



Каталог ТД ФСД

Лето 2025



Гели холодного нанесения «Бостон»

Готовые к использованию в холодном виде гели: мягкие, пастообразные, прозрачные, с намазываемой гомогенной текстурой и превосходным блеском.

Применяются для декоративной отделки поверхности кондитерских и хлебобулочных изделий, а также покрытия фруктов и ягод.

Способ применения: перемешать необходимое количество геля и нанести на изделие.

Гели можно подогреть до 45°C для улучшения текучести.

Ассортимент:



Белый



Шоколадный



Карамельный



Нейтральный



Со вкусом абрикоса



Со вкусом апельсина



Со вкусом банана



Со вкусом манго



Со вкусом лимона



Со вкусом малины



Со вкусом клубники



Со вкусом вишни



Голубой



Со вкусом лесных
ягод



Со вкусом киви

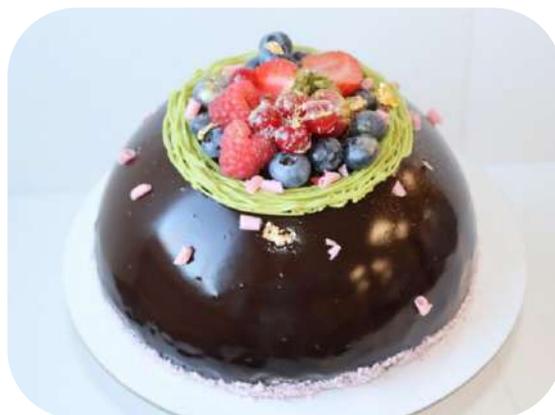
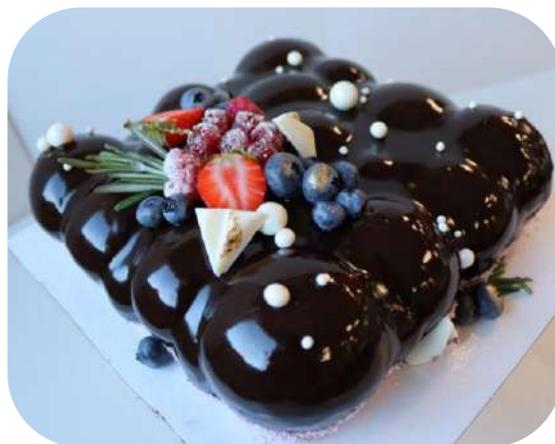
Заводская фасовка: 1 кг, 2,7 кг, 7 кг

Гели «Муар» готовая зеркальная глазурь

Готовые гели (аналог гляссажа) предназначены для покрытия муссовых тортов, птифуров и других десертов. Придают завершенность изделию, оригинальный внешний вид и зеркальный блеск.

Ассортимент:

- белый
- со вкусом апельсина
- шоколадный



Способ применения: гель «Муар» необходимо разогреть на водяной бане или в микроволновой печи до жидкого состояния (не более 40-45°C), аккуратно перемешать.

Белый Муар можно окрашивать водорастворимыми красителями для получения необходимого цвета. Покрыть замороженное изделие и поместить в холодильную камеру.

Заводская фасовка: 1 кг, 2,7 кг

Гели горячего нанесения «Магден»

Готовые гели для покрытия кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов с фруктами. Образует эластичное, жележное покрытие: прозрачное, блестящее, с нежным вкусом.

Гели можно наносить кистью, распылять пульверизатором или заливать в «кольцо».



Способ применения:

- гель «Магден» - 1000 г
- вода (фруктовый сок) - 300-600 г.

Смешать гель с водой или соком. Растопить на небольшом огне при перемешивании, довести до кипения. Остудить до температуры 60-65 С, использовать по назначению

Ассортимент:

- нейтральный
- со вкусом абрикоса (с натуральным красителем)
- со вкусом клубники (с натуральным красителем)

Заводская фасовка: ведро 7 кг, 15 кг

Смесь «Блюм» для геля горячего нанесения

Концентрированная многокомпонентная смесь для приготовления кондитерского геля горячего нанесения.

Полученный гель может быть использован для покрытия тортов, пирожных, изделий с использованием свежих, консервированных, замороженных фруктов и ягод. Подходит для приготовления желейного декора путём нарезки или заливки в формы.



Способ применения:

на 100 г смеси «Блюм» - 400 г сахара и 1000 г воды.

Смешать в сухом виде сахар и смесь «Блюм», готовую смесь добавить в горячую воду, при помешивании довести до кипения, кипятить не более 1 минуты. Остудить до температуры 65-70°C, использовать по назначению. Остатки геля можно разогреть повторно, при добавлении небольшого количества воды.

Заводская фасовка: мешок 1 кг, 5 кг

Глазури «Фа велюр»

Глазурь предназначена для нанесения на поверхность изделий с помощью распыления (техника «велюр»).

- Глазурь можно использовать многократно
- Окрашивается в любой цвет жирорастворимыми красителями
- Глазурь «Фа велюр» дешевле любых аналогов (велюра в баллончиках, велюра из шоколада с какао-маслом)
- Простота использования - необходимо просто растопить глазурь и нанести на изделие в соответствии с рекомендациями



Предназначение	Способ применения
Декорирование изделий «велюровым» покрытием	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C в микроволновой печи или на «водяной бане» и распылить ее на замороженный торт или десерт с помощью распылителя. Изделие сразу охладить для стабилизации полученного «велюрового» покрытия на поверхности.
Создания «барьера» между песочными основами и начинками с высоким содержанием влаги, например - в тарталетках, корзиночках и т.п.	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C и распылить ее (либо нанести кисточкой) на выпеченные песочные основы комнатной температуры. После охлаждения изделия выложить начинку и декорировать.
Тонкой глазировки деликатных изделий, в т.ч. со сложной поверхностью, например – изделий из белкового крема, суфле и т.п.	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C и распылить ее на белковый крем или суфле комнатной температуры. Изделия с полученным тонким блестящим слоем глазури охладить в холодильнике для стабилизации покрытия.
Улучшения текучести и стабилизационных свойств глазури, используемой для отливки в объемные и плоские формы; особенно рекомендуется для форм с «тонким» рисунком.	Глазурь «Фа велюр» растопить до 35-40°C и смешать ее с основной массой глазури (использовать для глазури на лауриновых заменителях какао-масла). Отливать в формы по принятой технологии.

Заводская фасовка: пакет 1 кг, коробка 6 кг

Глазури «Шокомилк кондитерские»

Применяются для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий (булочек, печенья, тортов, рулетов, кексов, суфле, зефира), для изготовления конфет, декора, различных фигурок и т.д.

