

Dolcemix®

термостабильные начинки





Dolcemix®

Основной тенденцией развития современного кондитерского рынка и производства хлебобулочных изделий является сокращение технологических операций во время производства. Сегодня наряду с потребительскими качествами конкурируют удобство в применении и простота использования продукта. Кондитерский рынок нуждается в простых, доступных, удобных в применении ингредиентах. Именно такими ингредиентами могут стать термостабильные готовые начинки Dolcemix®.

Предлагаем Вашему вниманию линейку готовых термостабильных начинок Премиум-класса Dolcemix® (Дольчемикс®) – фруктово-ягодные конфитюры Dolcemix® Fruit и кремовые начинки Dolcemix® Cream, производимую российским производителем «БАРГУС продакшн».

Начинки Dolcemix® производятся по совершенно новым запатентованным эксклюзивным технологиям. В их состав входят

натуральные природные компоненты, такие как молоко, йогурт, творожные порошки, сливки, пюре фруктов и мн. др.

Начинки Dolcemix® идеально подходят в качестве наполнителя в слоеных, хлебобулочных и кондитерских изделиях, таких как круассаны, мафины, кексы, печенье, пряники, пироги, булочки и мн. др., а также для украшения тортов, пирожных, муссов и мороженого.



ПРОИЗВОДСТВО «БАРГУС продакшн»

Предприятие «БАРГУС продакшн», открытое в 2006 году, производит широкий ассортимент пищевых ингредиентов, использующийся практически во всех отраслях пищевой промышленности. Основной объем производства составляют сухие смеси для кондитерской, хлебопекарной, мукомольной, масложировой и молочной промышленности.

Производство оснащено современным высокопроизводительным оборудованием, соответствующим требованиям пищевых стандартов. Оборудование и технологические процессы позволяют свести до минимума воздействие человеческого фактора и получить стабильную качественную продукцию.

Производство термостабильных начинок Dolcemix®

В 2013 году на производстве «БАРГУС продакшн» запущена линия по производству термостабильных начинок Dolcemix®. Варочная автоматическая линия, оснащена автоматизированной системой по розливу, упаковке и маркировке готовой продукции.

Страхование гражданской ответственности

Компанией «БАРГУС ТРЕЙД» получен полис страхования гражданской ответственности за причинение вреда вследствие недостатков товара. Данный полис гарантирует нашим клиентам получение выплат в случае выявления

- скрытых недостатков и особых свойств товаров
- недостоверной или недостаточной информации о товаре
- недостатков и особых свойств материалов, оборудования, инструментов и пр. использованных для производства товара.

Сертификация производства по FSSC 22000

Производство ООО «БАРГУС продакшн» перешло на новый уровень контроля качества безопасности выпускаемой продукции. Вслед за внедрением Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции по стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и международному его аналогу ISO 22000:2005, производство было сертифицировано на соответствие Системы Менеджмента Безопасности Пищевых Продуктов в пищевой цепи поставок FSSC 22000.

Это дает нам возможность:

- осуществлять поставки пищевой продукции международным пищевым компаниям
- уверенность в качестве выпускаемой нами пищевой продукции
- повышение уровня доверия потребителей, надзорных органов и потенциальных партнеров
- экономию за счет снижения выпуска несоответствующей продукции
- распределение ответственности за обеспечение мер безопасности производства и хранения пищевой продукции.



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ DOLCEMIX®

Начинки Dolcemix® – это абсолютно готовый продукт, не требующий дополнительного приготовления. Начинки Dolcemix® имеют гомогенную консистенцию. Это важно при промышленном нанесении начинки. Начинка легко проходит через дозирующее оборудование и равномерно распределяется в изделии.

Высокотехнологичное производство, оптимально подобранная рецептура и асептические условия фасовки – всё это позволяет значительно увеличить сроки хранения в готовых изделиях.

Область применения начинок Dolcemix®

Благодаря своей совместимости с различными видами теста Dolcemix® идеальны для наполнения дрожжевых, песочных и слоеных хлебобулочных и кондитерских изделий, таких как круассаны, мафины, кексы, печенье, пряники, пироги, булочки и многое другое. При выпекании начинки Dolcemix® не выкипают, не засыхают и не теряют влагу, не теряют изначальную консистенцию.

Также начинки Dolcemix® можно использовать для наполнения уже готовых изделий, таких как кексы, бисквиты, рулеты и пр. Они легко смешиваются с растительными сливками и всевозможными кондитерскими жирами и маслами.

С помощью начинок Dolcemix® можно нанести тонкий рисунок или сделать красивую надпись, что позволяет их использовать для декорирования изделий. Они прекрасно держатся на боковых поверхностях.

Потребительские качества начинок Dolcemix®

Начинки Dolcemix® полностью готовы к использованию и не требуют предварительной подготовки • начинки Dolcemix® исключают миграцию влаги в тесто при выпечке • имеют приятный вкус и цвет • легко смешиваются с различными кондитерскими кремами (масляными, белковыми, заварными, ганашами) • прекрасно сочетаются с различными видами теста – слоеным, сдобным, заварным, песочным • начинки Dolcemix® имеют стабильную консистенцию • в состав начинок входят натуральные компоненты • Dolcemix® подходят как для ручного применения, так и для автоматизированной линии • начинки Dolcemix® термостабильны – сохраняют первоначальную форму при высокой температуре выпечки • устойчивы к замораживанию и дефростации – выдерживают процесс шоковой заморозки • обладают длительным сроком хранения при комнатной температуре до 12 месяцев.



