

Управляй временем

Комплексное решение Пуратос для производства мучных кондитерских изделий длительного хранения



Puratos
Надежные партнеры в инновациях



THE CAKE
FRESHNESS
LAB

Здравствуйте, уважаемые партнеры!

Перед Вами - наш новый сборник рецептур мучных кондитерских изделий длительного хранения. Мы надеемся, что представленная информация поможет Вам расширить ассортимент и послужит вдохновением для создания новых кондитерских шедевров.

Российский рынок мучных кондитерских изделий растет год от года, и особенно активно развивается направление МКИ длительного хранения. Данный сегмент очень привлекателен для производителей, во-первых, потому, что география их реализации может быть очень широкой. Во-вторых, производство МКИ ДХ можно организовать таким образом, чтобы максимально эффективно использовать производственные мощности. В-третьих, свойства таких изделий и продлённые сроки годности позволяют работать без возвратов готовой продукции из торговой сети.

Представленные рецептуры разработаны нашими технологами в соответствии с современными тенденциями развития кондитерской отрасли и высоко оценены дегустационной комиссией. В наших изделиях Вы найдёте как традиционные вкусы, давно полюбившиеся потребителям, так и совершенно новые оттенки модных направлений кондитерской индустрии.

Имея опыт участия в международных исследованиях, и постоянно проводя свои собственные, компания ПУРАТОС накопила большой опыт в изучении потребительских предпочтений. Эти исследования подтверждают, что свежесть продукции является критерием № 1 в оценке качества продукта конечным потребителем.

Для сохранения свежести и безопасности готовых изделий в течение срока годности все рецептуры содержат в своем составе активные компоненты – Акти-Фреш и Лонг-Фреш. Благодаря этому, органолептические свойства и показатели безопасности предложенных изделий будут оставаться неизменными.

«Акти-Фреш РО 14» и «Лонг-Фреш» – идеальное решение для продления свежести МКИ



Акти-Фреш — комплексный улучшитель свежести, работающий во всех существующих измерениях свежести:

- ✓ мягкость
- ✓ влажность
- ✓ эластичность
- ✓ упругость

Акти-Фреш предназначен для продления свежести упакованных мучных кондитерских изделий, в первую очередь, различных видов кексов и пряников, действие которого основано на использовании новейшей технологии **комбинации активных ингредиентов** — ферментов и эмульгаторов.

Упаковка:

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовой вставкой по 15 кг.

Хранение: 12 месяцев

В зависимости от рецептуры и решаемой задачи рекомендуется вносить от 0,8 до 1,5% **«Акти-Фреш»**. Он вырабатывается в форме порошка, что упрощает процесс дозирования в производственном процессе.



Посетите сайт Акти-Фреш: www.thecakefreshnesslab.com
На сайте Вы найдете множество ресурсов, которые помогут Вам понять, как оптимизировать свежесть мучных кондитерских изделий и увеличить объем продаж.





Лонг-Фреш — жидкий улучшитель для мучных кондитерских изделий. Предназначен для использования в качестве консерванта и влагоудерживающего агента.

Дозировка:

Для приготовления мучных кондитерских изделий 3 - 10% к массе готового изделия.

Преимущества:

- ✓ оптимальное соотношение влагоудерживающего агента и консерванта;
- ✓ высокая эффективность в защите МКИ от микробиологической порчи;
- ✓ удобство в использовании;

Упаковка:

Канистры пластиковые по 11 кг.

Хранение: 24 месяца



Более высокие объемы продаж:

благодаря продленной свежести мучных кондитерских изделий. Акти-Фреш и Лонг-Фреш увеличивает лояльность потребителей, удовлетворяя их потребности, и, как следствие, увеличивает объем продаж.



Снижение производственных отходов:

с использованием Акти-Фреш и Лонг-Фреш, структура изделия становится более эластичной и упругой, а, следовательно, сокращается число дефектов продукции во время производственных процессов.



Широкие возможности дистрибьюции:

мучные кондитерские изделия с использованием Акти-Фреш и Лонг-Фреш остаются свежими гораздо дольше и могут быть распространены и экспортированы на более дальние расстояния, чем раньше.

**Оптимизация
производственного цикла:**

благодаря использованию
Акти-Фреш и Лонг-Фреш
вы можете произвести
больше продукции за одну
смену с наименьшими
производственными
отходами, и таким
образом оптимизировать
производственный процесс.



**Преимущества
использования
Акти-Фреш и
Лонг-Фреш**



**Сокращение количества
возвратов:**

продленная свежесть,
благодаря использованию
Акти-фреш и Лонг-Фреш,
удовлетворяет ожидания
потребителей и, соответственно,
снижает количество возвратов
продукции из точек продаж.



Моргана



Выпеченный п/ф (280 г):

Теграл Сатин	520 г	Соединить все компоненты и перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Цельнозерновой Кекс		
Яйцо	180 г	
Масло растительное	160 г	
Вода	80 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Сборка изделия:

Четыре слоя выпеченного п/ф «Цельнозерновой» прослоить поочередно начинкой Дели лимон и Дели йогурт. Верхний слой должен быть с отделкой штрейзельной крошкой.