Глазури производятся на заменителях масла какао лауринового типа - в виде «капель» и «монет» разного диаметра.



Темная 88 какао 22%
Темная 77 какао 17%
Темная 55 какао 11%
Темная 66 какао 8%
Темная 75 какао 7-8%

Белая 33 СМШ 12%
Белая 22 СМШ 8%
Белая 11 СМШ 5%

Молочная 45 арахис 4%
Молочная 44

- высокие органолептические показатели
- высокая твердость и хороший блеск
- быстрое плавление и кристаллизация

Ассортимент:

- белые
- молочные
- тёмные
- цветные

Заводская фасовка: пакет 1 кг, коробки 16 кг

Глазури «Шокомилк» цветные со вкусами

Глазури с разнообразной палитрой цветов, вкусов и ароматов, в соответствии с наименованием.

В состав некоторых цветных глазурей входят натуральные красители и наполнители.



апельсин



банан



голубая



лесные ягоды



кокос



крем-брюле



клубника со
сливками



лимон



малина



манго



солёная
карамель



фисташка



яблоко

- высокие органолептические показатели
- высокая твердость и хороший блеск
- быстрое плавление и кристаллизация

Заводская фасовка: пакет 1 кг, коробки 6,5 кг

Покрyтия-кремы «Шокодель»

Используются для декорирования поверхности кондитерских и хлебопекарных изделий, для начинок, прослоек, покрытий, в составе комбинированных кремов, при приготовлении ганаша. *Наносится на изделие ровным тонким слоем;*

Ассортимент включает покрытия с натуральными наполнителями и со вкусами.

С натуральными наполнителями:

- Белое
- Капучино
- Карамель
- Кокос
- Миндаль
- Молочный шоколад с арахисом
- Ореховое
- Солёная карамель
- Фисташковое
- Шоколадное
- Шоколадно-ореховое
- Фундук

Со вкусами:

- Апельсин
- Банан
- Голубое
- Клубника
- Лесные ягоды
- Ликер
- Лимон
- Яблоко



Способ применения: перед глазированием покрытие-крем «Шокодель» подогреть на водяной бане до температуры 35-45°C при постоянном перемешивании; нанести на изделие. Стабилизировать в условиях холодильника. Подходит для использования на любом глазировочном оборудовании. Толерантно к условиям цеха, застывает в холодильнике (3-6°C).

Заводская фасовка: ведро 0,9 кг, 6 кг

Покрyтия-начинки «Фанкрем»

Готовые покрyтия-начинки пастообразной консистенции, имеющие плотную кремoвую текстуру. Используются в качестве покрyтия любых кондитерских и хлебобулочных изделий, готового ганаша, начинки, прослойки.

Идеально подходят для глазирования пончиков и эклеров, в том числе на глазировочных машинах любого типа.

Ассортимент: "Фанкрем" сгущённое молоко

"Фанкрем" тёмный шоколад



Способ применения: для достижения желаемой текучести начинку нагревать при перемешивании на «водяной бане» до температуры 35-45°C; нанести на изделие. Стабилизировать в условиях холодильника.

Заводская фасовка: ведро 0,9 кг, 6 кг

Смеси сухие для помадки

Сухая помадка «Версаль» и «Фабель» - смесь, приготовленная на основе очень мелкой, специально обработанной и просеянной сахарной пудры. Это придаёт разведённой помадке гладкость, блеск и однородность.

Применяется для глазирования кондитерских и хлебобулочных изделий: сдобные булочки, слоеные изделия, пирожные, кексы, пончики, ромовые бабы, куличи и т.д.

Наименование	Описание	Состав
Смесь «Версаль ванильно-сливочный»	Белая сахарная помадка	Сахар, загуститель, ароматизатор пищевой, краситель, регулятор кислотности
Смесь «Версаль блеск ванильно-сливочный»	Белая сахарная помадка характеризуется повышенной эластичностью и характерным блеском	Сахар, загуститель, сухой сироп глюкозы, ароматизатор, краситель, регулятор кислотности
Смесь «Версаль шоколадный»	Готовая помадка коричневого цвета, в состав входит какао-порошок	Сахар, загуститель, какао-порошок, ароматизатор, регулятор кислотности
Смесь «Версаль лимонный»	Готовая помадка имеет жёлтый цвет и вкус лимона	Сахар, загуститель (крахмал пшеничный), ароматизатор пищевой, регулятор кислотности, краситель
Смесь «Версаль клубничный»	Готовая помадка имеет розовый цвет и клубничный вкус	Сахар, загуститель (крахмал пшеничный), ароматизатор пищевой, регулятор кислотности, краситель
Смесь сухая для помадки «Фабель»	Белая сахарная помадка не содержит искусственных красителей	Сахар, загуститель (крахмал пшеничный), ароматизатор пищевой, регулятор кислотности



Способ применения:

«Версаль» - на 1 кг сухой смеси добавить 150-180 г горячей воды или молока (85-90°C).

«Фабель» - на 1 кг смеси добавить 190-210 горячей воды или молока, перемешать на низкой скорости, затем взбить на быстрой скорости 2-3 минуты

Заводская фасовка - пакет 1 кг, 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг

Готовая помадка «Фа Фондант»

Готовая помадка пастообразной консистенции, белого цвета, вкус сладкий, аромат ванильно-сливочный.

Способ применения: разогреть помадку до температуры 34-45 градусов и нанести на изделие.

Заводская фасовка – ведро 0,9 кг и 5,5 кг



Пасты «Радуга» десертные концентрированные

Пасты «Радуга» идеально подходят для придания вкуса и аромата кремам, муссам, мороженому, молочным коктейлям, глазулям, желе.

Могут использоваться для ароматизации и придания вкуса выпеченным изделиям.

Продукты практичны и экономичны в использовании - за счет высокой концентрации натуральной базовой основы. Дозировка пасты от 5 до 10% к массе основного продукта.

