



ООО "ТОРГОВАЯ ГРУППА СОЮЗ"

МОЛОЧНАЯ И АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ
И РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ



Торговая Группа Союз

О компании

27

лет на
рынке

Их них более 17 лет мы производим **продукты для профессиональной кухни**. С 2018 г введена линейка продукции для розничной торговли.

5

брендов

"Чудское озеро" и "Бризе" - натуральная молочная продукция для профессионального применения.
CREAMART и DALLY - продукция на растительной основе.
Софикон - концентраты кваса и квасного сусла.

3

произв.
площадки

Производственные площадки:

Великий Новгород,
Луга,
Псков.

Склады:

Москва, Псков

13

стран
поставки

Россия (все регионы),
Казахстан,
Беларусь,
Киргизия,
Узбекистан,
Азербайджан,
Молдова,
Армения,
Украина,
Турция и др

30%

доля
рынка

Доля компании в сегменте молочной продукции для профессиональной кухни в РФ - около 30%, в сегменте домашних кондитеров - около 40%.

Торговые марки и ассортимент

НОРСА и производства

Розница



АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ и сферы применения



**ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ
ПРОИЗВОДСТВ**



Молочные сливки 30,33,35,36,38%
Растительные сливки 26%
Комбинированные сливки 33%
Творожный СЛИВОЧНЫЙ сыр



**ДЛЯ КУЛИНАРИИ И
ЯПОНСКОЙ КУХНИ**



Молочные сливки 18, 20, 22%
Растительные сливки 10, 20, 30%
Комбинированные сливки 33%
Соус сливочный 20%
Творожный сыр



**ДЛЯ НАПИТКОВ И
МОРОЖЕНОГО**



Молоко для капучино 3,5, 3,2, 2,5%
Молочные сливки 10 и 11%
Растительные сливки 10%
Жидкие смеси для мороженого 4,8%
и 3,5%
Коктейль для взбивания 2,5%
РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО
Концентраты кваса и квасного сусла

Чудское озеро -

флагманский бренд компании



ЛЕГЕНДА БРЕНДА

Торговая марка носит название озера, по которому проходит граница России и Эстонии, и символизирует натуральность продукции и партнерские отношения с европейскими странами в производстве молочной продукции (европейские рецептуры и стандарты качества).

ОРИЕНТИР НА ПРОФЕССИОНАЛОВ

Ассортимент продукции и технологический процесс ориентированы на потребности профессионалов. Особое внимание уделяется **стабильности органолептических и технологических свойств** от партии к партии в течение всего срока годности.

ПРЕМИАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Продукция высшего сорта изготовлена из **натурального отборного молока**, без консервантов, ГМО и растительных жиров.

ЧУДСКОЕ ОЗЕРО - ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ

Ведущие кондитерские и кулинарные школы выбирают нашу продукцию для профессиональной подготовки будущих специалистов и рекомендуют ее на своих мастер-классах. Сотрудничество с популярными фуд-блогерами и кондитерами сформировало известность и высокую лояльность к бренду не только среди профессионалов, но и среди домашних кондитеров.



Обладатель 25 золотых международных золотых медалей **Елена Шранко** высоко оценила качество сливок «Чудское озеро».



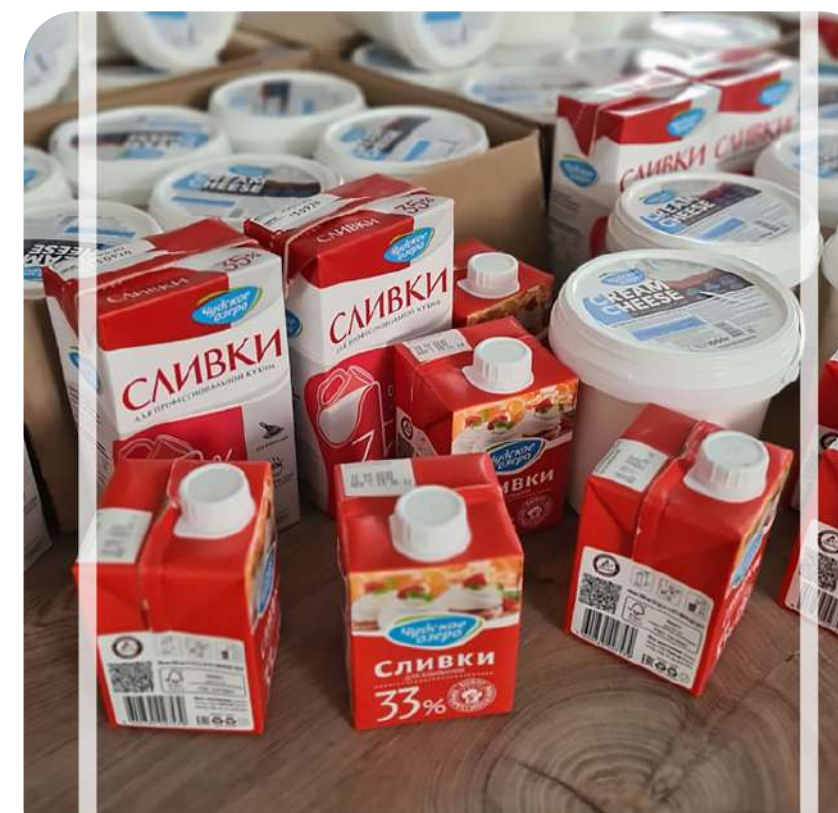
Кондитер **Екатерина Жебрак** на мастер-классе по нарезным пирожным в студии Sweet Concept использует сливки «Чудское озеро».



Один из самых популярных блогеров и шеф-кондитеров **Andy Chef** рекомендует сливки «Чудское озеро».



Шеф **Игорь Жестеров** делится своими секретами с учениками в студии Jazzesake. Сливки «Чудское озеро» - один из них.