Выпеченный п/ф с штрейзельной крошкой (70 г):

Теграл Сатин	520 г	Соединить все компоненты и перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист. Посыпать сверху штрейзельной крошкой. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Цельнозерновой Кекс		
Яйцо	180 г	
Масло растительное	160 г	
Вода	80 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Штрейзельная крошка	50 г	

Штрейзельная крошка (20 г):

Сахар-песок	120 г
Мука пшеничная в/с	100 г
Мargarин 82,5%	50 г
Сорбиновая кислота	0,2 г
Краситель желтый	0,001 г
Перемешать все ингредиенты и перетереть в крошку.	

Начинка (60 г):

Дели йогурт	60 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-------------	------	--

Начинка (30 г):

Дели лимон	30 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
------------	------	--

Кентавр



Выпеченный п/ф (280 г):

Мука пшеничная в/с	420 г	Смешать все ингредиенты в деже миксера, перемешать лопаткой на средней скорости 3-5 минут. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 9-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар- песок	420 г	
Яйцо	420 г	
Масло растительное	360 г	
Изи Вивакейк	200 г	
Лонг-Фреш	100 г	
Вода	60 г	
Акти-Фреш РО 14	20 г	

Начинка (60 г):

Кремфил банан	60 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
---------------	------	--

Начинка (30 г):

Дели ирис	30 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-----------	------	--

Отделка (220 г):

Карат Декоркрем карамель	200 г	Подогреть глазурь до температуры 35-38°C. Залить полностью заготовку карат декоркрем карамель.
Банановые чипсы	20 г	

Сборка изделия:

Вырезать коржи необходимого диаметра (4 шт). Прослоить поочередно начинкой Кремфил банан и начинкой Дели ирис. Торт облить растопленной глазурью Карат Декоркрем карамель. Декорировать банановыми чипсами.

Орфей



Выпеченный п/ф (210 г):

Яйцо	440 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 9-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Масло растительное	380 г	
Изи Пламкейк	220 г	
Мука пшеничная в/с	200 г	
Мука ржаная обдирная	200 г	
Сахар-песок	110 г	
Патока мальтозная	110 г	
Лонг-фреш	100 г	
Акти-Фреш РО 14	20 г	

Сборка изделия:

Вырезать коржи необходимого диаметра (4шт). Прослоить начинкой Фрутфил черная смородина Д. Верхний слой выпеченного п/ф на изделии должен быть с отделкой Фрутфил черная смородина Д и штрейзельной крошкой.

Выпеченный п/ф с отделкой (70 г):

Яйцо	440 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Отсадить произвольные фигурные полоски из начинки Фрутфил черная смородина Д сверху на п/ф, посыпать штрейзельной крошкой. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 9-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Масло растительное	380 г	
Изи Пламкейк	220 г	
Мука пшеничная в/с	200 г	
Мука ржаная обдирная	200 г	
Сахар-песок	110 г	
Патока мальтозная	110 г	
Лонг-фреш	100 г	
Акти-Фреш РО 14	20 г	
Фрутфил черная смородина Д	50 г	

Штрейзельная крошка (20 г):

Сахар-песок	120 г
Мука пшеничная в/с	100 г
Маргарин 82,5%	50 г
Сорбиновая кислота	0,2 г
Приготовление: Перемешать все ингредиенты и перетереть в крошку.	

Начинка (60 г):

Фрутфил черная смородина Д	60 г
Приготовление : Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.	

Пандора



Выпеченный п/ф (280 г):

Мука пшеничная в/с	210 г	Все ингредиенты перемешать лопаткой в деже миксера 5-6 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать полуфабрикат при температуре 180 - 190°C в течение 10-12 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо	210 г	
Сахар-песок	210 г	
Масло растительное	180 г	
Изи Вивакейк	100 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	30 г	
Акти-Фреш Р0 14	10 г	

Сборка изделия:

Готовый выпеченный п/ф (4 шт) прослоить начинкой Фруффил вишня Д и Дели Марципан. Покрыть глазурью Карат Декоркрем Вайт и сверху сделать произвольные полосы из розового красителя.

Начинка (90 г):

Фруффил Вишня Д	30 г	Продукт готов к употреблению.
Дели Марципан	60 г	Перемешать до однородной консистенции.

Отделка (200 г):

Карат Декоркрем Вайт	200 г	Глазурь подогреть до температуры 35-37°C.
Розовый жирорастворимый краситель	1 г	

Калипсо



Выпеченный п/ф (240 г):

Сахар-песок	275 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать пласт при температуре 190-210°C в течение 9-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки
Яйцо	205 г	
Растительное масло	172 г	
Мука пшеничная в/с	166 г	
Изи Маффин Шоко	90 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	32 г	
Акти-Фреш Р0 14	10 г	

Сборка изделия:

Вырезать коржи необходимого диаметра (4 шт). Прослоить каждый слой начинкой Кремфил Ультим шоколадно-апельсиновая. На верхний слой выпеченного п/ф нанести слой ганаша.