апельсин



банан



вишня



манго



клубника



малина



фисташковая



кокосовая



Фисташково-ореховая

Заводская фасовка: ведро 1 кг, 2,5 кг

НАЧИНКИ «ТВИСТ» КРЕМОВЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

Готовые термостабильные начинки кремовой консистенции для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Начинки «Твист» обладают высокой технологичностью, а именно:

- могут вноситься в изделие как до выпечки, так и после тепловой обработки
- исключают миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке и образование закала в изделии
- могут использоваться для прослойки выпеченных полуфабрикатов, как вкусовой наполнитель для суфле, начинок на масляной основе либо на базе сливок и их заменителей
- особенно хорошо сочетаются с масляными бисквитами и маффинами не оставляя пустот в изделии
- устойчивы при замораживании /дефростации

Начинки «Твист» кремовые с натуральными наполнителями

Мягкие, эластичные начинки кремовой консистенции, в составе которых содержатся натуральные наполнители в соответствии с наименованием (кокосовая стружка, миндаль, творожный сыр, черемуховая мука и т. д.).

Ассортимент:



Кокосовая



Миндальная



Сырная



Творожная с крупинками и изюмом



Черемуховая



Черемухово-миндальная



Маковая



Шоколадная



Шоколадно-ореховая

Начинки «Твист» кремовые с различными вкусами

Мягкие, эластичные начинки кремовой консистенции, хорошо держат рисунок, идеально подходят для автоматизированных линий; цвет, вкус и аромат соответствуют наименованию продукта.

В ассортименте более 30 вкусов.



Абрикос



Апельсин



Банан



Барбарис



Брусника



Варёная сгущёнка



Ваниль



Вишня



Дыня



Йогурт



Карамельная



Киви



Клубника



Клубника со сливками



Крем-кокос



Лимон

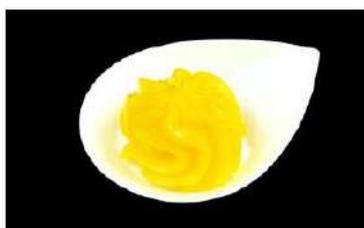


Малина



Малина со сливками

Начинки «Твист» кремовые с различными вкусами



Манго



Пломбир



Сметана



Снежок



Творог



Творожная с крупинками



Тирамису



Фисташка



Черника



Чёрная смородина

А также другие вкусы: капучино, вишня со сливками, кленовый сироп с орехом пекан, кофе, мёд, мятная, сгущённое молоко, яблоко.

Заводская фасовка: ведро 6 кг, 13кг

Начинки «Твист» Премиум кремовые

Начинки кремовой консистенции, более плотной текстуры, хорошо держат рисунок. Отличаются более высокой термостабильностью и изысканным, благородным вкусом.

Ассортимент:

- Варёная сгущенка
- Гальяно (вкус яичного ликёра)
- Заварная
- Сливочная
- Шоколадный трюфель



Начинки «Твист» структурные термостабильные

Готовые термостабильные начинки плотной намазываемой консистенции на основе растительного сырья-для кондитерских и хлебобулочных изделий. Начинки «Твист» структурные:

- могут вноситься в изделие-как до выпечки, так и после тепловой обработки;
- исключают миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке и образование закала в изделии;
- прекрасно сочетаются с масляными бисквитами, слоеным, песочно-сдобным или сдобным тестом;
- отличаются «короткой» текстурой;
- устойчивы при замораживании/дефростации;
- вырабатываются в большом ассортименте.

Заводская фасовка: ведро 6 кг, 13кг

Начинки «Твист» маковые

Полностью готовые к применению начинки; вырабатываются из высококачественных семян пищевого мака, предварительно прошедших специальную обработку.

Начинки отличаются содержанием мака, степенью его измельчения, текстурой, насыщенностью вкуса и аромата.

Ассортимент:

- Маковая
- Маковая Экстра (с повышенным содержанием мака)
- Маковая Экстра М (более эластичная, мягкая)
- МаковаяКремовая
- Арахисово-маковая



Начинки «Твист» яблочные и фруктово-ягодные

Готовые термостабильные начинки для хлебобулочных и кондитерских изделий с высоким содержанием ягод и фруктов.

Ассортимент и содержание фруктов (ягод):

- Яблочная (не менее 65%)
- Яблочная Экстра (не менее 90%)
- Абрикосовая (не менее 70%)
- Абрикосовая Экстра (не менее 90%)
- Брусничная (не менее 30%)
- Вишневая (не менее 55%)
- Вишневая Экстра (не менее 85%)
- Черничная (не менее 30%)



Конфитюры термостабильные

Фруктовые термостабильные наполнители очень удобны в использовании, т.к. не требуют предварительной подготовки. Кроме того, **они устойчивы к высоким и низким температурам**— продукт можно выпекать и замораживать как на изделии, так и внутри него. Весь ассортимент наполнителей **производится из плодов и ягод** в зависимости от наименования продукта.

Конфитюр «Деликатесный» К и Экстра



Ананас



Абрикос



Абрикос измельченный



Ананас



Апельсин



Брусника



Вишня



Груша



Киви



Клубника



Клюква



Лесные ягоды



Лимон



Малина



Манго



Персик



Черная смородина



Черника



Яблоко

Яблоко-брусника

Заводская фасовка: ведро 5 кг, 12,5 кг

Конфитюр «Деликатесный» гомогенный

Нежная масса с высоким содержанием фруктовой части. Имеет глянцевую, полупрозрачную поверхность, **высокую термостабильность**. В основу входит фруктово-плодовое или яблочное пюре. Применяется в качестве начинки для закрытых и открытых пирогов, ватрушек, слоек, изделий с высокой температурной выпечкой, может использоваться как прослойка для тортов и бисквитов. Хорошо перемешивается и распределяется в изделии.



Абрикос



Ананас



Апельсин



Вишня



Киви



Клубника



Клюква



Лимон



Малина



Персик



Яблоко

А также другие вкусы: груша,
лесная ягода, манго.

Сироп глюкозный 43%

Прозрачный, вязкий сироп, ДЭ 43

Придает эластичность и блеск изделиям, помогает удерживать влагу, придает пластичность и вязкость, обладает консервирующими свойствами. Используется в кондитерской промышленности при изготовлении карамели, зефира, маршмеллоу, кондитерских глазурей, муссов, сахарной помадки и др. кондитерских продуктов.



Заводская фасовка: ведро 1 кг, 7 кг, 15 кг

Сироп «Инверто» фруктозно-глюкозный

Прозрачный, вязкий сироп, по составу моносахаров аналогичен инвертному сиропу средней инверсии.

Сироп обладает высокой гигроскопичностью, поэтому используется:

- при изготовлении мягких выпеченных изделий – для сохранения первоначальной влажности изделия и продления срока годности;
- для придания золотистого оттенка корочке в выпеченных изделиях;
- для увеличения срока годности;
- контролирует кристаллизацию воды в замороженных изделиях (торты, десерты), не допуская образования крупных кристаллов льда.

