов ( не перегревать ! ), перемешать с <b>Кремилюкс</b> . Растопить предварительно замоченный желатин и добавить в шоколадный крем. Добавить взбитый крем <b>Пассионата</b> и малиновый ликёр, аккуратно перемешать лопаткой.
Белколад Лэ Селексьон	180 г	
Белколад Нуар Селексьон	30 г	
Кремилюкс (готовый)	120 г	
Желатин листовой	12 г	
Пассионата	150 г	
Ликер Малина	30 г	
Топфил малина 60%	120 г	

## Крем Кремилюкс: (120г)

Смесь Кремилюкс	300 г	Сухую смесь <b>Кремилюкс</b> перемешать с водой 15-20°C и взбить на высокой скорости венчиком в течение 5 минут.
Вода	1000 г	

## Отделка (шоколадный велюр):

Белколад Нуар Селексьон	7 г	Шоколад <b>Белколад Нуар Селексьон</b> растопить, какао-масло растопить (температура 42 °C). Красный сухой жирорастворимый краситель добавить в какао-масло и перемешать погружным блендером, затем добавить в шоколад, перемешать и процедить. Шоколад <b>Белколад Нуар Селексьон</b> темперировать и приготовить необходимый декор.
Белколад Какао- масло	7г	
Жирорастворимый краситель (красный)	1г	
Белколад Нуар Селексьон	15 г	



## Сборка торта:

На дно формы выложить шоколадный бисквит меньше размера формы, шоколадный мусс выложить по бокам формы и на бисквит ровным слоем. Выложить следующий бисквитный корж. Нанести слой начинки Топфил малина 60%. Затем, слой шоколадного мусса, бисквитный корж и слой шоколадного мусса. Поверхность торта разровнять, торт заморозить. Освободить от формы и на замороженную(!) поверхность торта нанести смесь шоколада и какао масла (велюр), используя распылитель. Украсить шоколадным декором.



## Дели ирис

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

- ✓ Обладает насыщенным вкусом и ароматом сливочной карамели, открывает безграничные возможности для создания различных рецептур.
- ✓ Гарантирует стабильное качество конечного продукта и продленный срок (Aw 0,8), до 6 месяцев в готовом изделии
- ✓ Возможно взбивать и аэрировать для приготовления десертов
- ✓ Не содержит искусственных красителей
- ✓ Устойчива к замораживанию.

Упаковка: пластиковое ведро 13 кг  
Хранение: 9 месяцев

# Тарт «Карамелла»

## Песочное тесто: (9 г)

Изи Патакрут	250 г	Смешать все компоненты на миксере лопаткой в течение 5-6 минут на средней скорости до однородной массы. Сформовать тесто по 9 г, распределить тесто по форме 4мм и выпечь песочные тарталетки в течение 6-8 мин при температуре 180°C.
Какао порошок	30 г	
Мука пшеничная в/с	200 г	
Яйцо	95 г	
Маргарин 82%	130 г	

## Выпеченный п/ф (5г)

Теграл Моист Ванилла кейк	1000 г	Смешать все компоненты на миксере лопаткой на средней скорости в течение 4-6 минут до однородной массы. Распределить полученную массу через рамку 3 мм на лист для выпечки. Выпекать в течение 10-12 минут при температуре 180°C.
Яйцо	400 г	
Масло растительное	400 г	
Вода	200 г	

## Мусс карамельный: (15 г)

Дели Ирис	200 г	Охлажденные сливки <b>Шантипак</b> взбить до консистенции густой сметаны. Желатин замочить в холодной воде. Готовый <b>Кремилюкс</b> перемешать с начинкой <b>Дели Ирис</b> . Желатин растопить и добавить в карамельный крем. В несколько приемов аккуратно перемешать со взбитыми сливками. Карамельный мусс отсадить в силиконовые полусферы по размеру тарталетки и заморозить.
Кремилюкс (крем)	130 г	
Шантипак	100 г	
Желатин листовой	7 г	
<b>Кремилюкс (крем):</b>		
Кремилюкс (сухая смесь)	300 г	
Вода	1000 г	

## Яблочная начинка (4г):

Топфил яблоко 90 %	120 г	<b>Топфил яблоко 90%</b> перемешать с молотой корицей. При перемешивании <b>Дели Ирис</b> подогреть до температуры 30-35 °С.
Корица	1 г	
Дели Ирис (в начинку)	4 г	

## Отделка Гель для глазирования (8 г):

Армони нейтральный	250 г	Армони смешать с водой и довести при перемешивании до кипения, добавить Мируар карамельный и Кандурин. Аккуратно перемешать до однородной консистенции. Глазурь Карат Каверлюкс Дарк растопить до температуры 35С и приготовить необходимый декор.
Вода	75 г	
Мируар карамельный	200 г	
Кандурин	2 г	
Карат Каверлюкс Дарк	3 г	
Орех (на отделку)	2 г	



## Сборка тарта:

На дно предварительно приготовленной тарталетки отсадить разогретый до 30°C Дели ирис. Далее, яблочную начинку. На нее выложить выпеченный п/ф.

