



НОВОГОДНЕ-РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ВКУСЫ

Уважаемые партнеры!

Компания "Гамми"

с удовольствием представляет

Вам праздничную коллекцию

"Новогодне-Рождественские вкусы"

Благодаря этой коллекции Вы сможете

наполнить свою продукцию не только

потрясающими вкусовыми оттенками наших

начинок, но и волшебством новогоднего настроения



для кондитеров

категория

характеристики

вкус

применение

Конфитюр «Премьера»

Массовая доля сухих веществ:
не менее 45%
Термостабильный
Содержание фруктов: не
менее 40%
Хранение: 6 месяцев

Ананасы в шампанском,
яблоко-корица,
ананас-апельсин, вишня в
шоколаде,
груша-мёд, вишня с ромом,
яблоко-ваниль, груша-ваниль

Начинка для рулетов, сдобных
и слоеных изделий,
пирожных, блинчиков,
продукции быстрой
заморозки, открытых и
закрытых пирогов;
Прослойка тортов

Конфитюр «Лидер»

Массовая доля сухих веществ:
не менее 40%
Термостабильный
Содержание фруктов:
10-15%
Хранение: 6 месяцев

Яблоко-корица,
гранат,
яблоко-ваниль,
груша-ваниль

Начинка для открытых и
закрытых пирогов, кексов,
блинчиков, продуктов
быстрой заморозки;
Прослойка тортов

Конфитюр «Т»

Массовая доля сухих веществ:
не менее 67%
Термостабильный
Содержание фруктов: не
менее 40%
Хранение: 9 месяцев

Ананасы в шампанском,
виски с лимоном,
яблоко-корица,
лимон-имбирь,
яблоко-ваниль,
груша-ваниль, гранат

Начинка для рулетов,
пряников, сдобных и слоеных
изделий, пирожных, печенья,
блинчиков, продукции
быстрой заморозки, открытых
и закрытых пирогов;
Прослойка тортов

Конфитюр «ТП»

Массовая доля сухих веществ:
не менее 65%
Термостабильный
Содержание фруктов: не
менее 5%
Хранение: 9 месяцев

Виски с лимоном, грейпфрут,
мандарин, гранат, яблоко-
ваниль, груша-ваниль

Начинка для рулетов, сдобных
и слоеных изделий,
панкейков, печенья,
блинчиков, кексов;
Прослойка тортов

*Екатерина Францева,
руководитель отдела
разработок: "Мечтаете о
приближении Нового года?
Лимонно-имбирный пирог,
пряники с яблоком и корицей,
пряное печенье с грушей... Эти
яркие шедевры вызовут у всех без
исключения предвкушение Нового
года и создадут волшебное
рождественское настроение"*

для кондитеров

Наталья Храменкова, технолог
отдела сопровождения клиентов:
"Хотите удивить своих клиентов
яркой новогодней выпечкой?
Мы поможем Вам в этом:
десерты с шоколадным кремом
вкусов "Брауни" или ликеров
"Айриш-Крим" и "Белис"
обязательно станут
неотъемлемой частью
праздничного настроения"

категория	характеристики	вкус	применение
Конфитюр «К»	Массовая доля сухих веществ: не менее 69% Не термостабильный Содержание фруктов: не менее 40% Хранение: 9 месяцев	Гранат, яблоко-ваниль, груша-ваниль	Начинка для рулетов, кексов, пирожных, печенья, пончиков, круассанов, блинчиков; Прослойка тортов; Стержни для творожных сырков; Замешивание в крем
Фруктово-ягодный наполнитель «Э»	Массовая доля сухих веществ: не менее 45% Термостабильный Содержание фруктов: не менее 40% Хранение: 4/6 месяцев	Вишня с ромом, чернослив с коньяком, кленовый сироп-грецкий орех, малина-гранат, малина-мандарин	Начинка для рулетов, кексов, сдобных и слоеных изделий, пирожных, блинчиков, готовых замороженных кондитерских изделий, замороженных полуфабрикатов для дальнейшего выпекания, открытых и закрытых пирогов; Прослойка тортов
Консервы молокосодержащие	Массовая доля влаги: не более 35% Массовая доля сахарозы: 40% Содержание молочного жира: 11% Не термостабильный Хранение: 6 месяцев	Шоколадный крем «Брауни»	Начинка для рулетов, пирожных, пончиков, заварных изделий; Прослойка и отсадка для тортов; Стержни для творожных сырков, мороженого; Замешивание в крем
Кремы кондитерские «КремМикс»	Массовая доля влаги: не более 36% Массовая доля сахарозы, не менее 27% Содержание жира 5% Термостабильный Хранение: 6 месяцев	Вкус ликеров «Айриш-Крим», "Белис"; Шоколад с миндалем, шоколадно-апельсиновый, марципановый	Прослойка для пирожных, тортов; Стержень и декорирование творожных сырков, мороженого; Замешивание в крем