Заводская фасовка: ведро 1 кг, 7 кг, 15 кг

Изомальт

Венео ИЗОМАЛЬТ ST-M



Изомальт Isomalt (Китай)



Фасовка- пакет 1 кг, мешки 25 кг

Пектины



Ассортимент	Назначение	Особенность
Пектин фруктовый термообратимый FA NH	Используется для получения желейного глянца для фруктов, пластичных шоколадных масс, ганаша и других жировых покрытий, начинок для десертов и конфет, конфитюров и джемов.	Образует термообратимые массы, т.е. после приготовления полученная масса застывает при температуре 35-60°C, затем ее можно расплавить и использовать по назначению (глазировать, покрыть, начинить, вылепить и пр.).
Пектин фруктовый термообратимый FA NH calcium	Используется для получения молочного пудинга и желе, кремё, ганашей и глазурей для покрытия кондитерских изделий, начинок и муссов, молочных соусов, веганской панакоты, йогурта.	Образует термообратимые гели при взаимодействии с кальцием, который уже находится в системе, например, в молоке и других молочных продуктах. Желирование Пектина FA NH calcium практически не зависит от свойств молочной системы (содержания сахара, других сухих веществ и кислотности).
Пектин яблочный FA ВЭ	Применяется для получения мармелада, зефира, термостабильных фруктовых желейных начинок, конфитюров, джемов. Это загуститель любых пищевых масс (соков, фруктовых джемов, соусов), как улучшитель хлебобулочных изделий (в т.ч. замороженных).	Образует термостабильные (не плавящиеся в последствии) желейные массы. Для получения желейной текстуры система должна иметь большое содержание сахара и других растворимых сухих веществ (более 60%) и высокое содержание кислот, которые находятся либо во фруктово-ягодных ингредиентах, либо вносятся дополнительно.
Пектин яблочный FA ВЭ/1	Применяется для получения джемов, фруктовых начинок, мармелада (под отливку, нарезку, для мармеладных рулетов), желейных начинок для пряников, желе различного типа, в т.ч. без фруктовой основы.	Образует <i>термостабильные</i> (не плавящиеся в последствии) желейные массы. Особенность этого типа пектина в том, что при изготовлении изделий – нет необходимости в добавлении цитрата натрия.
Пектин цитрусовый FA ВЭ/1	Применяется для получения джемов, фруктовых начинок, мармелада (под отливку, нарезку, для мармеладных рулетов), желейных начинок для пряников, желе различного типа, в т.ч. без фруктовой основы.	Образует <i>термостабильные</i> (не плавящиеся в последствии) желейные массы. Пектин уже содержит сбалансированное количество буферных солей, позволяющих получать конечный продукт стандартно высокого качества. Обладает хорошей текучестью в горячем состоянии.

Желатины

Наименование	Фото	Вид	Сила (блум)	Производитель	Фасовка
Желатин гранулированный ГОВЯЖИЙ пищевой 160 блюм MIDDLE Val`de 500г/шт.		Говяжий, гранулированный	160	Val`de, Россия	500 г
Желатин гранулированный ГОВЯЖИЙ пищевой 180 блюм Val`de 500г/шт.		Говяжий, гранулированный	180	Val`de, Россия	500 г
Желатин листовой ГОВЯЖИЙ (Халяль) "Голд" пищевой Val`de 180 блюм, 1кг/шт		Говяжий, листовой Халяль	180	Val`de, Россия	1 кг
Желатин пищевой П-180 (2мм), меш. 25кг / 1 кг (Беларусь) ХАЛЯЛЬ		Говяжий, гранулированный Халяль	180	Беларусь	1 кг, 25 кг
Желатин гранулированный пищевой ГОВЯЖИЙ "Халяль" Val`de 220 блюм 500г/шт		Говяжий, гранулированный Халяль	220	Val`de, Россия	500 г
Желатин пищевой (Свиной) М П-220 30 mesh меш (20кг) / 1 кг		Свиной, гранулированный	220	Россия	1 кг, 20 кг

Агар-агар

Ассортимент:

- Агар-агар Вьетнамский 900
- Агар-агар Италия (Гельагар TI+ 900)

Фасовка: пакет 1 кг



Смеси – стабилизаторы «Фа Фонды» для суфле и муссов

Используются при изготовлении кремовых изделий: для стабилизации и укрепления молочных сливок или их заменителей на растительных маслах.



Ассортимент:



нейтральный



горький шоколад



сметана



тирамису



клубника



банан



пломбир



йогурт

Придают крему желаемые вкус, цвет, аромат и текстуру.

Способ применения: 500 г смеси, 625 г воды температурой 30-37°C, 1700 - 2500 г заменителя молочных сливок (крем на растительных маслах). Смешать смесь с водой. Крем на растительных маслах взбить на умеренной скорости до полуготовности. Добавить в полувзбитый крем приготовленную смесь фонда с водой, быстро перемешать на средней скорости, отсадить, стабилизировать при температуре 2-6°C.

Заводская фасовка: пакет 1 кг, 5 кг

Смесь «Алиса»

для белкового крема, суфле, безе

Смесь уникальной рецептуры для приготовления *сбивных кондитерских изделий и полуфабрикат*

- белкового крема
- безе (меренги)
- суфле
- других изделий (печенье Кокосанка, Макарон), предусматривающих внесение куриного белка



Смесь удобная в использовании, практичная и универсальная.

Обладает отличной пенообразующей способностью.

Безопасно по микробиологическим показателям.

Не требует особо тщательной подготовки тары для взбивания.

При изготовлении крема или суфле - используемый сироп не требует уваривания.



Заводская фасовка - пакет 1 кг, 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг

Смесь «Садко» для заварного крема

Молокосодержащие смеси для приготовления кремов, аналогичных заварным, «холодным» способом.

Полученные крема:

- имеют «короткую» текстуру и идеально подходят для наполнения слоеных, заварных, песочных и других изделий;
- термостабильны, поэтому могут использоваться для наполнения изделий до выпечки;
- устойчивы в циклах замораживание/оттаивание;
- прекрасно сочетаются с кремами на основе заменителя сливок и масляным кремом;
- экономичны в использовании.

Способ применения: на 360 грамм смеси добавить 950-1000 мл воды (t 18-20° C), перемешать до однородной консистенции и взбить в миксере 5-7 минут.