Замороженные полусферы глазировать теплым карамельным гелем (температура 35 °С). Готовую карамельную полусферу поместить в тарталетку на бисквит. Декорировать орехами низ полусферы и сверху украсить декором из глазури Карат Каверлюкс Дарк.

# Центральный офис ЗАО "ПУРАТОС" (Московская область, Подольский район)

142117 Московская область, Подольский район, с/п Лаговское вблизи деревни Северово I Координаты для владельцев GPS навигации: N55°23'50,04" E37°32'7,95"

Часы работы: 8:30–17:10 пн-чт; 8:30–16:20 пт

Тел.: (495) 926-22-24 | Факс: (495) 926-22-24 | E-mail: inforussia@puratos.com | Web: www.puratos.ru

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" – Санкт-Петербург**  
195158, Санкт-Петербург, ул. Пулковская, 8 лит. А, помещение 36 - Н  
Тел./факс: 8 (812) 449-42-52  
E-mail: inforussia@puratos.com

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" – Новосибирск**  
630119, Новосибирск, ул. Петухова, 79  
Тел./Факс: 8 (383) 342-59-87  
E-mail: inforussia@puratos.com

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" – Волгоград**  
400016, Волгоград, Краснооктябрьский р-он., пр. Волжский, 4К  
Тел./Факс: 8 (8442) 26-86-30, 26-86-31  
E-mail: inforussia@puratos.com

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" – Самара**  
443109, Самара, ул. Товарная, 7, корп. 1  
Тел./Факс: 8 (846) 207-99-05  
E-mail: inforussia@puratos.com

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" – Краснодар**  
350072, Краснодар, ул. Ростовское шоссе, д. 22/2, пр. Волжский, 4К  
Тел./Факс: 8 (861) 201-90-38, 201-90-39  
E-mail: inforussia@puratos.com

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" – Екатеринбург**  
Екатеринбург, ул. Краснодарская, 11 - внутри территории здание литер ТТ, 3 этаж  
Тел./факс: 8 (343) 369-07-77, доб. 179

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" - Казань**  
420139 г. Казань ул. Фучина, 87  
Тел./Факс: 8 (843) 209-07-02, 8 (843) 209-07-04  
E-mail: InfoRussia@puratos.com www.puratos.ru

**Филиал ЗАО "ПУРАТОС" – Беларусь**  
220034 г. Минск, ул. Чапаева, 5, к.1, пом.10, оф. 224, 230  
Тел./факс: 8 (10-375-17) 285-38-46  
E-mail: info@puratos.biz www.puratos.ru

## Региональные дистрибьюторы ЗАО "ПУРАТОС"

**Абакан, Республика Хакасия, Тыва**  
ИП Белоусова О.М.  
Тел.: 8 (3902) 355-00-01/02  
E-mail: omm2008@mail.ru; Foodservice-m@mail.ru

**Архангельск**  
ООО "Торговый Дом "КТИ"  
Тел.: 8 (8182) 42-00-04  
E-mail: ktk-arh@yandex.ru

**Благовещенск**  
ИП Чернышев  
Тел.: 8 (3082) 54-11-77, 20-97-77  
E-mail: spartakctarg@gmail.com; www.profilhele.ru

**Барнаул, Алтайский край**  
ООО "ТД Премиум Класс"  
Тел.: 8 (3852) 53-93-35, 53-93-36  
E-mail: mactcr-klass@mail.ru

**Белгород**  
ООО ТД "Родной Край Белгород"  
Тел.: 8 (4722) 90-17-25  
E-mail: belgorod@rk3000.ru

**Белгород**  
ООО ТД "Хлебоброд" (ООО "ТЕХНИК")  
Тел.: 8 (473) 249-08-53, 248-48-50, 220-72-72  
E-mail: kompak@mail.ru

