



**КОЛЛЕКЦИЯ "НАПИТОЧНЫХ"
ВКУСОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ,
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ, МОЛОЧНОЙ
ОТРАСЛЕЙ И ПРОИЗВОДСТВА
МОРОЖЕНОГО**

Лето 2023 года принесло множество необычных комбинаций в мире кондитерских изделий: сочетание сладкого и соленого, кислого и сладкого, фруктов и орехов.

Компания "Гамми" подготовила предложения для производителей мороженого, кондитерской, хлебопекарной и молочной отраслей, которые помогут сохранить интерес потребителей к выпечке, молочным продуктам и мороженому осенью 2023г.

Коллекция "Напиточные" вкусы от "Гамми" для кондитерской, хлебопекарной, молочной отраслей и производства мороженого поможет разнообразить Вашу продукцию. Самые необычные молочные коктейли, буше со вкусом пьянящего фруктового пунша, сорбет из шампанского с ананасами или мороженое из пряного глинтвейна...

Попробовать новые вкусы — значит окунуться в мир удовольствий и наслаждений.



Десертные наполнители

Ассортимент: "вкус ананасы в шампанском", "вкус Бейлис", "вкус Бейлис и кофе", "вкус виски", "вкус виски с лимоном", "вкус Глинтвейн", "вкус зеленый чай", "вкус Иван-чай", "вкус Каркаде", "вкус Кола", "вкус коньяк", "вкус кофе", "вкус кофе с молоком", "вкус кофе со сливками", "вкус кофе капучино", "вкус ликер", "вкус матча", "вкус матэ", "вкус Мохито", "вкус Пина-Колада", "вкус ром", "вкус Сангрия", "вкус фруктовый пунш", "вкус шоколад с ромом" и др.

Массовая доля сухих веществ: не менее 40%

Уровень pH: 4,7%

Хранение: 9 мес при t от -30°C до +25°C

Упаковка: ведро 12,5 кг/ bag-in-box 12,5 и 25 кг

***Физико-химические показатели могут быть изменены по желанию клиента**

Применяется: при производстве мороженого, в молочной и кондитерской отраслях для:

- декорирования и замешивания в массу,
- пропитки кондитерских изделий,
- добавления в напитки, сиропы



Фруктово-ягодные наполнители категории МТ

Ассортимент: "вкус виски", "вкус зеленый чай", "вкус Каркаде", "вкус Кола", "вкус коньяк", "вкус кофе", "вкус ликер", "вкус матча", "вкус матэ", "вкус ром", "вкус ананасы в шампанском", "вкус виски с лимоном", "вкус Глинтвейн", "вкус Мохито", "вкус Пина-Колада" и др.