Заводская фасовка - пакет 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг



Смесь «Любава» для заварного крема

Молокосодержащая смесь для приготовления крема, аналогичного заварному, «холодным» способом. Готовый крем имеет кремообразную короткую структуру, ярко-желтый цвет, хороший блеск; термостабилен при выпечке и в циклах замораживания–оттаивания. С ним удобно работать прослаивать или наносить на поверхность изделия. Для приготовления нового вкуса можно добавить сливки, творог, различные начинки «Твист».

Способ применения: на 300 г сухой смеси добавить 1000 г воды (18-20 °C), перемешать и взбивать венчиком не менее 6-8 минут.

Заводская фасовка - пакет 5 кг, мешок 10 кг, 20 кг



Какао-порошок



Какао порошок
алкализированный
JB-800-11 (25 кг)
Малайзия

- Жирность % -11+1
- Кислотность (рН) – 7,2-7,6



Какао-порошок
алкализированный CAOLA
AK777, меш 25 кг
Россия

- Жирность % -7-10
- Кислотность (рН) – 8



Какао-порошок
натуральный "TULIP300"
(25кг)

- Жирность % -10-12
- Кислотность (рН) – 5-5,9

Какао-масло

Какао масло является основой шоколада, используют для производства шоколадных конфет, паст, глазурей, как покрытие (шоколадный велюр) тортов и пирожных, добавляют в крем, помадку и разнообразные десерты.

В виде стружки, крошки.



Цвет - от кремового до светло-желтого.

Свойственные маслу какао, ярко выраженный запах какао, без посторонних привкуса и запаха



Цвет - от белого до кремового.

Без посторонних привкуса и запаха при отсутствии характерного запаха

Сухофрукты и орехи



Изюм Малаяр,
10 кг



Арахис, лепестки,
4, 5 кг



Кунжут
очищенный
(1кг)



Мак пищевой,
Венгрия, 1 кг, 25 кг



Кокосовая стружка,
65% (файн) 1 кг, 25 кг

Крем на растительных маслах

Молоко сгущённое и вареное



Фасовка - 1 кг и 10 кг



Кондитерские шарики Монпарель

Шарики диаметром 1,5-2,5 мм, сладкие, (без постороннего запаха и вкуса.

Заводская фасовка –
мешок 2 кг, 10 кг.



Дутый рис (крокант)

Воздушная кондитерская посыпка из экструдированного риса. Посыпка светло-соломенного цвета в виде зерен размером 3-4 мм, сладкого вкуса, легкая, хрустящая, без постороннего запаха и вкуса.

Фасовка-от 2 кг.



Глазури «Шокомилк» капли

Используется в качестве наполнителя и декора сдобных и мучных кондитерских изделий. Изготавливаются ассортименте **молочные и темные**, диаметр капель от **4 мм до 9 мм**. Капли имеют свойства термостабильности.

Заводская фасовка - пакет 1 кг, коробка 7 кг.

Тёмные



50 - 4- 5 мм

Тёмные



60 - 6-7 мм

Тёмные



80 - 8-9 мм

Молочные Молочные



40 - 3-5 мм



65 - 4- 7 мм

Маршмеллоу (зефирка)

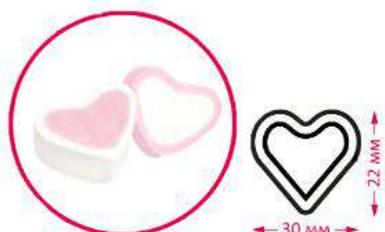
Confectum Clouds (пломбир-ваниль) Маршмеллоу
"Confectum Clouds" пломбир-ваниль / 1.2 кг



Confectum Mini (пломбир) Маршмеллоу
"Confectum MINI" пломбир 2
*600гр / 1.2 кг



Confectum Hearts (клубника) Маршмеллоу "Confectum Hearts" клубника 2*600гр / 1.2 кг



Сахарные посыпки «Фа Декор»



Вермишель голубая яркая



Вермишель микс 1



Вермишель белая



Вермишель зеленая



Вермишель желтая



Вермишель коричневая



Вермишель красная



Вермишель розовая
фуксия



Вермишель оранжевая

Заводская фасовка - пакет 1 кг (10 кг -под заказ)

Сахарные посыпки «Фа Декор»



Сердце перламутровое



Сердце красное с вырезом



Сердце микс 3

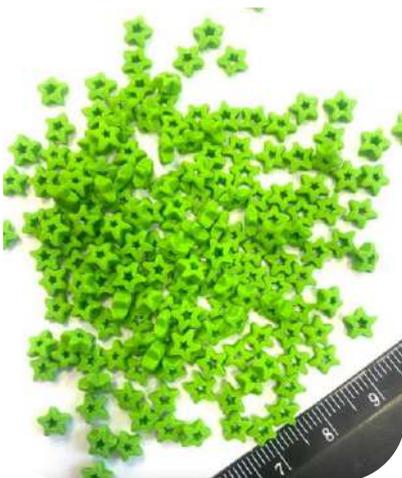


Сердечко красное

Сахарные посыпки «Фа Декор»



Звездочка красная с
вырезом внутри



Звездочка зеленая
с вырезом внутри



Звездочка синяя с
вырезом внутри



Звездочка красная
объемная



Звездочка зеленая
объемная



Звездочка синяя
объемная



Звездочка белая
объемная



Звездочка белая с
вырезом внутри



Звезда с вырезом
внутри черная

Сахарные посыпки «Фа Декор»



Конфетти красное



Конфетти микс1



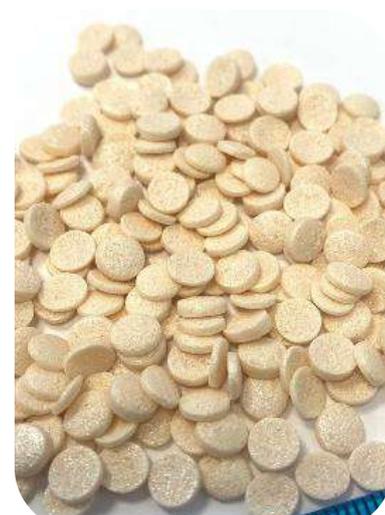
Конфетти микс 2



Конфетти зеленое
перламутровое



Конфетти желтое
перламутровое



Конфетти персиковое
перламутровое



Звездочка объемная
микс 1



Микс 5



Звездочка жёлтая

Заводская фасовка - пакет 1 кг (10 кг -под заказ)

Пудра сахарная мелкодисперсная

Сахарная пудра ультрамелкого помола, производится по ГОСТ. Применяется для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления кремов, сахарной глазури, помадки и т.д.

