ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Сахарные помадки

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Линейка классических помадок:

Помадка сахарная «Глазурь классическая»

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА:

- подчеркивает традиционность декора
- обеспечивает ровное покрытие
- при нарезке сахарная корочка ломается, но не крошится
- сохраняет свежесть изделий
- продукт готов к применению, прост и удобен в использовании

Общие характеристики:

- внешний вид: однородная, глянцевая масса
- текстура: гладкая, однородная, достаточно плотная, свойственная классической сахарной помадке
- в основе продукта – сахар и патока
- не содержит растительный жир
- массовая доля сухих веществ 85%
- содержание внесенного сахара- не менее 71%
- условия хранения: от +5^0 С до +20^{0}С
- срок годности: 9 мес.

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Линейка классических помадок:

Помадка сахарная «Глазурь классическая»

Применение: поверхностная отделка, декорирование:

для хлебобулочных и кондитерских изделий

- пончики и донатсы – для декора и создания уникального сочетания вкусов
- пирожные эклер, «полоска», профитроли
- «ромовая баба», куличи
- маффины, кексы
- кейк-попсы
- берлинеры
- различные изделия из сдобного, песочного и других видов теста

Цветовая и вкусовая палитры:

- классическая белая, с нейтральным сладким вкусом (ровный белый цвет)
- со вкусом клубники (розовый)
- со вкусом фисташки (фисташковый цвет)
- со вкусом манго (светло-оранжевый)

Рекомендации:

Перед применением рекомендуется подогреть на водяной бане до 40^0-55^0 С, мягко перемешивая массу.
Не изменяет своих свойств при неоднократном подогревании массы.

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Линейка кондитерских помадок:

Сахарная кондитерская помадка

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА:

- стабилен при замораживании-размораживании
- сохраняет свои свойства при неоднократном подогревании
- обеспечивает ровное покрытие
- пластичен – при нарезке не крошится и не ломается
- сохраняет свежесть изделий
- продукт готов к применению, прост и удобен в использовании

Общие характеристики:

- внешний вид: матовая пластичная масса
- текстура: мягкая, нежная, кремовая
- содержит растительный жир, м.д.ж. не менее 4%
- массовая доля сухих веществ 85%
- содержание внесенного сахара не менее 70%
- условия хранения: от +5^0 С до +20^{0}С
- срок годности: 9 мес.

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Линейка кондитерских помадок:

Сахарная кондитерская помадка

Применение: поверхностная отделка, декорирование:

для хлебобулочных и кондитерских изделий с длительным сроком годности
для замороженных хлебобулочных и кондитерских изделий

- пончики и донатсы – для декора и создания уникального сочетания вкусов
- пирожные эклер, «полоска», профитроли
- «ромовая баба», куличи
- маффины, кексы
- кейк-попсы
- берлинеры
- различные изделия из сдобного, песочного и других видов теста

Вкусовая и цветовая палитры:

- «ванильный вкус» (ровный белый цвет)
- со вкусом клубники (розовый)
- со вкусом шоколада (коричневый)
- со вкусом фисташки (фисташковый цвет)
- со вкусом манго (светло-оранжевый)

Рекомендации:

Перед применением рекомендуется подогреть на водяной бане до 40^0-50^0 С, мягко перемешивая массу.
Не изменяет своих свойств при неоднократном подогревании массы.

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Идеи вкусовых сочетаний для изделий с начинками:

Декор готового изделия	**Вариант начинок / наполнителей для готового изделия**			
	Кремы кондитерские	**Начинки для пищевых продуктов**	**Конфитюры**	**Повидло**
Помадка сахарная «Глазурь классическая» белая, **Сахарная кондитерская помадка «Ванильный вкус»**	«Сгущенка вареная» в ассортименте	КремМикс в ассортименте	Категория «Премьера» в ассортименте	Повидло яблочное
	«Сгущенка» в ассортименте	КремМикс категория «Д» в ассортименте	Категория «Лидер» в ассортименте	
	«Мягкая карамель» К, «Мягкая карамель» К соленая		Категория Т в ассортименте	
	Крем кондитерский: «Ванильный крем», «Карамельный крем», «Шоколадный крем», «Шоколадный крем Брауни», «Шоколадный крем Трюфель»		Категория ТП в ассортименте	
	Начинка кремовая: фисташковая, кофейная и др.		Категория П в ассортименте	
			Категория К в ассортименте	

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Идеи вкусовых сочетаний для изделий с начинками:

Декор готового изделия	**Вариант начинок / наполнителей для готового изделия**			
	Кремы кондитерские	**Начинки для пищевых продуктов**	**Конфитюры**	**Повидло**
Помадка сахарная «Глазурь классическая» со вкусом фисташки, **Сахарная кондитерская помадка со вкусом фисташки**	«Сгущенка вареная» в ассортименте	КремМикс: ванильно-сливочный вкус, ванильный, вкус пломбир, вкус карамель, клубнично-сливочный вкус, клубничный аромат, сливочно-апельсиновый вкус, сливочный аромат, шоколадно-ореховый, шоколадно-апельсиновый, цитрон, маковая начинка, творожный вкус и др.	Категория «Премьера»: абрикос, клубника, малина, мандарин, персик, питахайя, черная смородина, лесная ягода и др.	Повидло яблочное
	«Сгущенка» в ассортименте	КремМикс категория «Д»: фисташковый, марципан, вкус кленового сиропа и др.	Категория «Лидер»: абрикос, клубника, лимон, малина, яблоко с корицей, черная смородина и др.	
	«Мягкая карамель» К, «Мягкая карамель» К соленая		Категория Т: абрикос, абрикос с морковью, абрикос с яблоком, апельсин с морковью, апельсин с яблоком, малина с яблоком, лимон-апельсин, лимон, лимон с яблоком, персик, черная смородина с яблоком и др.	
	Крем кондитерский: «Ванильный крем», «Карамельный крем», «Шоколадный крем», «Шоколадный крем Брауни», «Шоколадный крем Трюфель»		Категория ТП: малина, мандарин, лимон и др.	
	Начинка кремовая: фисташковая, кофейная и др.		Категория П: абрикос с яблоком, брусника с яблоком, клубника с яблоком, лимон с яблоком, малина с яблоком, манго-маракуйя с яблоком, персик с яблоком, черная смородина с яблоком и др.	
			Категория К: абрикос, апельсин, лимон, малина, черная смородина и др.	

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Идеи вкусовых сочетаний для изделий с начинками:

Декор готового изделия	**Вариант начинок / наполнителей для готового изделия**			
	Кремы кондитерские	**Начинки для пищевых продуктов**	**Конфитюры**	**Повидло**
Помадка сахарная «Глазурь классическая» со вкусом манго, **Сахарная кондитерская помадка со вкусом манго**	«Сгущенка вареная» в ассортименте	КремМикс: ванильно-сливочный вкус, ванильный, вкус пломбир, вкус соленой карамели, клубнично-сливочный вкус, клубничный аромат, сливочно-апельсиновый вкус, сливочный аромат, шоколадно-ореховый, цитрон, маковая начинка, творожный вкус и др.	Категория «Премьера»: абрикос, банан, клубника, малина, манго, мандарин, персик, питахайя и др.	Повидло яблочное
	«Сгущенка» в ассортименте	КремМикс категория «Д»: фисташковый, марципан, вкус кленового сиропа и др.	Категория «Лидер»: абрикос, вишня, клубника, лимон, малина, черная смородина и др.	
	«Мягкая карамель» К, «Мягкая карамель» К соленая		Категория Т: абрикос, абрикос с морковью, абрикос с яблоком, апельсин с морковью, апельсин с яблоком, брусника с яблоком, инжир с яблоком, лимон, лимон-апельсин, лимон с яблоком, грейпфрут с яблоком, малина с яблоком, манго с яблоком, клубника с яблоком, персик и др.	
	Крем кондитерский: «Ванильный крем», «Карамельный крем», «Шоколадный крем», «Шоколадный крем Брауни», «Шоколадный крем Трюфель»		Категория ТП: абрикос, лимон, малина, мандарин и др.	
	Начинка кремовая: фисташковая, кофейная и др.		Категория П: абрикос с яблоком, брусника с яблоком, клубника с яблоком, лимон с яблоком, малина с яблоком, манго-маракуйя с яблоком, персик с яблоком, черная смородина с яблоком и др.	
			Категория К: абрикос, апельсин, клубника, лимон, малина, черника и др.	

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Идеи вкусовых сочетаний для изделий с начинками:

<table>
<tr><th rowspan="2">Декор
готового изделия</th><th colspan="4">Вариант начинок / наполнителей для готового изделия</th></tr>
<tr><th>Кремы кондитерские</th><th>Начинки для пищевых продуктов</th><th>Конфитюры</th><th>Повидло</th></tr>
<tr><td rowspan="8">Помадка сахарная «Глазурь классическая» со вкусом клубники,