**Брянск**  
ООО "Люта"  
Тел.: 8 (4832) 92-87-44, 92-98-61, 92-97-44  
E-mail: lyuta\_32@mail.ru

**Великий Новгород**  
ООО "Балтимпэкс"  
Тел.: 8 (8162) 73-83-85, 73-04-90  
E-mail: szaa@dom53.ru

**Владимир**  
ООО "Трэйд"  
Тел.: 8 (4922) 53-36-66, 37-24-49  
E-mail: alt-t@mail.ru

**Волгодла**  
ООО "Торговый Дом "КТИ"  
Тел.: 8 (8172) 54-17-04, 54-17-10  
E-mail: ktk-trade@yandex.ru

**Воронеж**  
ООО ТД "Хлебоброд" (ООО "ТЕХНИК")  
Тел.: 8 (473) 249-08-53, 248-48-50, 220-72-72  
E-mail: kompak@mail.ru

**Екатеринбург**  
ООО "ТД «ПродСервис»"  
Тел.: 8 (343) 369-07-77, 369-07-00  
E-mail: info@prodservice; ruadm@prodservice.ru

**Иваново**  
ООО "ЯРПРОДСНАБСЕРВИС"  
Тел.: 8 (4852) 58-58-87  
E-mail: anastasyarpss@mail.ru

**Ижевск**  
ООО "Скальд"  
Тел.: 8 (342) 201-8-102  
E-mail: scald@perm.raid.ru

**Иркутск, Иркутская область**  
ООО "Пятая Армия"  
Тел.: 8 (3952) 50-65-00, 69-95-45  
E-mail: mails-sales@Sarmia.ru; www.Sarmia.ru

**Иркутск, Иркутская область**  
ООО "Сезам", ООО "Арома"  
Тел.: 8 (3952) 708-759, 701-221  
E-mail: sezam-irk@mail.ru; aroma\_irk@inbox.ru

**Казань**  
Союз хлебопроизводителей Республики Татарстан  
Тел.: 8 (843) 277-96-76, 277-96-85, 278-12-84, 278-20-43  
E-mail: souz\_hleb@mail.ru

**Казань**  
ООО "ПродуктЦентр"  
Тел.: 8 (843) 512-55-93, 554-97-52, 554-43-05  
E-mail: oksanakrep@bk.ru; service@telebiru.ru

**Калининград**  
Группа компаний "Балтийский Пекарский Дом"  
Тел.: 8 (4012) 32-00-77, 32-00-66  
E-mail: info@bakeryhouse.ru

**Калуга**

**ООО "Давыдов"**  
Тел.: 8 (4842) 57-90-84, 57-49-74  
E-mail: davydoffg@yandex.ru

**Киров, Республика Коми**  
ООО "Пшеничные добавки"  
Тел.: 8 (8332) 415-145, 415-152, 415-153  
E-mail: info@pd-k.ru

**Краснодар**  
ООО ТД "Суворовский редут-Кубань"  
Тел.: 8 (861) 210-10-30, 279-10-30  
E-mail: info-kuban@suvredut.ru

**Нострома**  
ООО "ЯРПРОДСНАБСЕРВИС"  
Тел.: 8 (4852) 58-58-87  
E-mail: anastasyarpss@mail.ru

**Красноярск, Красноярский край**  
ООО "Пшеничные ингредиенты"  
Тел.: 8 (3912) 68-23-49, 28-83-20  
E-mail: Karas@september24.ru; omm2008@mail.ru; www.september124.ru;

**Курган**  
ООО "ТД "ПродСервис"  
Тел.: 8 (343) 369-07-77, 369-07-00  
E-mail: info@prodservice.ru

**Курск**  
ООО ТД "Хлебоброд" (ООО "ТЕХНИК")  
Тел.: 8 (473) 249-08-53, 248-48-50, 220-72-72  
E-mail: kompak@mail.ru

**Курск**  
ООО ТД "Родной Край Белгород"  
Тел.: 8 (4722) 90-17-25  
E-mail: belgorod@rk3000.ru

**Липецк**  
Основы Вкуса  
Тел.: 8 (4742) 36-19-48, 34-51-59  
E-mail: lip@ovkusa.ru

**Мурманск**  
ООО "Панорама" (Поставка-Сервис)  
Тел.: 8 (8152) 55-05-99

E-mail: psmurm@mail.ru

**Нижний Новгород**  
ООО "Спец-сервис НН"  
Тел.: 8 (831) 245-84-83, 245-80-38, 245-81-47, 245-86-12, 245-80-83  
E-mail: info\_specservis@mail.ru

**Омск, Омская область**  
ООО "Компаньон - Сибирь"  
Тел.: 8 (3812) 57-22-16, 36-70-41, 32-88-80  
E-mail: kompanionomsk@mail.ru