Начинка (120 г) :

Кремфил Ультим шоколадно-апельсиновая	120 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
---------------------------------------	-------	--

Отделка (120 г):

Ганаш черный шоколад	120 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
----------------------	-------	--

Эпоха



Выпеченный п/ф (240 г):

Яйцо	220 г	Соединить все компоненты и перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар-песок	220 г	
Мука пшеничная в/с	200 г	
Масло растительное	190 г	
Изи Пламкейк	110 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Начинка (90 г):

Дели йогурт	90 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-------------	------	--

Отделка (250 г):

Карат Коверлюкс Вайт	200 г	Глазури подогреть до температуры 35-37°C.
Карат Коверлюкс Дарк	10 г	

Сборка изделия:

Четыре слоя выпеченного п/ф «Изи Пламкейк» прослойте начинкой Дели йогурт. Покройте глазурию Карат Коверлюкс Вайт и сверху сделайте произвольный рисунок из глазури Карат Коверлюкс Дарк. Бока обсыпьте бисквитной крошкой.

Пегас



Выпеченный шоколадный п/ф (70 г):

Теграл Мойст Шоколад Кейк	500 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать при температуре 190-210°C в течение 6-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо куриное	200 г	
Масло растительное	200 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	40 г	
Кофе растворимый	10 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Выпеченный шоколадный п/ф с вишней и штрейзелем (90 г):

Теграл Мойст Шоколад Кейк	500 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать при температуре 190-210°C в течение 6-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо куриное	200 г	
Масло растительное	200 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	40 г	
Кофе растворимый	10 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Цукаты вишни	50 г	
Штрейзельная крошка	10 г	

Штрейзельная крошка (10 г):

Сахар-песок	120 г	Перемешать все ингредиенты и перетереть в крошку.
Мука пшеничная в/с	100 г	
Маргарин 82.5%	50 г	
Сорбиновая кислота	0,2 г	

Сборка изделия:

Вырезать коржи необходимого диаметра. На первый слой выпеченного шоколадного п/ф нанести начинку Дели кофе, на второй выпеченный ванильный п/ф нанести начинку Фрутфил вишня Д. Третий слой выпеченного шоколадного п/ф прослойте начинкой Дели кофе, на четвертый слой выпеченного ванильного п/ф нанести начинку Фрутфил вишня Д. Сверху положить выпеченный шоколадный п/ф с вишней и штрейзелем.

Выпеченный ванильный п/ф (70 г):

Теграл Мойст Ванилла Кейк	500 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать при температуре 190-210°C в течение 6-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо	200 г	
Масло растительное	200 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	40 г	
Краситель красный	2 г	

Начинка для прослойки (60 г):

Дели кофе	30 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
Фрутфил вишня Д	30 г	

Галатейя



Выпеченный п/ф (280 г):

Яйцо	420 г	Смешать все ингредиенты в деже миксера, перемешать лопаткой на средней скорости 3-5 минут. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 9-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки
Мука пшеничная в/с	420 г	
Сахар-песок	420 г	
Масло растительное	360 г	
Изи Вивакейк	200 г	
Лонг-Фреш	100 г	
Вода	60 г	
Имбирь молотый	40 г	
Акти-Фреш РО 14	20 г	

Начинка (120 г):

Фрутфил ананас Д	120 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции
------------------	-------	---

Отделка (170 г):

Карат Декоркрем Вайт	150 г	Подогреть глазурь до температуры 35-38°C. Залить полностью заготовку карат декоркрем вайт. Нанести несколько капель красителя на поверхность глазури, провести палеткой.
Краситель желтый	1 г	
Карат Коверлюкс Вайт	20 г	
		Подогреть глазурь до температуры 35-40 °С. Приготовить необходимый декор.

Сборка изделия:

Вырезать коржи необходимого диаметра (4 шт). Прослоить начинкой Фрутфил ананас Д. Торт облить растопленной глазурью Карат Декоркрем Вайт с нанесением красителя жирорастворимого. Распределить палеткой (провести палеткой по поверхности 1 раз). Декорировать Карат Коверлюкс Вайт.

Гермес



Выпеченный п/ф (240 г):

Яйцо	220 г	Соединить все компоненты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист. Верхний корж сделать в виде греческого декора.(подкрасить часть теста сиреневым красителем, нанести на силиконовый коврик в виде греческого декора, заморозить. Затем сверху нанести слой белого теста.) Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар-песок	220 г	
Мука пшеничная в/с	200 г	
Масло растительное	190 г	
Изи Пламкейк	110 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Начинка (30 г):

Дели ирис	30 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-----------	------	--

Начинка (60 г):

Фрутфил черника Д	60 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-------------------	------	--

Сборка изделия:

Четыре слоя выпеченного п/ф прослоить начинкой Дели ирис и Фрутфил черника Д поочередно. Верхний корж выпеченного п/ф должен быть с отделкой греческого декора.

Нимфа



Выпеченный п/ф (180 г):

Сахар-песок	275 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать при температуре 190-210°C в течение 6-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо	205 г	
Масло растительное	172 г	
Мука пшеничная в/с	166 г	
Изи Маффин Шоко	90 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	32 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Выпеченный п/ф со штрейзелем (70 г):

Сахар-песок	275 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Отсадить произвольные фигурные полоски начинкой Дели марципан, посыпать штрейзельной крошкой. Выпекать пласт при температуре 190-210°C в течение 9-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо	205 г	
Масло растительное	172 г	
Мука пшеничная в/с	166 г	
Изи Маффин Шоко	90 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	32 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Дели марципан	20 г	
Штрейзельная крошка	10 г	

Сборка изделия:

Вырезать коржи необходимого размера (4шт). Прослоить начинкой Дели Марципан. В качестве верхнего слоя использовать полуфабрикат со штрейзелем. Бока обсыпать бисквитной крошкой.