СЛИВКИ 33%

для взбивания и кулинарии

33%

1 л

0,5 л

0,2 л



для кондитерского производства

Сливки 33% универсальны в кондитерском применении: взбитый крем обладает достаточной плотностью для декорирования и необходимой воздушностью для муссов. Устойчивы (содержат натуральный стабилизатор). Имеют натуральный сливочный вкус и состав. Термостойкие, подходят для выпекаемых чизкейков и горячих кремов: карамель, ганаш.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

ТОП-ПРОДУКТ
СРЕДИ ПРОФЕССИОНАЛОВ

2

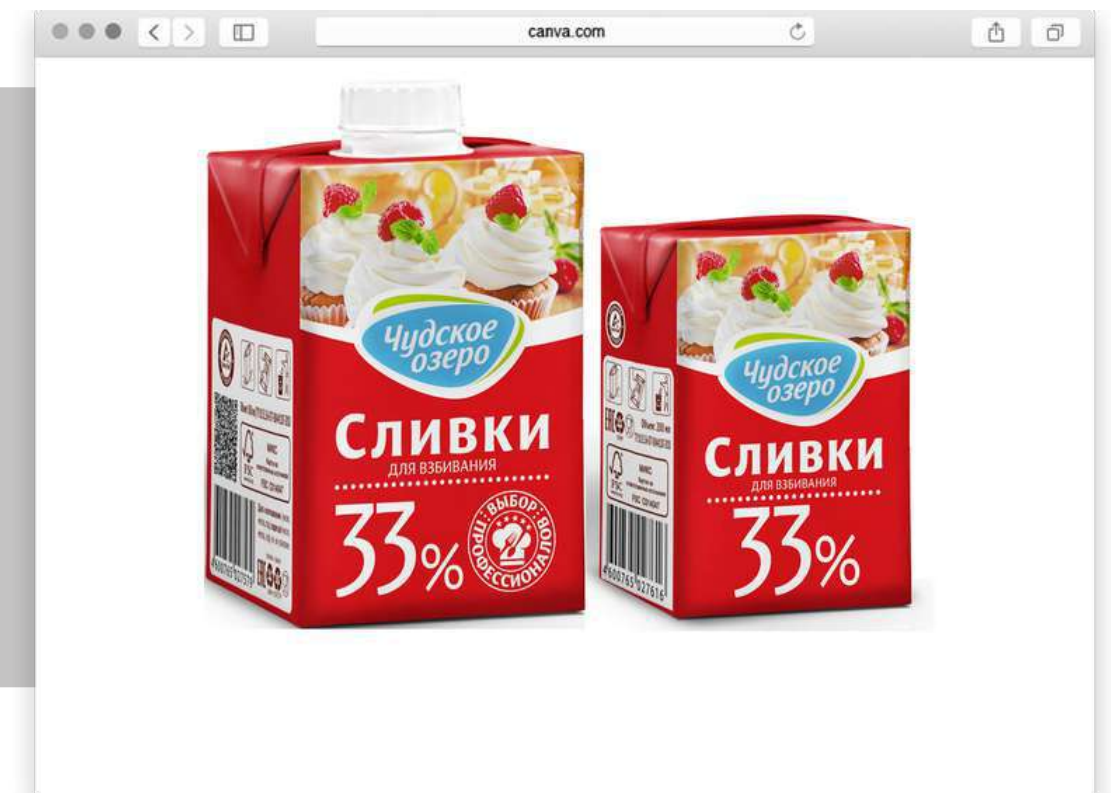
ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ
ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА

3

УНИВЕРСАЛЬНЫ В ПРИМЕНЕНИИ

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ФОРМАТ для кондитерских магазинов - 0,5 и 0,2 л:

Топ-форматы в розничной торговле - 0,5 и 0,2 л. Крышка для многократного использования удобна при небольших объемах потребления. Оптимально для домашних кондитеров.



СЛИВКИ 35% → для взбивания и кулинарии

35%

1 л

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Сливки 35% имеют насыщенный сливочный вкус, легко взбиваются в крем с плотной текстурой. Подходят для декорирования и выравнивания тортов, приготовления любых десертов и кондитерских изделий. При взбивании увеличиваются в объеме в 2-2,3 р. Устойчивы (содержат натуральный стабилизатор). Термостойкие, подходят для выпекаемых чизкейков и горячих кремов: карамель, ганаш.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 **НАСЫЩЕННЫЙ
СЛИВОЧНЫЙ ВКУС**
- 2 **ПЛОТНАЯ ТЕКСТУРА И
ФОРМОУСТОЙЧИВОСТЬ**

Состав: нормализованные сливки, каррагинан
Пищевая ценность на 100 г продукта: жиров 35 г,
белков 2,0 г, углеводов 3,0 г
Энергетическая ценность: 1380 кДж/ 335 ккал
Объем: 1 литр
Срок годности: 6 месяцев
Условия хранения: при температуре +2... +25°C в
закрытой упаковке
Упаковка: 12 шт.



СЛИВКИ 38% → для взбивания и кулинарии

38%

1 л

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Предназначены для приготовления любых взбитых кремов и десертов. Увеличиваются в объеме в 2 раза. Очень устойчивы, идеальны для декорирования. Имеют насыщенный сливочный вкус. Термоустойчивы, подходят для горячих кремов: ганаш, карамель.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 НАСЫЩЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС И ПЛОТНАЯ ТЕКСТУРА
- 2 ИДЕАЛЬНЫ ДЛЯ **ДЕКОРИРОВАНИЯ** КОНДИТЕРСКИХ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Состав: нормализованные сливки, каррагинан
Пищевая ценность на 100 г продукта:
жиров 38 г, белков 2,0 г, углеводов 2,7 г
Энергетическая ценность: 1486 кДж/ 361 ккал
Объем: 1 литр
Срок годности: 6 месяцев
Условия хранения: при температуре +2... +25°C
в закрытой упаковке
Упаковка: 12 шт.



СЛИВКИ 22-20% для кулинарии



22%

20%

1 л

0,5 л

0,2 л

ДЛЯ КУЛИНАРИИ

Сливки 22% – наиболее популярное решение для приготовления супов, соусов, подлив, пасты и горячих блюд.

Прекрасно переносят нагревание, хорошо загустевают, в меру выпариваются, не сворачиваются.

Изготавливаются без добавления стабилизаторов, затустителей и растительных компонентов (ГОСТ).

