





# Гастрономические НАПОЛНИТЕЛИ

*вкус, который  
расширяет границы*





Мультисенсорные гастрономические наполнители «Гамми» — это целая симфония вкуса: нежная текстура раскрывается богатством натуральных оттенков, будь то лесные грибы с травами или сочные томаты с базиликом



Гастрономические наполнители – концентрированный продукт

Достаточно всего нескольких ложек, чтобы наполнить блюдо глубоким, насыщенным ароматом, превращая привычную выпечку, соус или творожный сыр в настоящую гастрономическую историю

*гамми*



# Ассортимент вкусов

Собственный ассортимент вкусов гастрономических наполнителей постоянно расширяется, новые вкусы уже в разработке



*Белые грибы-Лук*



*Лисички*



*Белые грибы*



*Грибные*

*Пряные*



*Соленые огурчики*



*Томаты-Чеснок-Базилик*



*Со вкусом соуса Песто*



*Вяленые томаты*

# Текстура наполнителей

*Собственная текстура наполнителей*



Посмотреть видео-ролик

Томаты – Чеснок –  
Бasilik

Со вкусом соуса  
Песто

Грибы Лисички

В греческом  
йогурте

Посмотреть  
видео-ролик



В сливочном  
сыре

Посмотреть  
видео-ролик



*Текстура при замешивании  
в массу*

# Варианты использования гастрономических наполнителей



Пицца



Хлебобулочные изделия



Плавленые и мягкие сыры



Мороженое



Творожные изделия, массы



Молочные и кисломолочные напитки



Майонезы и соусы



Йогуртные заправки и соусы



Маринады и заливки для мясного и рыбного производств

## Способ применения



Замешивание в массу / тесто



Промазывание основ и заготовок хлебобулочных изделий



Поверхностное нанесение



Кисломолочные напитки:  
кефиры, айраны и др.



Брускетты и тосты  
с творожными сырами



Блинчики, начиненные  
сливочным кремом  
с наполнителем



# Идеи применения наполнителей



Дополнение к начинке  
пирогов: картошка + грибы,  
капуста + грибы



Восточные лепешки,  
хычины, кыстыбый,  
осетинские пироги и др.



Промазывание основы  
для пицц и сытных пирогов



Замешивание в тесто  
оригинального хлеба



Эклеры и профитроли,  
начиненные или  
декорированные кремом

# Физико-химические показатели наполнителей



*от*  
**8%**

Массовая доля  
сухих веществ

*не выше*  
**4,2**

Уровень  
кислотности (pH)

*от*  
**0-10**<sup>°C</sup>

Температура хранения  
в течении 6 месяцев

**15%**

Рекомендуемая доля  
внесения в продукт

По показаниям безопасности продукт соответствует требованиям:  
ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»,  
ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,  
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,  
ТР ТС 029/2013 «Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

## Упаковка:

**8-18 кг**

Bag-in-box

**10-12 кг**

Герметичная полимерная тара

# Нужен уникальный вкус?



Компания «Гамми» поможет воплотить ваши самые смелые желания!

[gummi.ru](http://gummi.ru)



## Отдел продаж

+7 (831) 433 56 62

  +7 910 386 91 32

г. Нижний Новгород  
ул. Грузинская, д.5