Штрейзельная крошка (10 г):

Сахар-песок	120 г
Мука пшеничная в/с	100 г
Маргарин 82,5%	50 г
Сорбиновая кислота	0,2 г
Перемешать все ингредиенты и перетереть в крошку.	

Начинка (120 г):

Дели марципан	120 г
Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.	

Отделка (60 г):

Бисквитная крошка	60 г
Выпеченный бисквитный п/ф подсушить в печи, размолоть в крошку.	

Мерлин



Выпеченный п/ф «Изи маффин» (70 г):

Мука пшеничная в/с	230 г	Смешать все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать пласт при температуре 190-210°C в течение 9-11 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар-песок	230 г	
Яйцо	200 г	
Растительное масло	153 г	
Изи Маффин	77 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Сборка изделия:

Слои выпеченного п/ф Изи Маффин и Изи Маффин Шоко выложить в шахматном порядке, поочередно прослоить начинками Фрутифил черника Д и Фрутифил лимон Д. Слой выпеченного рулетного бисквита «Изи Маффин» с цукатами должен быть сверху.

Выпеченный п/ф «Изи маффин с цукатами» (70 г):

Мука пшеничная в/с	230 г	Смешать все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист. Посыпать сверху цукатами. Выпекать пласт при температуре 190-210°C в течение 9-11 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар-песок	230 г	
Яйцо	200 г	
Растительное масло	153 г	
Изи Маффин	77 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Цукаты	80 г	

Начинка (120 г):

Фрутифил черника Д	120 г
Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.	

Начинка (60 г):

Фрутифил лимон Д	60 г
Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.	

Выпеченный п/ф «Изи Маффин Шоко» (140 г):

Сахар-песок	275 г	Смешать все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин до получения однородного теста. Выпекать в форме рулета при температуре 190-210°C в течение 9-11 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо	205 г	
Растительное масло	172 г	
Мука пшеничная в/с	166 г	
Изи Маффин Шоко	90 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	32 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Отделка (60 г):

Бисквитная крошка	60 г
Выпеченный бисквитный п/ф подсушить в печи, размолоть в крошку.	

Валькирия



Выпеченный п/ф (350г):

Мука пшеничная в/с	165 г	В дежу миксера загружают все ингредиенты и перемешивают лопаткой на средней скорости в течение 3-5 минут. Готовое тесто выкладывают в форму и выравнивают (можно отсадить из кондитерского мешка толщиной) 0,5 см. Тестовые заготовки отпекают без формы при температуре 170-190°C в течение 10-15 минут. После выпечки диаметр заготовки увеличивается на 1 см. Горячие коржи вырубить кольцом.
Сахар-песок	130 г	
Мargarин	100 г	
Изи Криспи кейк	39 г	
Крахмал	3 г	
Вода	25 г	
Глюкоза	25 г	

Начинка (250 г):

Суперкрем Натти	250 г	Подогреть начинку до пластичного состояния, перемешать.
-----------------	-------	---

Отделка (250 г):

Карат Декоркрем Вайт	200 г	Глазури подогреть до температуры 35-37°C.
Карат Каверлюкс Дарк	50 г	

Сборка изделия:

Каждый слой выпеченного п/ф (5-6 шт) прослоить начинкой Карат Суперкрем Натти. Покрывать глазурию Карат Декоркрем Дарк и сверху сделать произвольные разводы из Карат Декоркрем Вайт. Раздуть феном.

Персей



Выпеченный п/ф (60 г):

Теграл Сатин Крим Кейк	520 г	Смешать все ингредиенты в деже миксера лопаткой на средней скорости в течение 3-5 минут.
Яйцо	180 г	
Масло растительное	160 г	
Вода	80 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Акти-фреш РО 14	10 г	

Сборка изделия:

В вафельницу для производства бельгийских вафель отсадить часть теста, отсадить начинку Фрутфил абрикос Д, закрыть еще частью теста. Выпекать до готовности. Склеить вафли друг с другом начинкой дели йогурт. Декорировать Карат Декоркрем Вайт.

Начинка (50 г):

Дели йогурт	50 г	Начинка готова к употреблению, перемешать.
-------------	------	--

Начинка (50 г):

Фрутфил абрикос Д	50 г	Начинка готова к употреблению, перемешать.
-------------------	------	--

Отделка (100 г):

Карат Декоркрем Вайт	100г	Глазурь подогреть до температуры 35-37°C.
----------------------	------	---

Баллада



Выпеченный п/ф (240г):

Теграл Сатин	520 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 9-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Цельнозерновой Кекс		
Яйцо	180 г	
Масло растительное	160 г	
Вода	80 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Корица	5 г	

Сборка изделия:

Вырезать коржи необходимого диаметра (4 шт). Прослоить каждый слой выпеченного п/ф начинкой Фрутфил апельсин Д (тонкий слой) Глазуровать Карат Декоркрем Вайт. Декорировать приготовленным декором.