ПРЕИМУЩЕСТВА

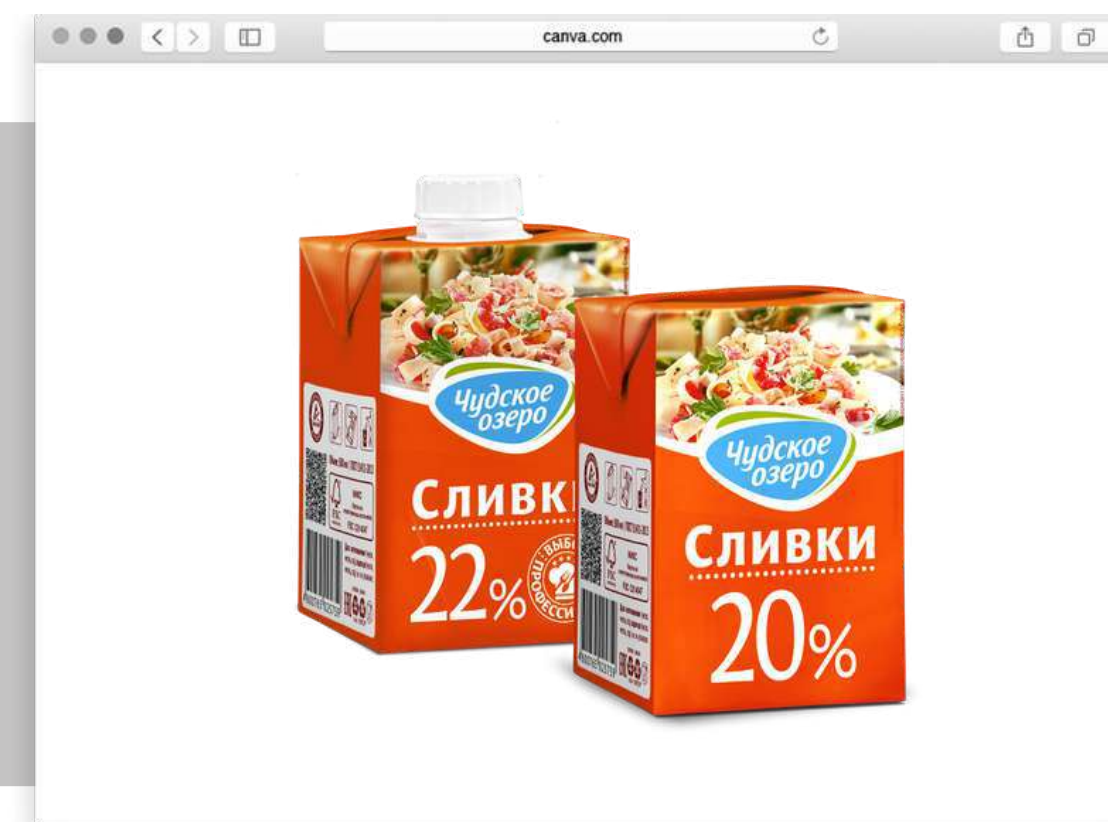
1

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ СЛИВКИ
ВЫСШЕГО СОРТА (ГОСТ)

2

УНИВЕРСАЛЬНЫ: ДЛЯ КУЛИНАРИИ,
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ,
ВЫПЕЧКИ И НАПИТКОВ

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ ФОРМАТ ДЛЯ
КОНДИТЕРСКИХ МАГАЗИНОВ - 0,5 И 0,2 л:**



СЛИВКИ PROFESSIONAL 20%

для соусов

20%

1 л



ДЛЯ КУЛИНАРИИ

Сливочный крем, специально разработанный для профессиональной кухни.

Позволяет экономить время приготовления соусов, супов, горячих блюд и сократить расход продукта. Сливки быстро загустевают и при термообработке теряют в объеме меньше, чем классические сливки.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 **ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ**
- 2 **НЕ ТРЕБУЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ**
- 3 **ЭКОНОМИЧНЫ**

Состав: нормализованное молоко, нормализованные сливки, стабилизаторы (кукурузный крахмал, камедь, каррагинан)
Пищевая ценность на 100 г продукта:
жиров 20 г, белков 2,5 г, углеводов 3,8 г
Энергетическая ценность: 947 кДж/ 205 ккал
Объем: 1 литр
Срок годности: 6 месяцев
Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке
Упаковка: 12 шт.



СЛИВКИ 10-11%

для напитков и кулинарии



- 10%
- 11%
- 1 л
- 0,5 л
- 0,2 л

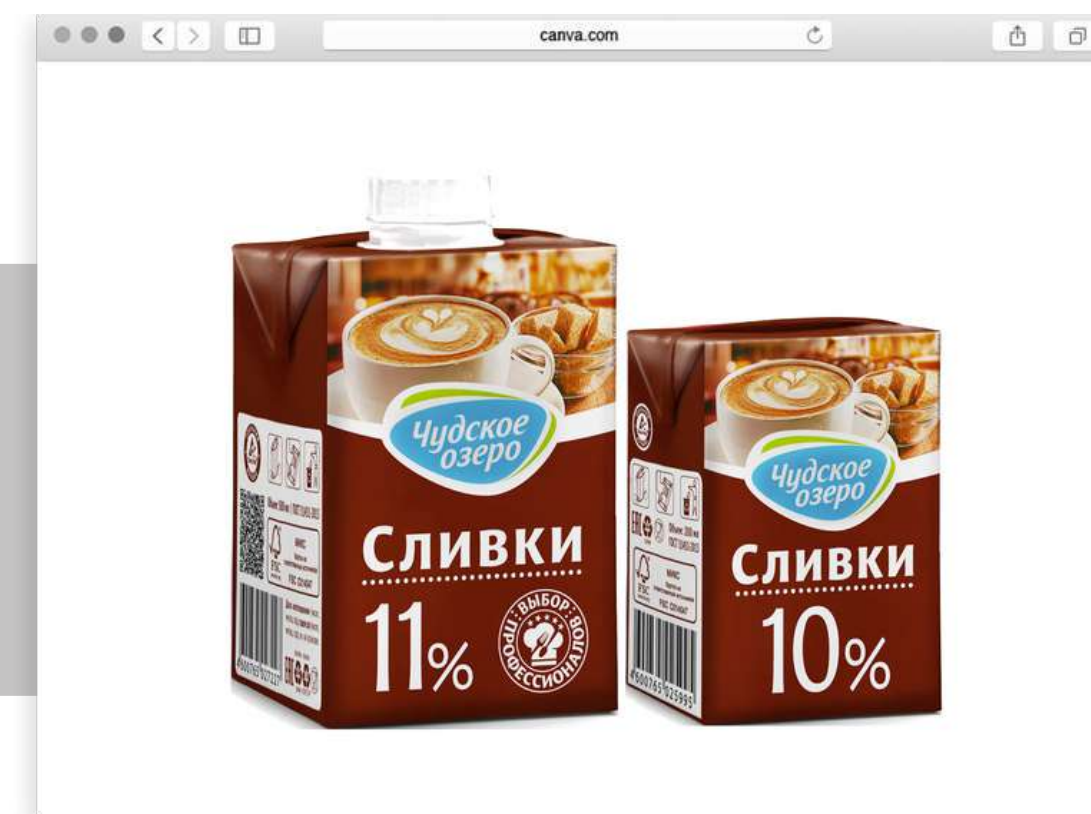
ДЛЯ НАПИТКОВ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И КУЛИНАРИИ