Массовая доля фруктовой части: не менее 10%

Массовая доля сухих веществ: не менее 60%

Уровень pH: 2,9-3,2%

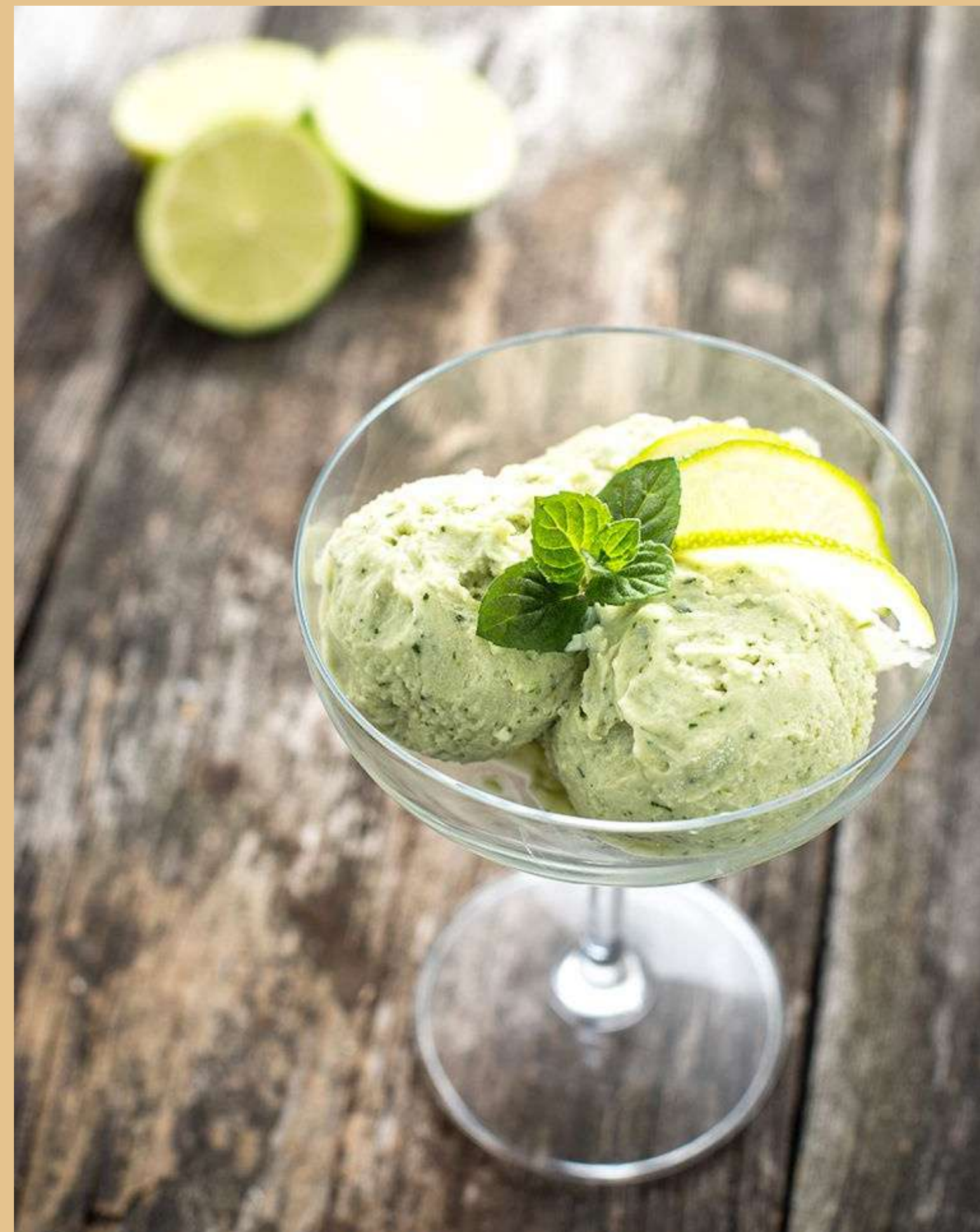
Хранение: 4/6 мес при t от -30°C до +10°C

Упаковка: ведро 12,5 кг/ bag-in-box 12,5 и 25 кг

Применяется: при производстве мороженого для:

- поверхностного декорирования,
- внесения в массу,
- создания "стержня" или "мраморного" мороженого

***Физико-химические показатели могут быть изменены по желанию клиента**





Кремы кондитерские КремМикс

Ассортимент: "Вкус ликера "Бэйлис", "Вкус ликера "Айриш-Крим", "вкус Капучино", "вкус Цитрон"

Массовая доля сухих веществ: не менее 65%

Массовая доля жира: не менее 5%

Хранение: 6 мес при t от -40°C до +20°C

Упаковка: ведро 13 кг

Применяется: в хлебобулочной и кондитерской отраслях, для изделий до и после выпечки



Связаться с нами вы можете любым
удобным способом:
через сайт www.gummi.ru
или с вашим менеджером

Отдел продаж: +7 (831) 433-56-62

WhatsApp, Telegram, Viber:
+7 (910) 386-91-32

e-mail: info@gummi.ru



YouTube канал Гамми



Telegram канал Гамми