Начинка (90 г):

Фрутфил апельсин Д	90 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
--------------------	------	--

Отделка (250 г):

Карат Декоркрем Вайт	200 г	Глазурь подогреть до температуры 35-37°C Растопить глазурь до температуры 40-45 °С. Приготовить необходимый декор.
Карат Каверлюкс Дарк	50 г	

Русалочка



Выпеченный п/ф (280 г):

Мука пшеничная в/с	230 г	Смешать все компоненты, поместить в ёмкость миксера, перемешать лопаткой на средней скорости 5-6 мин до однородной консистенции. Распределить через рамку 3 мм на лист с силиконовой подложкой. Выпекать при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар-песок	230 г	
Яйцо	200 г	
Масло растительное	153 г	
Изи Маффин	77 г	
Лонг- Фреш	50 г	
Вода	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Сборка изделия:

Четыре слоя выпеченного п/ф прослоить начинкой Кремфил Ультим шоколадно-ореховая и обсыпать верх и бока крошкой из глазури.

Начинка (120 г):

Кремфил Ультим шоколадно-ореховая	120г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-----------------------------------	------	--

Отделка (20 г):

Карат Каверлюкс Дарк	20 г	Подогреть глазурь до температуры 40-45С. Распределить тонким слоем на мраморном столе. Охладить и скребком приготовить крошку.
----------------------	------	--

Амалфея



Выпеченный п/ф (180г):

Яйцо	420 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста.
Мука пшеничная в/с	420 г	
Сахар-песок	420 г	
Масло растительное	360 г	
Изи Вива кейк	200 г	
Лонг-Фреш	100 г	
Вода	60 г	
Акти-Фреш РО 14	20 г	
Краситель красный	0,0001 г	

Выпеченный п/ф (180г):

Яйцо	420 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста.
Мука пшеничная в/с	420 г	
Сахар-песок	420 г	
Масло растительное	360 г	
Изи Вива кейк	200 г	
Лонг-Фреш	100 г	
Вода	60 г	
Акти-Фреш РО 14	20 г	
Краситель зеленый	0,0001 г	

Начинка (100 г):

Кремфил фисташка Д	50 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
Фрутфил малина Д	50 г	

Отделка (100 г):

Карат Декоркрем Вайт	100 г	Подогреть до температуры 35-38 °С.
----------------------	-------	------------------------------------

Сборка изделия:

Отсадить по спирали в круглую форму поочередно красное и зеленое тесто. Сверху на зеленое тесто отсадить по спирали начинку Кремфил фисташка Д, затем красное тесто. На красное тесто отсадить по спирали начинку Фрутфил малина Д. Выпекать полуфабрикат при температуре 150-160°С в течение 30-40 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Охладить. Вынуть из формы. Нанести сверху Карат Декоркрем Вайт с подтеками. Масса п/ф зависит от формы. Не заполнять более чем 1/2 части формы.

Муза



Выпеченный п/ф (320 г):

Теграл Сатин Крим Кейк	500 г	Соединить все компоненты и перемешать лопаткой 5-6 мин до получения однородного теста. Распределить через рамку 3 мм на лист. Выпекать полуфабрикат при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Яйцо	175 г	
Масло растительное	155 г	
Мед натуральный	80 г	
Лонг-фреш	50 г	
Вода	29 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Ароматизатор «Мёд»	1 г	

Сборка изделия:

Четыре слоя выпеченного п/ф прослоить начинкой Кремфил вареная сгущенка Д и обсыпать бисквитной крошкой.

Начинка (150 г):

Кремфил вареная сгущенка Д	150 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
----------------------------	-------	--

Отделка (60 г):

Бисквитная крошка	60 г	Выпеченный п/ф подсушить и размолоть в крошку.
-------------------	------	--

Вавилон



Выпеченный п/ф (350г):

Яйцо	210 г	Все ингредиенты, кроме шоколадных термостабильных капель, перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста. В конце замеса добавить термостабильные шоколадные капли. Выпекать полуфабрикат при температуре 160 - 170°C в течение 30-45 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Мука пшеничная в/с	210 г	
Сахар-песок	210 г	
Масло растительное	180 г	
Изи Вивакейк	100 г	
Белколад Грейнс Нуар Селексьон	80 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	30 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Сборка изделия:

На дно формы отсадить часть теста, по кругу отсадить начинку. Выложить оставшуюся часть теста. Выпекать полуфабрикат в форме при температуре 150 - 160°C в течение 30-45 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки. Покрывать глазурью Карат Декоркрем Дарк и сверху сделать произвольные разводы из Карат Декоркрем Вайт. Раздуть феном.

Начинка (100 г):

Кремфил Ультим шоколадно-ореховая	100 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-----------------------------------	-------	--

Отделка (250 г):

Карат Декоркрем Вайт	50 г	Глазури подогреть до температуры 35-37°C.
Карат Каверлюкс Дарк	200 г	

Эльф



Выпеченный п/ф «Изи Маффин» (180 г):

Мука пшеничная в/с	230 г	Соединить все компоненты и перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста. Распределить тесто через рамку 3 мм на лист. Выпекать пласт при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар-песок	230 г	
Яйцо	200 г	
Растительное масло	153 г	
Изи Маффин	77 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Сборка изделия:

Четыре слоя выпеченного п/ф «Изи Маффин» прослоить начинкой Фрутфил вишня Д. Верхний слой выпеченного рулетного бисквита «Изи Маффин» с произвольными полосами начинки Фрутфил вишня Д должен быть сверху. Бока обсыпать бисквитной крошкой.