Сливки 10 и 11% предназначены для добавления в кофе, чай, коктейли, горячие и холодные напитки. Прекрасно сочетаются с фруктово-ягодными ингредиентами, алкоголем. Изготавливаются без добавления стабилизаторов и растительных компонентов. Подходят для приготовления мороженого. Используются для добавления в тесто, каши, начинки для пирогов и киша. Подходят для приготовления легких нежирных соусов и супов-пюре.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ СЛИВКИ ВЫСШЕГО СОРТА (ГОСТ)
- 2 УНИВЕРСАЛЬНЫ В ПРИМЕНЕНИИ: ПОДХОДЯТ ДЛЯ НАПИТКОВ И КУЛИНАРИИ

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ФОРМАТ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ:



СМЕСЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО 4,8%

ванильная /шоколадная

1 л



ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Готовая жидкая молочная смесь для мороженого состоит из натуральных ингредиентов, без добавления растительных компонентов и консервантов.

Подходит для всех типов фризеров.

Полностью готова к применению. Не требует разведения и настаивания, а значит, исключены риски нарушения санитарных условий и рецептуры (в сравнении с сухой смесью). Идеально для уличной торговли.

Подходит также для приготовления мягкого мороженого, “жареного” ролл-мороженого и твердого мороженого.

ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Для приготовления молочного коктейля ледяное молоко и охлажденную смесь для мороженого взбивать блендером на полной мощности в течение 1 минуты. Для 1 порции 500 мл коктейля (4%) понадобится 300 мл молока (3,5%) и 200 мл смеси для мороженого “Чудское озеро” (4,8%)

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 **ГОТОВА К ПРИМЕНЕНИЮ:**
НЕ НУЖНО ОБУЧАТЬ ПЕРСОНАЛ
- 2 **НЕТ РИСКА НАРУШЕНИЯ РЕЦЕПТУРЫ**
И САНИТАРНЫХ УСЛОВИЙ
- 3 **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - 6 МЕС**
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО + 25С
- 4 **ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ФРИЗЕРОВ**
И ВИДОВ МОРОЖЕНОГО



СМЕСЬ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО 3,5%

ванильная

1 л

ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Готовая жидкая молочная смесь для мороженого состоит из натуральных ингредиентов, без добавления растительных компонентов и консервантов.

Подходит для всех типов фризеров.

Полностью готова к применению. Не требует разведения и настаивания, а значит, исключены риски нарушения санитарных условий и рецептуры (в сравнении с сухой смесью). Идеально для уличной торговли.

Подходит также для приготовления мягкого мороженого, “жареного” ролл-мороженого и твердого мороженого.

ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Для приготовления молочного коктейля ледяное молоко и охлажденную смесь для мороженого взбивать блендером на полной мощности в течение 1 минуты. Для 1 порции 500 мл коктейля (4%) понадобится 300 мл молока (3,5%) и 200 мл смеси для мороженого “Чудское озеро” (4,8%)

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

ГОТОВА К ПРИМЕНЕНИЮ:
НЕ НУЖНО ОБУЧАТЬ ПЕРСОНАЛ

2

НЕТ РИСКА НАРУШЕНИЯ РЕЦЕПТУРЫ
И САНИТАРНЫХ УСЛОВИЙ

3

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - 6 МЕС
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО + 25С

4

ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ФРИЗЕРОВ
И ВИДОВ МОРОЖЕНОГО

Смесь для молочного мороженого жидкая ультрапастеризованная с ароматом ванили с массовой долей жира 3,5%.
Объем - 1,0 л. ТУ 10.52.10-002-05283416-2021.
Состав: вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, сахар, масло сливочное, сухой глюкозный сироп, мальтодекстрин, стабилизатор (моно- и диглицериды жирных кислот, гуаровая камедь, карбоксиметилцеллюлоза, каррагинан (E407)), ароматизатор "Ваниль", жиры - 3,5 г.
Пищевая ценность 100 г продукта (средние значения): жиры - 13,0 г, белки - 4,4 г, углеводы - 22,0 г, в том числе сахара - 13,0 г.
Энергетическая ценность/калорийность - 578 кДж/137 ккал. Дата изготовления (число, месяц, год), годен до (число, месяц, год), номер партии см. на упаковке. Условия хранения: продукт хранить при температуре от +2 °С до +25 °С (в закрытой упаковке). После вскрытия упаковки продукт хранить при температуре от +2 °С до +6 °С. Хранить в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.
Изготовитель: АО «Лужский молочный комбинат», г. Луга, Россия, 188230, Ленинградская обл., д.10. Тел: +7 (81372) 2-84-32. Ленинградское шоссе. И ПОД КОНТРОЛЕМ ООО «ТОРГОВАЯ ГРУППА Е-MAIL: info@tmk.ru ИЗГОТОВЛЕНО ПО ЗАКАЗУ И ПОД КОНТРОЛЕМ ООО «ТОРГОВАЯ ГРУППА СОЮЗ», РОССИЯ, 180004, г. Псков, ул. Железнодорожная д. 43, тел: +7 (495) 369-11-27. Рекомендации по применению: Установить параметры фризера. Залить охлажденную до температуры (+4±2)°С и запустить процесс приготовления мороженого. Подходит для фризеров любых типов.