Сахарная кондитерская помадка со вкусом клубники</td><td>«Сгущенка вареная»
в ассортименте</td><td rowspan="2">КремМикс:
ананасовый аромат, банановый аромат, ванильно-сливочный вкус, ванильный, вкус дыни, вкус пломбир, карамель, клубнично-сливочный вкус, клубничный аромат, кокосовый аромат, кокосовый, сливочно-апельсиновый вкус, сливочный аромат, шоколадно-ореховый, цитрон, маковая начинка, творожный вкус и др.</td><td rowspan="2">Категория «Премьера»: абрикос, ананас, ананас-апельсин, ананас-кокос, ананасы в шампанском, банан, брусника, груша, дыня, ежевика, жимолость, киви, лесная ягода, малина, манго, персик, питахайя и др.</td><td rowspan="8">Повидло яблочное</td></tr>
<tr><td>«Сгущенка»
в ассортименте</td></tr>
<tr><td>«Мягкая карамель» К,
«Мягкая карамель» К соленая</td><td rowspan="5">КремМикс категория «Д»: фисташковый, марципан, вкус кленового сиропа и др.</td><td>Категория «Лидер»: абрикос, ананас, брусника, груша, киви, клубника, лимон, малина, черная смородина и др.</td></tr>
<tr><td>Крем кондитерский:
«Ванильный крем»,
«Карамельный крем»,
«Шоколадный крем»,
«Шоколадный крем Брауни»,
«Шоколадный крем Трюфель»</td><td>Категория Т: абрикос, абрикос с морковью, абрикос с яблоком, ананасы в шампанском, апельсин с морковью, инжир с яблоком, лимон-апельсин, малина с яблоком, манго с яблоком, персик и др.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Начинка кремовая:
фисташковая, кофейная и др.</td><td>Категория ТП: абрикос, лимон, малина, манго, мандарин и др.</td></tr>
<tr><td>Категория П: абрикос с яблоком, брусника с яблоком, земляника с яблоком, клубника с яблоком, малина с яблоком, манго-маракуйя с яблоком, персик с яблоком, черная смородина с яблоком,
черника с яблоком и др.</td></tr>
<tr><td>Категория К: абрикос, апельсин, клубника, малина, черника и др.</td></tr>
</table>

ГАММИ

С нами жизнь ярче и вкуснее!

Идеи вкусовых сочетаний для изделий с начинками:

Декор готового изделия	Вариант начинок / наполнителей для готового изделия		
	Кремы кондитерские	**Начинки для пищевых продуктов**	**Конфитюры**
Сахарная кондитерская помадка со вкусом шоколада с м.д.ж. 4%	«Сгущенка вареная» в ассортименте	КремМикс: банановый аромат, ванильно-сливочный вкус, ванильный, вкус дыни, вкус пломбир, вкус капучино, карамель, клубнично-сливочный вкус, клубничный аромат, кокосовый аромат, кокосовый, сливочно-апельсиновый вкус, творожный вкус, персиковый аромат, сливочный аромат, шоколадно-апельсиновый вкус, шоколадно-ореховый, цитрон, маковая начинка и др.	Категория «Премьера»: абрикос, ананас-апельсин, ананасы в шампанском, вишня, груша, киви, клубника, лесная ягода, малина, манго, мандарин, черная смородина, черника, яблоко, яблоко с корицей и др.
	«Сгущенка» в ассортименте		Категория "Лидер": абрикос, вишня, груша, киви, клубника, яблоко с корицей и др.
	«Мягкая карамель» К, «Мягкая карамель» К соленая		Категория Т: абрикос, абрикос с морковью, ананасы в шампанском, апельсин с морковью, лимон-апельсин, манго с яблоком, вишня с яблоком, грейпфрут с яблоком, груша с яблоком, киви с яблоком, клубника с яблоком, персик, черная смородина с яблоком, черника с яблоком и др.
	Крем кондитерский: «Ванильный крем», «Карамельный крем», «Шоколадный крем», «Шоколадный крем Брауни», «Шоколадный крем Трюфель»		Категория ТП: абрикос, вишня, малина, манго, мандарин и др.
	Начинка кремовая: фисташковая, кофейная и др.		Категория П: абрикос с яблоком, вишня с яблоком, клубника с яблоком, лимон с яблоком, малина с яблоком, манго-маракуйя с яблоком, персик с яблоком, черная смородина с яблоком, черника с яблоком и др.
			Категория К: абрикос, апельсин, вишня, груша, лимон, клубника, малина, черная смородина, черника и др.

КОНТАКТЫ:

Адрес: г. Нижний Новгород
ул. Грузинская, д.5
Отдел продаж:
+7 (831) 433-56-62
+7 (910) 386-91-32 (WhatsApp, Telegram)
www.gummi.ru

ТЕЛЕГРАМ

RUTUBE

YOUTUBE

КАТАЛОГ
«ГАММИ