Выпеченный п/ф «Изи Маффин» с фрутфил (60 г):

Мука пшеничная в/с	230 г	Соединить все компоненты и перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста. Распределить тесто через рамку 3 мм на лист. На тесто нанести произвольный рисунок из начинки Фрутфил вишня Д. Выпекать пласт при температуре 190-210°C в течение 8-10 мин в зависимости от конструкции печи и массы тестовой заготовки.
Сахар-песок	230 г	
Яйцо	200 г	
Растительное масло	153 г	
Изи Маффин	77 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Фрутфил вишня Д	30 г	

Начинка (120 г):

Фрутфил вишня Д	120 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-----------------	-------	--

Грация



Выпеченный блинный п/ф (450 г):

Молоко	310 г	Смешать все ингредиенты в деже миксера, взбить венчиком на средней скорости в течение 3-4 минут. Выпекать тонкие блинчики на блинной сковороде с двух сторон.
Теграл Сатин Крим Кейк	300 г	
Яйцо	150 г	
Масло растительное	90 г	
Лонг-Фреш	45 г	
Акти-Фреш РО 14	9 г	

Начинка (100 г):

Дели йогурт	100 г	Начинка готова к употреблению, перемешать.
-------------	-------	--

Начинка (100 г):

Фрутфил малина Д	100 г	Начинка готова к употреблению, перемешать.
------------------	-------	--

Отделка (250 г):

Карат Декоркрем Вайт	200 г	Глазурь подогреть до температуры 35-37°C. Растопить глазурь до температуры 40-45 °С. Приготовить необходимый декор.
Карат Коверлюкс Вайт	50 г	

Сборка изделия:

Выпеченные блинные п/ф прослаивают поочередно начинками Дели йогурт и Фрутфил малина Д. Охладить. Поверхность заливают полностью глазурью Карат Декоркрем Вайт. Декорируют приготовленным декором.

Дриада



Песочный п/ф (50 г):

Изи Патакрут	250 г	Смешать все компоненты в деже лопаткой до однородной массы. Убрать в холодильник для охлаждения. Раскатать до 3-4 мм.
Мука пшеничная в/с	200 г	
Маргарин 82.5%	130 г	
Яйцо	60 г	
Белколад какао-порошок	50 г	
Лонг-Фреш	35 г	

Прослойка (30г):

Фруктил вишня Д	30 г	Выкладывают готовую начинку на песочный полуфабрикат.
-----------------	------	---

Выпеченный шоколадный п/ф (50 г):

Теграл Мойст Шоколад	500 г	Смешать все компоненты, поместить в ёмкость миксера, перемешать лопаткой на средней скорости 5-6 мин до однородной консистенции.
Кейк		
Яйцо	200 г	
Масло растительное	200 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Классик мокко	40 г	
Вода	40 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Сборка изделия:

Раскатанный песочный п/ф вложить в кольцо (дно и бока), отсадить начинку фруктил вишня Д на дно песочного п/ф, заполнить шоколадным п/ф (заполнять форму до половины). Выпекать при температуре 160-170 °С 30-40 минут.

Феникс



Ванильный п/ф (60 г):

Мука пшеничная в/с	230 г	Соединить все компоненты и перемешать лопаткой 5-8 мин до получения однородного теста.
Сахар-песок	230 г	
Яйцо	200 г	
Масло растительное	153 г	
Изи Маффин	77 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Начинка (10 г):

Фрутфил черника Д	10 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
-------------------	------	--

Сборка изделия:

В термостабильную капсулу отсадить часть теста, в середину выложить начинку Фрутфил черника Д, закрыть остальной частью теста. На поверхности кекса сделать рисунок из начинки Фрутфил черника Д, растянуть шпатель. Выпекать при температуре 170-180°C в течение 25-30 минут.

Исида



Шоколадный п/ф (60 г):

Теграл Мойст Шоколад	500 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста.
Кейк		
Яйцо	200 г	
Вода	40 г	
Масло растительное	200 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	

Начинка (12 г):

Кремфил Ультим шоколад	12 г	Продукт готов к употреблению. Перемешать до однородной консистенции.
------------------------	------	--

Штрейзельная крошка (10 г):

Сахар-песок	120 г	Перемешать все ингредиенты и перетереть в крошку.
Мука пшеничная в/с	80 г	
Маргарин 82,5%	50 г	
Белколад какао-порошок	20 г	
Сорбиновая кислота	0,2 г	

Сборка изделия:

В термостабильную капсулу отсадить часть теста, в середину выложить начинку Кремфил Ультим шоколад, закрыть остальной частью теста. Посыпать сверху штрейзельной крошкой. Выпекать при температуре 170-180°C в течение 25-30 минут.