КОКТЕЙЛЬ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ 2,5%

ванильный

1 л

ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

ПРЕИМУЩЕСТВА

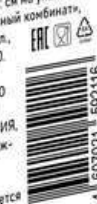
- 1 **ГОТОВА К ПРИМЕНЕНИЮ:**
НЕ НУЖНО ОБУЧАТЬ ПЕРСОНАЛ
- 2 **НЕТ РИСКА НАРУШЕНИЯ РЕЦЕПТУРЫ**
И САНИТАРНЫХ УСЛОВИЙ
- 3 **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ - 12 МЕС**
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО + 20С
- 4 **ПО ЦЕНЕ ЧУТЬ ДОРОЖЕ ОБЫЧНОГО**
МОЛОКА

Коктейль молочный ультрапастеризованный со вкусом ванили с массовой долей жира 2,5%

Объем: 1,0 л.
ТУ 10.51.56 - 003-05283416-2021.
Состав: молоко цельное, сахар, сыворотка молочная деминерализованная сухая, молоко сухое обезжиренное, ароматизатор "Ваниль".

Пищевая ценность 100 г продукта (СРЕДНИЕ ЗНАЧЕНИЯ): жиры - 2,5 г, белки - 3,2 г, углеводы - 11,2 г, в том числе сахаразы - 11,0 г.
Энергетическая ценность (калорийность) - 439 кДж/104 ккал. Продукт хранить при температуре от +2 °С до +20 °С (в закрытой упаковке). После вскрытия упаковки продукт хранить при температуре от +2 °С до +8 °С.

Дата изготовления (число, месяц, год), годен до (число, месяц, год), номер партии: см на упаковке.
Изготовитель: АО «Лужский молочный комбинат», Россия, 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д.10.
Тел: +7 (81372) 2-84-32, e-mail: info@lsmkmlk.ru. ИЗГОТОВЛЕНО ПО ЗАКАЗУ И ПОД КОНТРОЛЕМ ООО «ТОРГОВАЯ ГРУППА СОЮЗ», РОССИЯ, 180004, г. Псков, ул. Железнодорожников, д. 43. Тел: +7 (495) 369 11 27.
www.chudozero.ru
Перед употреблением рекомендуется перемешать.



СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ

М.д.ж. не менее 60%

1 кг

3,3кг

0,15кг

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА И ЯПОНСКОЙ КУХНИ

Производится из натуральных сливок без добавления растительных жиров и консервантов.

Имеет нежный сливочный вкус с лёгкой кислинкой и меньшей солоноватостью, чем у конкурентов.

Оптимальная плотность для взбивания.

Хорошо сохраняет форму.

Подходит для чизкейков, декорирования и наполнения кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ СЛИВОК
ВЫСШЕГО СОРТА

2

УНИВЕРСАЛЕН В ПРИМЕНЕНИИ

3

ИДЕАЛЕН ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ФОРМАТ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МАГАЗИНОВ:

Розничный формат 0,15 кг - для розничной торговли и специализированных магазинов.



МОЛОКО 2,5-3,5% → для профессиональной кухни

3,5%

3,2%

2,5%

1 л

ДЛЯ НАПИТКОВ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И КУЛИНАРИИ

Ультрапастеризованное молоко “Чудское озеро” – идеальная основа кофейных напитков: капучино, латте, раф, мокачино, молочных коктейлей и крейзи-шейков. Благодаря высокому содержанию белка (3г) дает высокую, густую и плотную пенку. Подходит для приготовления каш, молочных соусов, заварного теста и кремов, мороженого.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

ОТЛИЧНО ВЗБИВАЕТСЯ БЛАГОДАРЯ
ВЫСОКОМУ СОДЕРЖАНИЮ БЕЛКА

2

СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ!



КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ МОЛОКО 7,5%

для напитков и кулинарии

0,5 л



ДЛЯ НАПИТКОВ

Концентрированное молоко предназначено для добавления в кофе, чай, приготовления кофейных напитков и коктейлей. Легкий сладко-соленый вкус прекрасно сочетается с кофейными напитками.

ДЛЯ КУЛИНАРИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Концентрированное молоко может использоваться как замена сливок для приготовления соусов и супов

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА (6,4 Г)

2

ДЛЯ ОРИГИНАЛЬНЫХ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ

3

ДЛЯ ВЫСОКОБЕЛКОВОГО И СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ

Объем: 0,5 л

Срок годности: 6 месяцев

Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке

Упаковка: 12 шт.



СИРОПЫ ДЛЯ КОФЕ И ЧАЯ

ваниль/амаретто/карамель/банан/мята/шоколад/
лесной орех/кокос

0,2 л



ДЛЯ НАПИТКОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Используется как добавка ко всем классическим видам кофе, а также в авторских кофейных напитках. Содержит экстракт стевии - натуральный подсластитель, поэтому при сниженном количестве углеводов имеет ту же сладость. Упаковка, аналогичная кофейным сливкам, способствует сопутствующим продажам и выкладке в рознице. Можно использовать в кондитерском деле для пропитки кожей, добавления в кремы, а также для поливки десертов, мороженого и блинов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

ОТЛИЧНО СМЯГЧАЕТ КОФЕЙНУЮ ГОРЕЧЬ

2

ЭКОНОМИЧНАЯ УПАКОВКА - ВПЕРВЫЕ НА РОЗНИЧНОМ РЫНКЕ!

3

С ЭКСТРАКТОМ СТЕВИИ - ПОЛЕЗНАЯ ЗАМЕНА САХАРА



Объем: 200 мл
Срок годности: 12 месяцев
Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке
Упаковка: 18 шт.