**Орел**  
Основы Вкуса  
Тел.: 8 (4742) 36-19-48, 34-51-59  
E-mail: lip@ovkusa.ru

**Орел**  
ООО "Люта"  
Тел.: 8 (4862) 48-37-03, (4832) 92-87-44  
E-mail: lyuta\_57@mail.ru

**Оренбург**  
ООО "Торговая компания Суоми"  
Тел.: 8 (3532) 61-52-92  
E-mail: Farit-suomi@yandex.ru; o-suomi@mail.ru

**Пенза**  
ООО ПК "ЭФБЕНТ"  
Тел.: 8 (8412) 60-56-79, 60-69-68, 65-15-33  
E-mail: effect\_zato@mail.ru

**Пермь**  
ООО "Скальд"  
Тел.: 8 (342) 201-8-102  
E-mail: scald@pem.raid.ru

**Петрозаводск**  
ООО "Панорама"  
Тел.: 8 (8142) 53-29-47  
E-mail: sgg.77@mail.ru

**Псков**  
ООО "ЭС-ЭЙ-БИ - Центр"  
Тел.: 8 (8112) 56-91-90  
E-mail: Sab-center@yandex.ru

**Приморский край**  
ИП Олейник Г.И.  
Тел.: 8 (4234) 26-44-48, 26-39-33

E-mail: oleip@yandex.ru

**Приморский край**  
ООО "Амбар"  
Тел.: 8 (423) 232-28-18, 293-83-21  
E-mail: ambar\_07@mail.ru; elena.ar@mail.ru

**Ростов-на-Дону**  
Группа компаний "Альтаир"  
Тел.: 8 (863) 255-30-04, 255-30-05, 255-30-06  
E-mail: trade@altairdon.ru

**Ростов-на-Дону**  
ООО ТД "Суворовский редут-Дон"  
Тел.: 8 (863) 210-09-49, 210-09-69  
E-mail: info-don@suvredut.ru

**Рязань**  
ООО "Трэйд"  
Тел.: 8 (8342) 29-19-20  
E-mail: alt-t@mail.ru

**Саранск**  
ООО "Новый Свет"  
Тел.: 8 (8342) 29-19-20  
E-mail: newswet@mail.ru

**Саратов**  
ООО "Пшеничные технологии"  
Тел.: 8 (8452) 33-85-07, 33-85-14, 33-85-19  
E-mail: foodtechno@mail.ru

**Смоленск**  
ООО "Люта"  
Тел.: 8 (4812) 31-30-67, 31-02-17  
E-mail: lyuta\_67@mail.ru

**Ставрополь**  
ООО ТД "Суворовский редут-Ставрополье"  
Тел.: 8 (865) 25-00-309, 25-00-310, 25-00-311  
E-mail: info-stav@suvredut.ru

**Тамбов**  
ООО "Пшеница№"  
Тел.: 8 (4752) 73-98-23, 73-70-01, 73-98-19  
E-mail: Tps2002@mail.ru

**Томск, Томская и Кемеровская область**  
ООО "Сибинвест-Т"  
Тел.: 8 (3822) 99-61-02  
E-mail: invest@sininvest.ru.

lea@sibinvest.ru

**Тула**  
ООО ТД "Кондитер"  
Тел.: 8 (4872) 25-30-99  
E-mail: trio-02@mail.ru

**Тула**  
Основы Вкуса  
Тел.: 8 (4872) 25-11-46, 25-11-47  
E-mail: tula@ovkusa.ru

**Тюмень**  
ООО "ТД «ПродСервис»"  
Тел.: 8 (343) 369-07-77, 369-07-00  
E-mail: knjazz@mail.ru

**Ульяновск**  
Группа Компаний "Мастера вкуса"  
(ранее – ТК Левшиной)  
Тел.: 8 (8422) 35-37-73, 35-37-75  
E-mail: gkvl@mail.ru; www.masteravkusa.ru

**Уфа**  
ООО "СоюзПищеПром"  
Тел.: 8 (347) 274-69-92, 279-86-60, 275-21-26, 286-10-11, 286-10-12  
E-mail: office@ufasp.ru

**Хабаровск**  
ООО "Компания Август"  
Тел.: 8 (4212) 54-44-56/57  
E-mail: augustk.khv@mail.ru

**Челябинск**  
ООО "Урал Ингредиент"  
Тел.: 8 (351) 220-35-46, 230-14-13  
E-mail: ural-ingredient@mail.ru; uraling-konditer@mail.ru

**Ярославль**  
ООО "ЯРПРОДСНАБСЕРВИС"  
Тел.: 8 (4852) 58-58-87  
E-mail: anastasyarpss@mail.ru

E-mail: InfoRussia@puratos.com

www.puratos.ru

www.facebook.com/PuratosRussia

  
**Puratos**  
Надежные партнеры в инновациях