Яра



Ванильный п/ф с красителем (30 г):

Теграл Мойст Ванилла	500 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста.
Кейк		
Яйцо куриное	200 г	
Масло растительное	200 г	
Лонг-Фреш	50 г	
Вода	40 г	
Акти-Фреш РО 14	10 г	
Краситель желтый	1 г	

Сборка изделия:

В термостабильную капсулу отсадить часть теста с красителем, затем часть теста с маком. Деревянной шпажкой частично соединить два вида теста. Выпекать при температуре 170-180°C в течение 25-30 минут.

Ванильный п/ф с маком (30 г):

Теграл Мойст Ванилла	500 г	Соединить все ингредиенты в деже миксера и перемешать лопаткой 5-6 мин на средней скорости до получения однородного теста. В конце замеса добавить начинку Дели Мак. Еще раз перемешать.
Кейк		
Яйцо куриное	200 г	
Масло растительное	40 г	
Лонг-Фреш	200 г	
Вода	10 г	
Акти-Фреш РО 14	50 г	
Дели Мак	200 г	

Центральный офис АО «ПУРАТОС»

(Московская область, г. Подольск)

142121, Московская область, г. Подольск, ул. Станционная, в р-не д. Северово, д. 18

Координаты для владельцев GPS навигации: N55°23'50,04" , E37°32'75,95"

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: inforusia@puratos.com | Web: www.puratos.ru

Филиал АО «ПУРАТОС» – Санкт-Петербург
196158, Санкт-Петербург, ул. Пулковская, 8 лит. А, помещение 36 - Н
Тел./факс: 8 (812) 449-42-52
E-mail: inforusia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Новосибирск
630119, Новосибирск, ул. Петухова, 79
Тел./Факс: 8 (383) 342-59-87
E-mail: inforusia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Самара
443109, Самара, ул. Товарная, 7, корп. 1
Тел./Факс: 8 (846) 207-99-05
E-mail: inforusia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Волгоград
400016, Волгоград, Краснокутский р-он., пр. Волжский, 4К
Тел./Факс: 8 (8442) 26-86-30, 26-86-31
E-mail: inforusia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Краснодар
350072, Краснодар, ул. Ростовское шоссе, д. 22/2
Тел./Факс: 8 (861) 201-90-38, 201-90-39
E-mail: inforusia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Екатеринбург
620033, Екатеринбург, ул. Краснодарская, 11 - внутри территории здание литер «Л», 3 этаж

Тел./факс: 8 (800) 222-79-70 доб. 179, 8 (343) 369-07-77 доб. 179
E-mail: InfoRussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Казань
420139 г. Казань, ул. Фучика, 87
Тел./Факс: 8 (843) 209-07-02, 8 (843) 209-07-04
E-mail: InfoRussia@puratos.com

Филиал АО «ПУРАТОС» – Беларусь
220034 г. Минск, ул. Чапаева, 5, кп.1, пом.10, оф.224, 250
Тел./факс: 8 (10-375-17) 285-38-46
E-mail: info@puratos.biz www.puratos.ru

Региональные дистрибьюторы АО «ПУРАТОС»

Абанан, Республика Ханасия, Тыва
ИП Белоусова О.М.
Тел: 8 (3902) 355-001, 355-002
E-mail: omm2008@mail.ru;
Foodservice@mail.ru

Архангельск
ООО «Торговый Дом «КТК»
Тел: 8 (8182) 42-00-04
E-mail: ktk-arh@yandex.ru

Благоевещенск, Амурская область
ИП Чернявский С.П.
Тел: 8 (4162) 54-11-77, 20-97-77
E-mail: spartaktorg@gmail.com;
www.profilhb.ru

Барнаул, Алтайский край
ООО «ТД Премииум Класс», ООО «ТД Маэстро»
Тел: 8 (3852) 53-93-35, 53-93-36
E-mail: macter-klas@mail.ru

Белгород
ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел: 8 (4722) 90-17-23
E-mail: belgorod@rk3000.ru

Брянск
ООО «Люта»
Тел: 8 (4832) 92-87-44, 92-98-61, 92-97-44
E-mail: luta_32@mail.ru

Великий Новгород
ООО «Балтимэкс»
Тел: 8 (8162) 73-83-85, 73-04-90
E-mail: sza@dom53.ru

Владивосток, Приморский край
ООО «Амбар»
Тел: 8 (423) 232-28-18, 293-83-21
E-mail: ambar_07@mail.ru;
elena-ar@mail.ru

Владимир
ООО «Трайд» («Палитра Вкус»)»
Тел: 8 (4922) 53-36-66, 37-24-49
E-mail: alt-t@mail.ru

Волгода
ООО «Торговый Дом «КТК»
Тел: 8 (8172) 54-17-04, 54-17-10
E-mail: ktk-trade@yandex.ru

Воронеж
ООО «Основы вкуса» (ИП Козловский С.Н.)
Тел: 8 (473) 2-617-000
E-mail: vm@ovkusa.ru

Екатеринбург
ООО «ТД «ПродСервис»
Тел: 8 (800) 222-79-70, (343) 369-07-77
E-mail: info@prodservice;
www.prodservice.ru

Екатеринбург
ООО «Урал Ингредиент»
Тел: 8 (351) 220-35-46
E-mail: urlal-ingredient@mail.ru;
www.uraling.ru

Иваново
ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»
Тел: 8 (4852) 77-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