КОНЦЕНТРАТЫ НАПИТКОВ

АПЕЛЬСИН/КЛУБНИКА/ВИШНЯ

1 л

ДЛЯ НАПИТКОВ И ГРАНИТЫ

Концентраты предназначены для приготовления

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 ОТЛИЧНО СМЯГЧАЕТ КОФЕЙНУЮ ГОРЕЧЬ
- 2 ЭКОНОМИЧНАЯ УПАКОВКА - ВПЕРВЫЕ НА РОЗНИЧНОМ РЫНКЕ!
- 3 С ЭКСТРАКТОМ СТЕВИИ - ПОЛЕЗНАЯ ЗАМЕНА САХАРА

Объем: 1 л

Срок годности: **18 месяцев**

Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке

Упаковка: 12 шт.



BRISE (Бризе) -

молочная продукция для производства



НАТУРАЛЬНАЯ ПРОДУКЦИЯ ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Без маркетинговых наценок и дорогостоящей печати упаковки

ЛИНЕЙКА ПОНИЖЕННОЙ ЖИРНОСТИ

Сливки жирностью 18, 30 и 36% дает дополнительную экономию в сравнении со стандартными 20, 33 и 38%

МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ В BAG-IN-BOX

Уникальное предложение для производства - сливки и молоко в упаковке 10 кг!

СЛИВКИ 36% "БРИЗЕ" для взбивания и кулинарии



36%

1 л

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Предназначены для приготовления любых взбитых кремов и десертов. Увеличиваются в объеме в 2 раза. Очень устойчивы, идеальны для декорирования. Имеют насыщенный сливочный вкус. Термоустойчивы, подходят для горячих кремов: ганаш, карамель.



ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 НАСЫЩЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС И ПЛОТНАЯ ТЕКСТУРА
- 2 ИДЕАЛЬНЫ ДЛЯ **ДЕКОРИРОВАНИЯ** КОНДИТЕРСКИХ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- 3 **ВЫГОДНОЕ** СООТНОШЕНИЕ ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА

Состав: нормализованные сливки, каррагинан
Пищевая ценность на 100 г продукта:
жиров 36 г, белков 2,0 г, углеводов 2,9 г
Энергетическая ценность: 1415 кДж/ 344 ккал
Объем: 1 литр
Срок годности: 6 месяцев
Условия хранения: при температуре +2... +25°C
в закрытой упаковке
Упаковка: 12 шт.

СЛИВКИ 30% "БРИЗЕ" для взбивания и кулинарии



30%

1 л

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Предназначены для наполнения и выравнивания кондитерских изделий.

Увеличиваются в объеме в 2,5 раза.

Легко взбиваются в воздушную массу, идеальны для муссов и суфле.

Термоустойчивы, подходят для горячих кремов: ганаш, карамель.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

СНИЖЕНИЕ **СЕБЕСТОИМОСТИ** И **КАЛОРИЙНОСТИ** ДЕСЕРТОВ

2

ВОЗДУШНАЯ СТРУКТУРА КРЕМА, **ИДЕАЛЬНЫ** ДЛЯ **МУССОВ И СУФЛЕ**

3

УНИВЕРСАЛЬНЫ В ПРИМЕНЕНИИ



СЛИВКИ 33% "БРИЗЕ" для взбивания и кулинарии

33%

1 л

bag-in-box



ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Сливки 33% универсальны в кондитерском применении: взбитый крем обладает достаточной плотностью для декорирования и необходимой воздушностью для муссов. При взбивании увеличиваются в объеме в 2-2,5 р. Устойчивы (содержат натуральный стабилизатор). Имеют натуральный сливочный вкус и состав. Термостойкие, подходят для выпекаемых чизкейков и горячих кремов: карамель, ганаш.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1

ВЫГОДНОЕ СООТНОШЕНИЕ ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА

2

САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ ЖИРНОСТЬ В КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ

3

УНИВЕРСАЛЬНЫ В ПРИМЕНЕНИИ: ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И КУЛИНАРИИ

СЛИВКИ 18% "БРИЗЕ" для кулинарии



18%

1 л

ДЛЯ КУЛИНАРИИ

Сливки 18% – кулинарные сливки пониженной жирности, разработанные для снижения себестоимости и калорийности блюд.

Прекрасно переносят нагревание, хорошо загустевают, в меру выпариваются, не сворачиваются.

Изготавливаются без добавления стабилизаторов, загустителей и растительных компонентов (ГОСТ).

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Сливки 18% могут использоваться в кондитерском производстве и выпечке для приготовления холодных невзбиваемых чизкейков, горячих кремов (ганаш, карамель), добавления в тесто, киши и пироги. Подходят для приготовления мороженого и коктейлей.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ СЛИВКИ ВЫСШЕГО СОРТА (ГОСТ)
- 2 СНИЖЕНИЕ КАЛОРИЙНОСТИ И СЕБЕСТОИМОСТИ
- 3 **УНИВЕРСАЛЬНЫ:** для кулинарии, кондитерских изделий, выпечки и напитков

Состав: нормализованные сливки

Пищевая ценность на 100 г продукта:

жиров 18 г, белков 2,5 г, углеводов 3,3 г

Энергетическая ценность: 765 кДж/ 185 ккал

Объем: 1 литр

Срок годности: 6 месяцев

Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке

Упаковка: 12 шт.



СЛИВКИ 10% "БРИЗЕ" для напитков

10%

1 л

для напитков, кондитерских изделий и кулинарии

Сливки 10% предназначены для добавления в кофе, чай, коктейли, горячие и холодные напитки. Прекрасно сочетаются с фруктово-ягодными ингредиентами, алкоголем. Изготавливаются без добавления стабилизаторов и растительных компонентов.