для молочной продукции

категория

характеристики

вкус

применение

**Фруктово-ягодный
наполнитель «Ф»**

Массовая доля сухих веществ:
не менее 58%
Уровень pH 3,45-3,65
Содержание фруктов не менее
35%
Хранение: 4/6 месяцев

Лимон-Имбирь,
яблоко-корица,
ананас-облепиха,
яблоко-ваниль,
груша-ваниль

Кремы и прослойки
кондитерских изделий; зефир;
Десертные йогурты;
Творожные изделия;
Питьевой йогурт;
Спортивное питание

**Фруктово-ягодный
наполнитель «ФП»**

Массовая доля сухих веществ:
не менее 58%
Уровень pH 3,45-3,65
Содержание фруктов не менее
35%
Хранение 4/6 месяцев

Яблоко-корица, мандарин,
мандарин-апельсин,
облепиха,
яблоко-ваниль,
груша-ваниль, гранат,
грейпфрут

Добавление в крем. Питьевой
йогурт, кефир, спортивное
питание

**Фруктово-ягодный
наполнитель «Э»**

Массовая доля сухих веществ:
не менее 45%
Термостабильный
Содержание фруктов: не
менее 40%
Хранение: 4/6 месяцев

Кленовый сироп-грецкий
орех,
малина-гранат,
малина-мандарин

Добавление в кремы и прослойки
кондитерских изделий,
десертные йогурты, творожные
изделия;
Декорирование

Конфитюр «К»

Массовая доля сухих веществ:
не менее 69%
Не термостабильный
Содержание фруктов: не
менее 40%
Хранение: 9 месяцев

Гранат, яблоко-ваниль, груша-
ваниль

Стержни для творожных сырков;
Замешивание в крем

*Анна Чуфарина, технолог-
разработчик: "В данной линейке
вкусов вы почувствуете
уникальное сочетание
натуральных фруктов и ягод,
превосходный внешний вид и
незабываемую атмосферу
новогодних праздников"*

для мороженого

категория

характеристики

вкус

применение

Фруктово-ягодный наполнитель «МЭ»

Массовая доля сухих веществ: не менее 69%
Не термостабильный
Содержание фруктов: не менее 40%
Хранение: 9 месяцев

Вишня с Ромом,
чернослив с коньяком,
лимон-имбирь

Прослойка мороженого,
Замешивание в массу,
Поверхностное декорирование

Фруктово-ягодный наполнитель «М»

Массовая доля сухих веществ: не менее 40%
Термостабильный
Содержание фруктов: 10-15%
Хранение: 6 месяцев

Лимон-имбирь,
мандарин,
мандарин-апельсин

Экструзия,
Замешивание в массу,
Поверхностное декорирование

Фруктово-ягодный наполнитель «МП»

Массовая доля сухих веществ: не менее 67%
Термостабильный
Содержание фруктов: не менее 40%
Хранение: 9 месяцев

Грейпфрут,
мандарин-апельсин

Экструзия,
Прослойка мороженого,
Замешивание в массу,
Поверхностное декорирование

Фруктово-ягодный наполнитель «МТ»

Массовая доля сухих веществ: не менее 65%
Термостабильный
Содержание фруктов: не менее 40%
Хранение: 9 месяцев

Гранат

Экструзия,
Прослойка мороженого,
Замешивание в массу,
Поверхностное декорирование

*Александр Канахин, технолог
отдела сопровождения клиентов:
"От лица компании "Гамми"
поздравляю Вас с предстоящими
новогодними и рождественскими
праздниками. Желаю чтобы
нступающий год стал таким
же ярким и впечатляющим для
Вас как наша новогодне-
рождественская коллекция
вкусов "*

**НОВИНКИ СО ВКУСОМ
БРАУНИ**

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

Массовая доля сахарозы:
не менее 34%

Массовая доля молочного жира:
не менее 11%

Массовая доля влаги:
не более 35%

Хранение: 6 месяцев

Применение:

Стержневое наполнение для мороженого и творожных сырков, декорирование и прослойка кондитерских изделий, наполнение круассанов, мафинов, пончиков, после выпечки

КАРАМЕЛЬ ШОКОЛАДНАЯ

Массовая доля сахарозы:
не менее 30%

Массовая доля молочного жира:
не менее 10%

Массовая доля влаги:
не более 35%

Хранение: 6 месяцев

Применение:

Стержневое наполнение для мороженого и творожных сырков, декорирование и прослойка кондитерских изделий, наполнение круассанов, мафинов, пончиков, после выпечки

НОВОГОДНЕ-РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ВКУСЫ



email: infogummi@gummi.ru
+7 (831) 433 56 62 - Отдел продаж
+79103869132

