

**Vortumnus**  
MARIA I STANISŁAW WÓJCIK, ROK ZAŁ. 1977

**Półprodukty dla cukiernictwa,  
piekarnictwa i lodziarstwa**

**Katalog produktów**



## Początki

Historia firmy rozpoczęła się w latach 70. Małżeństwo Marii i Stanisława Wójcików postanowiło spełnić swoje marzenia. Wtedy to powstała pierwsza szklarnia, w której uprawiane były pomidory i gerbery. Z biegiem czasu powstały następne szklarnie oraz tunele – z ogórkami i chryzantemami.

**17 czerwca 1977 r. zaczęło działać przetwórstwo owoców i warzyw.**

**Lata 90.** to kolejny etap w historii – rozpoczęła się produkcja pierwszych półproduktów dla cukiernictwa i piekarnictwa, tj. jabłek prażonych oraz marmolady. Zakład przetwórczy uruchomił także skup owoców miękkich.

**2008 r.** – budowa magazynu wysokiego składowania w Skołyszynie.

**2010 r.** – oddanie I części zakładu produkcyjnego w Skołyszynie.

**2012 r.** – zakończenie II etapu budowy zakładu produkcyjnego w Skołyszynie.

## Vortumnus dziś

To jeden z czołowych polskich producentów przetworów owocowo-warzywnych typu premium konfekcjonowanych w słoje o różnej pojemności. Jest także wiodącym wytwórcą półproduktów przeznaczonych do cukiernictwa, piekarnictwa i lodziarstwa oraz produktów dla przemysłu cukierniczego B2B. Oferta skierowana jest także do kanału HoReCa.

**Vortumnus to firma rodzinna, bazująca w 100% na polskim kapitale.**

## Dwa zakłady produkcyjne

Pierwszy z nich mieści się w **Lisowie**. Drugi zakład jest zlokalizowany w **Skołyszynie**. To tam odbywa się produkcja półproduktów przeznaczonych dla cukiernictwa i piekarnictwa. W Skołyszynie znajdują się także dział **logistyki** oraz **magazyn wysokiego składowania**.

## Premium

Od początku istnienia firma stawia na **wysoką jakość i powtarzalność produktów**. Współpracuje z wykwalifikowanymi dostawcami. Wszystkie przetwory powstają według tradycyjnej receptury. Wyjątkowość przetworów tkwi także w **wodzie z własnych ujęć głębinowych**, która jest używana w procesie produkcji.

## Certyfikaty

Przedsiębiorstwo pracuje według **standardów IFS** oraz **ISO 22000:2006**.

## Kadra

Firma zatrudnia **200**, a w sezonie do **250 osób**.

## Asortyment

Portfolio liczy **300 SKU**. Produkty dostępne są w słojach, puszkach oraz wiadrach.

## Partnerzy

Firma współpracuje z:

- dystrybutorami w kanale rynku tradycyjnego (konfekcja słoikowa),
- sieciami handlowymi,
- dystrybutorami zaopatrującymi cukiernie i piekarnie,
- dużymi zakładami produkującymi czekolady, ciastka i cukierki,
- hotelami i restauracjami.

Produkty Vortumnus dostępne są w prawie **15 tys. sklepów w całej Polsce**.

## Eksport

Firma dostarcza produkty do prawie **30 krajów świata**, takich jak Słowacja, Rumunia, Litwa, Węgry, Białoruś, Grecja czy Niemcy.



● **Lisów**  
siedziba firmy,  
I zakład produkcyjny

Lisów 179,  
38-242 Skołyszyn

● **Skołyszyn**  
centrum logistyczne,  
magazyn, II zakład  
produkcyjny

Skołyszyn 493,  
38-242 Skołyszyn





Szarlotka Premium  
- Jabłka Prażone Ekstra 90 % Owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Szarlotka Premium – Jabłka Prażone Ekstra 90% Owoców

Szarlotka Premium to produkt otrzymany przez gotowanie jabłek świeżych rozdrobnionych na kostkę lub segmenty 1/16. Duża zawartość owoców – 90%. Charakteryzuje się chrupiącymi kawałkami jabłek, naturalnym smakiem i zapachem. Właściwości: produkt termostabilny, nadaje się również do mrożenia. Może być stosowany do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta zastępując jabłko świeże. Produkt gotowy do użycia, stabilny przy krojeniu ciasta. Zastosowanie: głównie do szarlotek, tarty, rogali francuskich i półfrancuskich oraz dodatek do deserów.

GB

## Apple pie filling Premium 90% fruit content

Apple pie filling Premium is a product prepared by boiling the fresh apples crushed into cubes or segments 1/16, of the sugar, thickeners, acidity regulating components, preservative, flavoring and antioxidant. Properties: The product is bake stable, it is also suitable for thawstable. It can be used for baking inside and outside replacing fresh apple pies. Ready to use, stable when cut the dough. Application: The main application for apple pie filling is yeast-cake, shortbread dough, puff pastry, biscuit rolls, danishes, desserts.