Подходят для приготовления мороженого. Используются для добавления в тесто, каши, начинки для пирогов и киша. Подходят для приготовления легких нежирных соусов и супов-пюре.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 ВЫГОДНОЕ СООТНОШЕНИЕ **ЦЕНЫ** И КАЧЕСТВА
- 2 ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ СЛИВКИ ВЫСШЕГО СОРТА (**ГОСТ**)
- 3 **УНИВЕРСАЛЬНЫ** В ПРИМЕНЕНИИ: для напитков и кулинарии



НАТУРАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА В УПАКОВКЕ **BAG-IN-BOX**

10 кг

СЛИВКИ

10, 11, 20, 22, 33, 35%

МОЛОКО

2,5%, 3,2%, 3,5%



CREAMART -

альтернативная продукция на растительной основе

**CREAM
ART**

**ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ
ХОРЕКА И
ПРОИЗВОДСТВА
ПО ВЫГОДНОЙ
ЦЕНЕ**

**БЕЗ ЖИВОТНЫХ
ЖИРОВ**

**НОВЫЙ МОДНЫЙ
БРЕНД ДЛЯ
РОЗНИЧНОЙ
ТОРГОВЛИ**

СЛИВКИ CREAMART "ВАНИЛЬ/ПЛОМБИР" для взбивания, с сахаром

26%

1 л

0,5 л

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА:

Растительные сливки с сахаром и ароматом пломбира или ваниль. Легко взбиваются в плотную пышную массу, увеличиваясь в объеме в 3-4 раза. При перевзбитии легко восстановить. **ОЧЕНЬ УСТОЙЧИВЫ!** Идеальны для декорирования кондитерских изделий и кейтеринга. Отлично стабилизируют натуральные сливки. Не содержат молочного жира, лактозы. Подходят для безлактозных десертов. Экономичны, допускают ввод до 50% жидких ингредиентов и до 100% густых (сгущенное молоко и т.п.).

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ФОРМАТ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ МАГАЗИНОВ:

Растительные сливки "Ваниль"
в формате 0,5 л.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- 1 БЫСТРО И ПРОСТО:**
уже содержат сахар и ароматизатор
- 2 ОЧЕНЬ УСТОЙЧИВЫ**
- 3 ВЫГОДНАЯ ЦЕНА**

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

- 1 КЕЙТЕРИНГА, СВАДЕБНЫХ ТОРТОВ
И ДОСТАВКИ**
- 2 БЕЗЛАКТОЗНЫХ ДЕСЕРТОВ**
- 3 ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ КОНДИТЕРОВ**





КОМБИНИРОВАННЫЕ СЛИВКИ CREAMART для кулинарии и взбивания

33%

1 л

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА:

Комбинированные сливки - растительные с добавлением **молочного жира (8%)**.

Сочетают натуральный вкус и технологичность. При перевзбитии легко восстановить. Легко взбиваются в плотную пышную массу, увеличиваясь в объеме в 3-4 раза. **ОЧЕНЬ УСТОЙЧИВЫ!** Идеальны для декорирования кондитерских изделий и кейтеринга. Отлично стабилизируют натуральные сливки.

ДЛЯ КУЛИНАРИИ:

Не отсекаются при смешивании с кислыми ингредиентами, алкоголем, растительным маслом и при высоких температурах. Взбиваются, подходят для взбиваемых соусов и кулинарного декора. Очень устойчивы, идеальны для кейтеринга. Просты в применении, подходят для новичков. При повторном разогреве не отсекаются, оптимальны. Нейтральный вкус, в супе не перебивает вкус овощей. Паста при оставании не превращается "в кашу", сохраняется структура.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- 1 КОМБИНИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ:**
натуральный вкус и технологичность
- 2 ОЧЕНЬ УСТОЙЧИВЫ:**
до 7 дней в готовом изделии
- 3 УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ:**
для взбивания и кулинарии

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

- 1 КЕЙТЕРИНГА И ДОСТАВКИ -**
устойчивы до 8 ч при комнатной t
- 2 ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ**
кондитерских изделий
- 3 ДЛЯ КЕТО-ДЕСЕРТОВ -**
без сахара и ароматизаторов

9:41



РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ CREAMART для кулинарии

20%

1 л

0,5 л

ДЛЯ КУЛИНАРИИ:

Основа - смесь растительных масел и обезжиренного молока: легкий молочный вкус и отсутствие животных жиров. Очень густые благодаря специальным соусным стабилизаторам. Не отсекаются при смешивании с кислыми ингредиентами, алкоголем, растительным маслом и при высоких температурах. Взбиваются, подходят для взбиваемых соусов. Не капризны и просты в применении, подходят для новичков. При повторном разогреве, в т.ч. после заморозки, не отсекаются.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ФОРМАТ ДЛЯ РОЗНИЦЫ:



ПРЕИМУЩЕСТВА:

1

СТАБИЛЬНОСТЬ:
морозо- и кислотостойкость

2

БЫСТРО, ПРОСТО И ВЫГОДНО

3

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ:
для кулинарии, мороженого

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

1

ГУСТЫХ СОУСОВ -
не разжижаются при нагревании

2

ЗАГОТОВОК И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ - стабильны после разморозки и вторичного нагревания

3

ДЛЯ МОРОЖЕНОГО -
взбиваются и замораживаются

РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ CREAMART для кулинарии

ДЛЯ КУЛИНАРИИ:

Основа - смесь растительных масел и обезжиренного молока: легкий молочный вкус и отсутствие животных жиров. Очень густые благодаря специальным соусным стабилизаторам. Не отсекаются при смешивании с кислыми ингредиентами, алкоголем, растительным маслом и при высоких температурах. Взбиваются, подходят для взбиваемых соусов. Не капризны и просты в применении, подходят для новичков. При повторном разогреве, в т.ч. после заморозки, не отсекаются.

Состав: ОБЕЗЖИРЕННОЕ молоко, ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА, стабилизаторы, загустители, ароматизатор Сливки, краситель бета-каротин

Объем: 1 литр

Срок годности: 6 месяцев

Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке

Упаковка: 12 шт.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

1

СТАБИЛЬНОСТЬ:
морозо- и кислотостойкость

2

БЫСТРО ЗАТЯГИВАЮТСЯ

3

**НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ,
НО ГУСТЫЕ**

4

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ:
для кулинарии и напитков

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

1

ЛЕГКИХ СОУСОВ И СУПОВ -
не разжижаются при нагревании

2

ДЕСЕРТНЫХ СОУСОВ

3

ПУДИНГ



РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ CREAMART для кулинарии

30%

1 л

ДЛЯ КУЛИНАРИИ:

Основа - смесь растительных масел и обезжиренного молока: легкий молочный вкус и отсутствие животных жиров. Очень густые благодаря специальным соусным стабилизаторам. Не отсекаются при смешивании с кислыми ингредиентами, алкоголем, растительным маслом и при высоких температурах. Взбиваются, подходят для взбиваемых соусов. Не капризны и просты в применении, подходят для новичков. При повторном разогреве, в т.ч. после заморозки, не отсекаются.