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ DOLCEMIX® Cream

Широкая линейка вкусов кремовых начинок Dolcemix® Cream дает возможность производителю значительно расширить ассортимент производимой продукции. Dolcemix® Cream отлично выдерживают цикл заморозки / разморозки, а также высокие температуры до 260°C.

Ассортимент кремовых начинок Dolcemix® Cream

В нашем ассортименте кремовые начинки со вкусом: • Абрикос • Банан • Брусника • Ваниль • Вареная сгущенка • Вишня • Йогурт • Какао • Карамель • Клубника • Клюква • Кокос • Кофе • Лесные ягоды • Лимон • Марципан • Мёд • Мята • Орех • Сгущённое молоко • Сливки • Сыр • Творог • Творог с крупинками • Трюфель • Фисташка • Черника • Шоколад • Экзотик • Яблоко и корица • Яичный ликер

Физико-химические показатели начинок Dolcemix®

Наименование показателя	Характеристики
Внешний вид и консистенция	Гомогенная сгущенная глянцевая масса, не растекающаяся или медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности
Вкус и запах	Вкус и запах приятные, характерные продукту, из которого изготовлена начинка. Без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Однородный, свойственный цвету продукта, из которого изготовлена начинка
Массовая доля сухих веществ	Не менее 45%

Упаковка начинок Dolcemix® Cream

Фасовка по 13 кг в пластиковое ведро.

Срок годности начинок Dolcemix® Cream

12 месяцев, при соблюдении условий хранения.



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ DOLCEMIX® Fruit

Фруктово-ягодные конфитюры Dolcemix® Fruit выдерживают температуру до 250°C, шоковую заморозку, сохраняют вкус, цвет и форму, не впитываются в изделия, не растекаются, не плавятся и не карамелизуются.

Ассортимент кремовых начинок Dolcemix® Fruit

В нашем ассортименте фруктово-ягодные начинки со вкусом: • Абрикос • Апельсин • Брусника • Вишня • Груша • Дыня • Земляника • Киви • Клубника • Клюква • Крыжовник • Лайм-мята • Лайм • Лесные ягоды • Лимон • Малина • Малина-мята • Маракуйя • Морковь-яблоко • Морковь • Персик • Слива • Черника • Чернослив • Экзотик • Яблоко-брусника • Яблоко-корица

Физико-химические показатели начинок Dolcemix® Fruit

Наименование показателя	Характеристики
Внешний вид и консистенция	Густая масса, обладающая мажущей или железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или ягодами или их частями или без них
Вкус и запах	Вкус и запах хорошо выраженные, характерные продукту, из которого изготовлена начинка. Без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Свойственный цвету продукта, из которого изготовлена начинка
Массовая доля сухих веществ	Не менее 60%

Упаковка начинок Dolcemix® Fruit

Фасовка по 11 кг в пластиковое ведро.

Срок годности начинок Dolcemix® Fruit

7 месяцев, при соблюдении условий хранения.



ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ С НАЧИНКАМИ DOLCEMIX®

Выбирая начинки Dolcemix® Вы получаете простую, доступную и удобную в применении начинку премиум класса, надежного поставщика рядом с Вами, информационную и технологическую поддержку, оперативное реагирование на все запросы и пожелания. Стабильность рублевой цены, прекрасный вкус и отличные потребительские свойства Dolcemix®.

Расширение ассортимента

Ассортимент начинок Dolcemix® постоянно расширяется. Ежедневно ведутся разработки и тестирования новых продуктов по запросам клиентов с теми или иными свойствами.

Разработка новых продуктов

Ведется активная работа по созданию ассортиментной линейки специального назначения непосредственно под определенные изделия. Такие как долгосрочные кондитерские изделия – пряники, пироги и т.д.

Технологическая поддержка

Мы готовы разработать продукт непосредственно под требования клиента, помочь запустить продукт в производстве. Технологи компании всегда рады помочь клиентам, оказать технологическую поддержку, поделиться опытом, оптимизировать технологический процесс и многое другое.

Перспективы развития

Новые производственно-складские комплексы «БАРГУС продакшн», позволяют существенно увеличить мощности производства, запустить новые продукты, чтобы быть конкурентоспособными на динамично развивающемся кондитерском рынке.

Производитель термостабильных кремовых начинок Dolcemix®:
ООО «БАРГУС продакшн»

Приобрести термостабильные начинки Dolcemix®
Вы можете в офисах компании « БАРГУС ТРЕЙД»:

- Санкт-Петербург
тел. +7 (812) 777-98-87
- Москва
тел. +7 (495) 787-88-70
- Новосибирск
тел. +7 (383) 217-40-91
- Омск
тел. +7 (3812) 67-19-45
- Самара
тел. +7 (846) 201-04-26
- Алматы
тел. +7 (727) 294-42-52

www.bargus-trade.ru
www.dolcemix.ru



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

2016 © БАРГУС ТРЕЙД



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

БАРГУС ТРЕЙД
www.bargus-trade.ru
www.dolcemix.ru

2016 © БАРГУС ТРЕЙД