Степень измельчения сахара – не более 100 микрон, в т.ч. 90% пудры имеют дисперсность 60-30 микрон.



Заводская фасовка – пакет 1 кг, мешок 5 кг, 10 кг, 20 кг

Пудра «Бархатная» нетающая

Используется для декорирования поверхности выпеченных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Не тает на горячей выпечке и не впитывается в изделие. Не тает на горячей выпечке и не впитывается в изделие

БЕЛАЯ



ШОКОЛАДНАЯ



ГОЛУБАЯ



ОРАНЖЕВАЯ



ЖЕЛТАЯ



ЗЕЛЕНАЯ



РОЗОВАЯ

Заводская фасовка - пакет 1 кг, мешок 5 кг, 10 кг и 20 кг

Желейные шарики «Мармелатъе»



ВИШНЯ



АПЕЛЬСИН



**ЯБЛОКО
ЗЕЛЕНОЕ**



ЛИМОН



ЛЕСНАЯ ЯГОДА

Термостабильные, блестящие и бесшовные шарики.

Откалиброванные по размеру, готовые к использованию изделия сферической формы из плотного мармелада.

Диаметр: 4-6 мм, 8-10 мм, 10-12 мм, 12-15 мм



Заводская фасовка -контейнер 0,9 кг, 3 кг

Мармелад фигурный «Мармелатье»



МАЛИНА САДОВАЯ
8 г, уп.300 г.



КЛУБНИКА мини
8,3г, уп.34шт



КЛУБНИКА
12г, уп.24шт



ЕЖЕВИКА САДОВАЯ
8 г, уп.300 г



НАРЦИСС
13г, уп.20 шт



ПОДСОЛНУХ"
6,75г, уп.40 шт



РОМАШКА
6,5г, уп.40 шт



ВАСИЛЁК
7,3г, уп.40 шт



ГВОЗДИКА
7,3г, уп.40 шт



СЕРДЦЕ" 13г, уп.30шт



ВИНОГРАД ЗЕЛЕНый
20г,уп.16шт



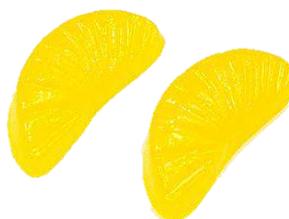
ВИНОГРАД ТЕМНЫЙ
20г,уп.16шт



СМОРОДИНА
ЧЕРНАЯ"
16г,уп.20шт



СМОРОДИНА
КРАСНАЯ
16г,уп.20шт



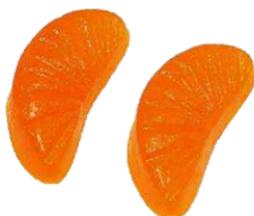
ЛИМОН (дольки)"
8,0г, уп.40шт



БАНАН" 18г,
уп.16шт



ПОДАРОК" 7,4г, уп.48шт



МАНДАРИН (дольки)"
8,0г, уп.40шт

**Готовый декор для
ваших изделий –
экономит ваше время и
трудовые ресурсы**

Драже взорванные зерна риса в глазури



101 Драже зерн. взорв.зерна риса в цв.конд. глазури (Серебро 2-5мм) 1.5кг



108 Драже зерн. взорв. зерна риса в цв.конд. глазури "Жемчуг Серебро"(микс) 1.5кг



125 Драже зер.взорв.зерна риса в цв.конд. глазури Жемчуг (Сереброб-8 мм) 1.5кг



254 Драже зер.взор.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг(Белоснеж) Зраз Микс 1.5кг



293М Драже зерн. в цвет. конд. глазури (Белоснежное) 6-8мм 1.5кг



550 Посыпка сахар. декор. цвет.Крошка Люкс Перламутровая (Белая) 1.5кг

В ассортименте более 60 цветов и миксов драже, запрашивайте оптовый прайс актуальный по наличию

Драже взорванные зерна риса в глазури



139 Драже зерн. взорв. зерна риса в цв. конд. глазури Жемчуг (Персик) 1.5кг



133 Драже зерновое взорв.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Персик.2-5мм)1.5кг



805 Драже зерн.в цв.конд. глазури Нежный "БЛЕСК"(Розовый) 3-х разм (микс)1,5к



557 Посыпка сах. декор. цветная Крошка Люкс Перламутровая (Гранат) 1.5кг



128 Драже зерн.взорв.зерна риса в цв. конд. глазури Жемчуг (Розовый 12-13мм) 1.5кг



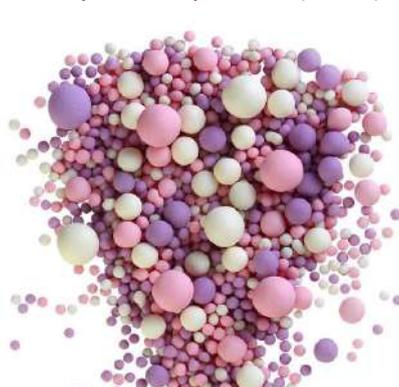
МИКС 1021 Кондит.декор. МИКС Бел,Роз: Драже,Верм,Конфетти, Красн. Сердечки (1,5кг)



176 Драже зерн.взорв.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Персик,Роз, Сереб) 6/8мм

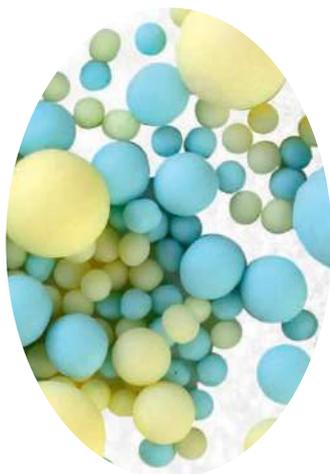


087М Драже зерн.в цв. конд.глазури(Роз,Сирен,Гол, Белосн) Микс3-х раз 1.5кг



086М Драже зерн. в цв.конд. глазури (Роз,Сирен,Белосн) Микс3-х раз 1.5кг

Драже взорванные зерна риса в глазури



096М Драже зерновое в цветной кондитерской глазури (Голубое, желтое)



297М Драже зерновое в цв.конд.глазури (Оранж,Гол,Роз,Сирен,Изумр) 2р (2-5/ и 6-8мм) 1.5кг



181 Драже зерн.взорв.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (ТемБирюз,Сереб,Черн) 1.5кг