Состав: ОБЕЗЖИРЕННОЕ молоко, ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА, стабилизаторы, загустители, ароматизатор Сливки, краситель бета-каротин
Объем: 1 литр
Срок годности: 6 месяцев
Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке
Упаковка: 12 шт.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

1

СТАБИЛЬНОСТЬ:
морозо- и кислотостойкость

2

ОЧЕНЬ ГУСТЫЕ И ПЛОТНЫЕ

3

**НЕЙТРАЛЬНЫЙ ВКУС И
УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ**

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

1

ХОЛОДНЫХ СОУСОВ

2

**ЗАМЕНЫ МАРГАРИНА
В ВЫПЕЧКЕ**





РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО CREAMART

МИНДАЛЬНОЕ/ КОКОСОВОЕ/ СОЕВОЕ/ ОВСЯНОЕ/ ОВЕС-ШОКОЛАД

1 л

ДЛЯ КАПУЧИНО И КОКТЕЙЛЕЙ

Растительное молоко CREAMART – идеальная основа для альтернативных кофейных напитков: капучино, латте, раф, мокачино, "молочных" коктейлей и крейзи-шейков. При взбивании дает густую и плотную пенку. Не содержит животных компонентов, подходит для веганов, постящихся и людей, страдающих непереносимостью лактозы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 ОТЛИЧНО ВЗБИВАЕТСЯ
- 2 САМАЯ НИЗКАЯ ЦЕНА НА РЫНКЕ!
- 3 ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ПАСТЫ
- 4 100% ВЕГАНСКИЙ И ПОСТНЫЙ



Объем: 1 литр
Срок годности: 12 месяцев
Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке
Упаковка: 12 шт.

DALLY CREAM -

растительные сливки для кондитерских и кулинарных производств



**МАКСИМАЛЬНО
ВЫГОДНАЯ ЦЕНА**

**БЕЗ ЖИВОТНЫХ
ЖИРОВ**

**ИДЕЛЬНО ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА**

СЛИВКИ DALLY CREAM "ВАНИЛЬ/ПЛОМБИР" для взбивания, с сахаром

26%

1 л

ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА:

Растительные сливки с сахаром и ароматом пломбира или ваниль. Легко взбиваются в плотную пышную массу, увеличиваясь в объеме в 3-4 раза. При перевзбитии легко восстановить. **ОЧЕНЬ УСТОЙЧИВЫ!** Идеальны для декорирования кондитерских изделий и кейтеринга. Отлично стабилизируют натуральные сливки. Не содержат молочного жира, лактозы. Подходят для безлактозных десертов.

Экономичны, допускают ввод до 50% жидких ингредиентов и до 100% густых (сгущенное молоко и т.п.).

ПРЕИМУЩЕСТВА:

1

ЭКОНОМИЧНЫ:

выгодная цена + ввод ингредиентов

2

СРОК ХРАНЕНИЯ:

до 5 суток в готовом изделии

3

БЫСТРО И ПРОСТО:

уже содержат сахар и ароматизатор

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

1

КЕЙТЕРИНГА, ДОСТАВКИ И
СВАДЕБНЫХ ТОРТОВ

2

СТАБИЛИЗАЦИИ МОЛОЧНЫХ СЛИВОК

3

ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ КОНДИТЕРОВ





РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ DALLY CREAM для кулинарии

20%

1 л

ДЛЯ КУЛИНАРИИ:

Основа - смесь 100% подсолнечного масла и обезжиренного молока: легкий молочный вкус и отсутствие животных жиров.

Не отсекаются при смешивании с кислыми ингредиентами, алкоголем, растительным маслом и при высоких температурах.

Не капризны и просты в применении, подходят для новичков. При повторном разогреве, в т.ч. после заморозки, не отсекаются.

100% натуральный состав, подходит для ресторанов ПП и кулинарных отделов ритейла (с описанием состава). Отличная основа для низкокалорийного "домашнего" майонеза.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

1

НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА: подходят для ЗОЖ

2

СТАБИЛЬНОСТЬ: морозо- и кислотостойкость

3

БЫСТРО, ПРОСТО И ВЫГОДНО

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

1

СУПОВ И СОУСОВ - в т.ч. в ресторанах ПП

2

"ДОМАШНЕГО" МАЙОНЕЗА - с низкой калорийностью

3

ЗАГОТОВОК И ЗАМОРОЖЕННЫХ П
Ф - стабильны после разморозки и вторичного нагрева

РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ DALLY CREAM для кулинарии

30%

1 л

ДЛЯ КУЛИНАРИИ:

Основа - смесь 100% подсолнечного масла и обезжиренного молока: легкий молочный вкус и отсутствие животных жиров.

Не отсекаются при смешивании с кислыми ингредиентами, алкоголем, растительным маслом и при высоких температурах.

Не капризны и просты в применении, подходят для новичков. При повторном разогреве, в т.ч. после заморозки, не отсекаются.

100% натуральный состав, подходит для ресторанов ПП и кулинарных отделов ритейла (с описание состава).

Состав: ОБЕЗЖИРЕННОЕ молоко, ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО, стабилизаторы, загустители, ароматизатор Сливки, краситель бета-каротин

Объем: 1 литр

Срок годности: 6 месяцев

Условия хранения: при температуре +2... +25°C в закрытой упаковке

Упаковка: 12 шт.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

1

СТАБИЛЬНОСТЬ:
морозо- и кислотостойкость

2

ОЧЕНЬ ГУСТЫЕ

3

**НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА: БЕЗ ЗМЖ**

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ:

1

МАЙОНЕЗНЫХ СОУСОВ





ПОДРОБНЕЕ О НАС



www.chudozero.ru

НАШИ КОНТАКТЫ

ООО "Торговая Группа Союз"

E-mail: chudozero@mail.ru

Тел: +74953691127

Адрес: 180004, Россия, г. Псков, ул. Железнодорожная, д. 43