Ижевск
ООО «Снальд»
Тел: 8 (342) 201-8-102
E-mail: scald@perm.raid.ru

Иркутск, Иркутская область
ООО «Плуг Армия»
Тел: 8 (3952) 50-65-00, 69-95-45
E-mail: ms-sales@5armia.ru;
www.5armia.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 Хлебпроизводителей 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 «Альясхлеб»
Тел: 8 (843) 512-55-93, 554-97-52, 554-43-05
E-mail: oksanakrep@bk.ru;
zakazservice2013@mail.ru

Калининград
ООО «Бейкери Фуд Лайн»
Тел: 8 (4012) 32-00-77, 32-00-66
E-mail: info@bakeryhouse.ru

Калуга
ООО «Давыдов»
Тел: 8 (4842) 574-974
E-mail: davydoffgn@yandex.ru

Киров, Республика Коми
ООО «Пищевые добавки»
Тел: 8 (8332) 415-145, 415-152, 415-153
E-mail: info@pd-kr.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 (852) 777-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

Красноярск, Красноярский край
ООО «Пищевые 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 (3522) 63-07-77
E-mail: info@prodservice.ru;
www.prodservice.ru

Курск
ООО ТД «Родной Край Белгород»
Тел: 8 (4722) 90-17-23
E-mail: belgorod@rk3000.ru

Липецк
ООО «Основы Вкуса» (ИП Козловский С.Н.)
Тел: +7 (4742) 36-19-48
E-mail: lip@ovkusa.ru

Мурманск
ООО «Радуга вкуса»
Тел: 8 (8152) 75-05-99
E-mail: r.vkusa@mail.ru;
http://rv-karelia.ru

Нижний Новгород
ООО «Спец-сервис НН»
Тел: 8 (831) 240-01-57, 240-01-58
E-mail: info_specservis@mail.ru

Омск, Омская область
ООО «Кондитер Хлеб»
Тел: 8 (3812) 36-70-41
E-mail: kompanionzakup@mail.ru;
zakup@1293.su

Орел
ООО «Основы Вкуса» (ИП Козловский С.Н.)
Тел: +7 (4742) 36-19-48
E-mail: lip@ovkusa.ru

Орел
ООО «Люта»
Тел: 8-915-509-05-13, 8-953-612-04-40
E-mail: lyuta_57@mail.ru

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

Пenza
ООО ПКФ «ЭФФЕНТ»
Тел: 8 (8412) 60-56-79, 60-69-68
E-mail: effect_zato@mail.ru

Пермь
ООО «Снальд»
Тел: 8 (342) 201-8-102
E-mail: scald@perm.ru

Петрозаводск
ООО «Радуга вкуса»
Тел: 8 (8142) 53-29-47
E-mail: r.vkusa@mail.ru;
http://rv-karelia.ru

Псков
ООО «ЭС-ЭЙ-Би – Центр»
Тел: 8 (112) 56-91-90
E-mail: Sab-center@yandex.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 «Трайд» («Палитра Вкус»)»
Тел: 8 (4922) 53-36-66, 37-24-49
E-mail: alt-t@mail.ru

Саранск
ООО «Новый Свет» (ИП Исаева Ю.Е.)
Тел: 8 (8342) 29-19-20
E-mail: newswet@mail.ru

Саратов
ООО «Пищевые технологии»
Тел: 8 (8452) 53-85-07, 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-Ставрополь»
Тел: 8 (865) 25-00-309, 25-00-310, 25-00-311
E-mail: info-stav@suvredut.ru

Тамбов
ООО «Пищеснаб»
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@sibinvest-t.ru;
lea@sibinvest-t.ru

Тула
ООО ТД «Кондитер плюс»
Тел: 8 (4872) 25-30-99, 8(920)753-68-58
E-mail: trio-02@mail.ru

Тюмень
ООО «ТД «ПродСервис»
Тел: 8 (345) 221-70-69
E-mail: knjaz@mail.ru;
www.prodservice.ru

Ульяновск
Группа Компаний «Мастера вкуса» (ранее – ГК Левшиной)
Тел: 8 (8422) 35-37-73, 35-37-75, 33-66-56
E-mail: gkiv@mail.ru;
www.masteravkusa.ru

Уссурийск, Приморский край
ИП Олейник Г.И.
Тел: 8 (4234) 26-44-48, 26-39-33
E-mail: oleip@yandex.ru

Уфа
ООО «СоюзПищПром»
Тел: 8 (347) 286-10-11, 286-10-12, 286-10-31
E-mail: office@ufaspp.ru;
zakaz@ufaspp.ru

Хабаровск, Хабаровский край
ООО «Компания Август»
Тел: 8 (4212) 54-44-56/57
E-mail: august.khv@mail.ru

Челябинск
ООО «ТД «ПродСервис»
Тел: 8 (800) 222-79-70, (343) 369-07-77
E-mail: info@prodservice;
www.prodservice.ru

Челябинск
ООО «Урал Ингредиент»
Тел: 8 (351) 220-35-46
E-mail: urlal-ingredient@mail.ru;
www.uraling.ru

Ярославль
ООО «ЯРПРОДСНАБСЕРВИС»
Тел: 8 (4852) 77-88-77
E-mail: 89036906512@mail.ru