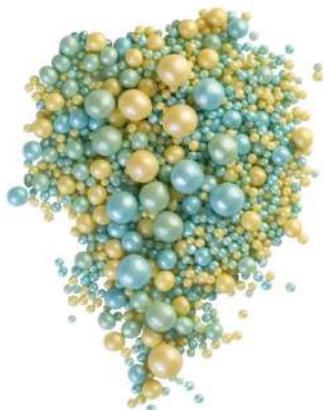
281М Драже зерн. в цв.конд. глазури (Голубое) микс 3-х рамерн. 1.5кг



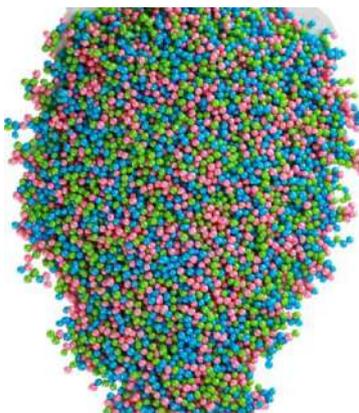
566 Посыпка сах.дек.цв.Крошка Люкс Перламутровая (Бел,Голуб,Зел) 1.5кг



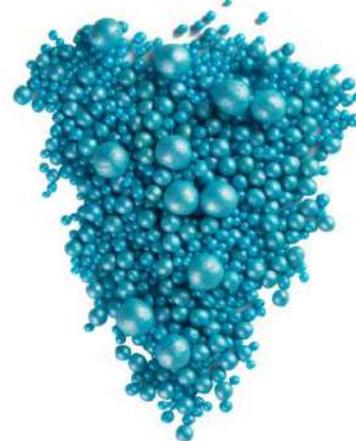
807 Драже зерн.в цв.конд.глазури Нежный "БЛЕСК"(Мятн,Голуб,Белосн) 3-х раз микс 1,5кг



240 Драже зер.взор.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг(Бирюз,Жел,Изумр) 1.5кг



113 Драже зерн. взорв. зерна риса в цв.конд.глазури (Жемчуг Микс 2-5 мм)1.5кг



104 Драже зерн. взорв. зерна риса в цв.конд. глазури Жемчуг (Голубой) Микс 1.5кг

Драже взорванные зерна риса в глазури и глазурь



115 Драже зерн. взорв. зерна риса в конд. глазури "Микс Трехцвет" 2-5 мм 1.5кг



204 Драже зерн.взор.зерна риса в цв. конд. глазури Жемчуг (Бронз,Желт,Серб)1.5кг



200 Драже зерн.взор.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Желтый) микс1.5кг



231 Драже зер.взор.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Золото12-13мм) 1.5кг



553 Посыпка сахар. декорат. цветная Крошка Люкс Перламутровая (Желтая) 1.5кг



П/ф Глазурь кондитерская (КРОШКА -МИНИ Темная), 6 кг



708 Драже зерн. в цв. конд. глазури "БЛЕСК" (Золото,Серебро) 3х размер, Микс, 1.5кг

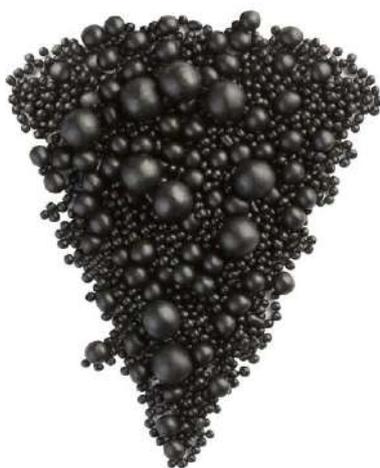


568 Посыпка сах. дек. цв.Крошка Люкс Перламутровая (Золотая роза,Желтый) 1.5кг

Драже взорванные зерна риса в глазури



102 Драже зерн. взор.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Сирен. 2-5мм) 1.5кг



159 Драже зерн. взор.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Черный) микс1.5кг



166 Драже зерн.взорв.зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Красный,Черный) 1.5кг



175 Драже зерн.взорв. зерна риса в цв.конд.глазури Жемчуг (Зел,Кра,Мал,Сир)1.5кг



162 Драже зерн.взорв.зерна риса в цв.конд. глазури Жемчуг (Красный 6-8мм) 1.5кг



561 Посыпка сах.дек.цв.Крошка Люкс Перламутровая (Бел,Роз,Фиолет) 1.5кг

В ассортименте более 60 цветов и миксов драже, запрашивайте оптовый прайс актуальный по наличию

Красители ТМ Kreda

Красители водорастворимые Kreda Decor (Kreda-WG)

Фасовка –
100 гр



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
01 розовый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
02 бордовый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
03 красный



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
04 клубника



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
06 оранжевый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
08 лимонный



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
09 яичный



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
10 желтый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
11 зеленый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
12 темно-зеленый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
13 бирюзовый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
14 голубой



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
15 синий



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
16 фиолетовый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
17 сиреневый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
19 коричневый



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Kreda-WG
20 черный



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

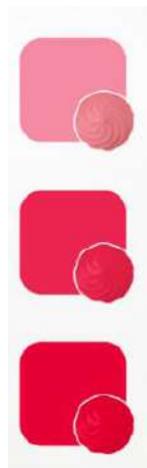
Kreda-WG
23 арбуз

Красители водорастворимые Prime-gel

Фасовка –
10 мл



Prime-gel
01 розовый



Prime-gel
02 красный



Prime-gel
03 оранжевый



Prime-gel
04 желтый



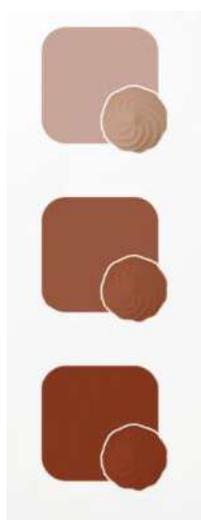
Prime-gel
05 лимонный



Prime-gel
06 зеленый



Prime-gel
07 синий



Prime-gel
09 коричневый



Prime-gel
10 яичный



Prime-gel
11 бордовый



Prime-gel
12 сиреневый



Prime-gel
13 фиолетовый



Prime-gel
15 бирюзовый



Prime-gel
16 темно-зеленый



Prime-gel
17 черный



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Prime-gel
18 голубой



Мастика



Крем-чиз



Бисквит

Prime-gel
20 белый

Красители жирорастворимые Oil-gel

Фасовка 10 мл, 80 мл

Цвет	Пантон (на мастике)	Масляный крем (дозировка на 10г, непрозр. основа)		Шоколадная глазурь (дозировка на 10г, непрозр. основа)	
		0,02г	0,1г	0,02г	0,1г
1 Розовый	205				
2 Красный	191				
3 Оранжевый	1485				
4 Желтый	114				
5 Зелёный	347				
7 Голубой	313				
8 Сиреневый	5135				
10 Мятный	340				
11 Чёрный	432				
16 Синий королевский	294				
18 Розовый дерзкий	212				
20 Молочный шоколад	4705				
21 Горький шоколад	476				

Красители-концентраты S-gel водорастворимые

Фасовка 10 мл, 20 мл, 80 мл

№01 Белый E171	№02 Желтый электро E104	№03 Лимон E102	№05 Яичный E102, E129, E110	№06 Оранж E110	№07 Оранж электро E110, E102
№08 Персик E110, E124, E102	№09 Красный тюльпан E110, E129	№12 Красный насыщенный E124, E110,	№13 Арбуз E129	№14 Бургундский E122, E124, E155	№15 Бордо E124, E122, E155
№17 Клубника E124, E110	№18 Малина E124, E122	№24 Фуксия E122, E133	№26 Сирень E122, E133	№27 Фиолетовый электро E122, E133	№29 Фиолетовый E122, E133
№31 Синий E133, E122	№32 Голубой E133	№33 Синий электро E133	№35 Бирюза E133, E102	№36 Лесная зелень E104, E133, E155	№37 Мята E133, E104
№39 Зеленое яблоко E102, E133	№40 Авокадо E102, E133, E155	№42 Зеленый электро E102, E133	№44 Коричневый E155	№50 Черный насыщенный E129, E133, E110, E122	№57 Красный электро E129, E102
№58 Темно-синий E133, E122, E155	№59 Черника E151	№61 Брусника E122	№63 Кипарис E133, E102	№65 Красный бархат E124, E110, E122	

Красители сухие жемчужная пыльца (Metallic)

Фасовка – баночки 6 г



Metallic 10 золото



Metallic 11 серебро



Metallic 12 жемчуг



Metallic 07 розовый



Metallic 06 синий



Metallic 07 голубой

Пищевые чернила для принтера (Confiprint)

Фасовка 100 мл

6 цветов

01 Красный

E122

04 Черный

E102, E110, E122, E124, E133, E151

02 Желтый

E102

05 Голубой

E133

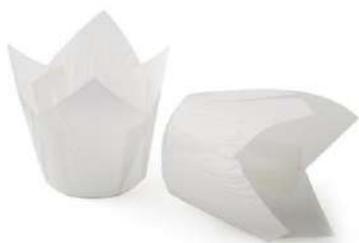
03 Синий

E133

06 Розовый

E122

Формы для маффинов, тюльпаны



716050_R Форма для выпечки
Тюльпан TULIP 160*50 White 50gr
(2400шт) 200шт



716050DB_R Форма для
выпечки Тюльпан TULIP 160*50
Dark brown 50gr (2400шт) 200шт



716050PA_R Форма для
выпечки Тюльпан TULIP
160*50 ORANGE 50 GR
(2400шт) 200шт



716050PBL_R Форма для выпечки
Тюльпан TULIP 160*50 Blue 50gr
(2400шт) 200шт



716050PG_R Форма
для выпечки Тюльпан
TULIP 160*50 Yellow
50gr (2400шт) 200шт



16050PRE_R Форма для
выпечки Тюльпан TULIP
160*50 Red- PINK 50gr
(2400шт) 200шт/



716050PUR_R Форма для выпечки
Тюльпан TULIP 160*50 Perg Purple
50gr (2400шт) 200шт



716050PV_R Форма для
выпечки Тюльпан TULIP
160*50 GREEN 50 GR
(2400шт) 200шт



Форма бумажная для маффинов
MAFFIN 50*32 Белая 50GR
805032/1R_R (8640шт) 270шт



Форма бумажная МАФФИН d50x40
мм. коричневый фасовка 2000 в
коробке/ туба 100 шт

Расходные материалы



Бахилы одноразовые
полиэтиленовые, 100 шт в уп
AVIORA



Мешок кондитерский 30*0*40см
ПВД 65мкм, собранный в пачки по
100 штук



Мешок кондитерский
300мм*0мм*550мм/65 мкм ПВД
прозрачный, собранный в пачки по
100 штук



Мешок кондитерский 1x21,6x36см/
35мкм, однор., в нарезку, прозр.HDPE
100шт/УП (2000ш/кор)SAC36



ПЕРГАМЕНТ Силиконизированный с
антиадгезионным покрытием - 41
г/кв.м, 40 x 60 см, 500 листов



ПЕРГАМЕНТ Жиростойкий марка В
плотность 50г/м 40 x 60 см, 500 листов



Перчатки виниловые,
неопудренные, одноразовые,
размер M, 100 шт. в упаковке,
AVIORA



Перчатки виниловые, неопудренные,
одноразовые, размер S, 100 шт. в
упаковке, AVIORA



Перчатки виниловые, неопудренные,
одноразовые, размер L, 100 шт. в упаковке,
AVIORA



Пакет с квадратным дном под
"ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ"

ООО Торговый дом «Фабрика сладкого декора»

Адрес: Московская область, г. Химки,

Коммунальный проезд вл.35

Телефон: +7 (495) 575-34-35

e-mail: info@tdfsd.ru; sale@tdfsd.ru

Сайт: www.tdfsд.ru

- ✓ Мы работаем с юридическими и физическими лицами.
- ✓ Отгружаем продукцию мелким, средним и крупным оптом. *Работаем от любой суммы заказа.*
- ✓ В регионы отгружаем через ТК («Деловые линии», «Байкал Сервис», «ПЭК», «СДЭК» и др.), *минимальная сумма заказа при отправке через ТК в регионы 20 000 руб. (если заказ меньше 20 000 руб., доставка до ТК 1100 руб.).*
- ✓ *Оперативная доставка* по г. Москве и Московской области (зона 1) - на следующий день при оформлении заказа и поступлении оплаты до 14:00. Сроки доставки по МО оговариваются отдельно.
- ✓ При оформлении первых 3-х заказов, *доставка бесплатная от 15 000 руб. (по Москве либо до ТК). Доставка по МО оговаривается отдельно**
- ✓ Минимальная сумма заказа по Москве и Московской области определяется исходя из зоны доставки.
- ✓ Для определения зоны доставки, можно воспользоваться онлайн-картой, нужно ввести адрес в поисковике <https://yandex.ru/maps/-/CCUQzECXGA>

* При закупке только сливок «Беллария» и конфитюров термостабильных данные условия не распространяются