D

## Apfelfüllung Premium 90% Fruchtanteil

Apfelfüllung Premium ist ein Produkt, das durch Kochen frischer Äpfel entsteht, in Würfel oder Segmente zerkleinert 1/16, unter Zugabe von Zucker, Verdickungsmittel, Speisesäuren, Konservierungsstoffe und Antioxidante. Eigenschaften: termostabil, eignet sich zum Einfrieren. Kann innen und außen des Kuchens gebacken werden, als Ersatz für frischen Apfel. Anwendung: für Apfelkuchen aus Mürbe, Hefe- und Blätterteig, für Biskuitsrollen, Hefeschnecken, als Zugabe zur Desserts.

RUS

## Тотовая яблочная начинка «Премиум» 90%

Готовая яблочная начинка «Премиум» – это продукт, полученный путём варки свежих яблок, нарезанных кубиками или дольками 1/16, с добавлением сахара, загустителей, регуляторов кислотности, консервантов, ароматизаторов и антиоксиданта. Свойства: продукт термостабильный, пригоден также для заморозки. Может применяться для запекания снаружи и внутри кондитерских изделий, заменяя свежие яблоки. Продукт, готовый к употреблению, стабилен при разрезке кондитерских изделий. Применение: основное применение – шарлотка, яблочные пироги из песочного, дрожжевого, французского теста.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Szarlotka Premium – Jabłka prażone  
Extra Kostka 90% owoców

Szarlotka Premium – Jabłka prażone  
Extra Segmenty 90% owoców

Apple pie filling Premium 90% fruit  
content

Apple pie filling Premium 1/16 90%  
fruit content

Apfelfüllung Premium 90% Frucht-  
anteil

Apfelfüllung Premium Segmente  
1/16 90% Fruchtanteil

Яблочная начинка «Премиум»  
Яблочная начинка «Премиум».

Дольки 1/16

11  
kg / кг



12 / 60

5  
kg / кг



20/80

6  
miesiące / months  
Monate / месяцев





Jabłka prażone 85% owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Jabłka prażone 85% owoców

Jabłka prażone to produkt otrzymany przez prażenie jabłek z dodatkiem cukru, skrobi modyfikowanej, kwasów spożywczych, składników konserwujących i aromatyzujących. Właściwości: możliwość zapiekania wewnątrz i na zewnątrz, produkt nadający się do mrożenia, gotowy do użycia. Niewielka kaloryczność ze względu na małą zawartość cukru. Zastosowanie: do ciasta – kruche, drożdżowe, francuskie, rolady biszkoptowe, drożdżówki, dodatek do deserów; w garmażerii do naleśników, omletów, ryżu, makaronu, pierogów.

GB

## Apple pie filling 85% fruit content

Apple filling is a product manufactured on the basis of baked apples with sugar, modified starch, food acids, as well as flavourings and food components. Properties: can be baked inside and outside of a cake, good for freezing, ready to use, replaces fresh, dried or frozen apples, low in calories due to a low amount of sugar. Recommended use: is mainly used in apple pies – shortcrust, dough, French pastry, sponge cake rolls, as an addition to desserts, in delicatessen for pancakes, omelettes, rice, pasta, dumplings, etc.

D

## Apfelfüllung 85% Fruchtanteil

Apfel Fruchtfüllung ist ein Produkt, das durch Äpfel Rösten mit Zucker, modifizierte Stärke, Speisesäuren, Konservierungsstoffe und Geschmacksstoffe erhalten wird. Eigenschaften: Apfel Fruchtfüllung kann als Innen- und Außenschicht des Kuchens gebacken werden, eignen sich zum Einfrieren. Als Fertigprodukt ersetzen sie Frisch-, Trocken- und tiefgekühlte Äpfel. Kalorienarm wegen geringem Zuckergehalt. Anwendung: für Apfelkuchen aus Mürbe, Hefe- und Blätterteig, für Biskuitsrollen, Hefeschnecken; als Zugabe zu Desserts, in der Fertigerichterstellung für Pfannkuchen, Omeletten, Reis, Makkaroni, Teigtaschen usw.

RUS

## Жареные яблоки кубиками 85%

Жареные яблоки это продукт полученный в результате жарения яблок с добавкой сахара, модифицированного крахмала, пищевых кислот, консервантов и ароматов. Свойства: возможность запекания внутри и снаружи, возможность замораживания продукта, продукт готов к применению и заменяет свежие, сушеные или мороженые яблоки, невысокая калорийность в связи с низким содержанием сахара. Применение: основное применение это шарлотки – песочная, дрожжевая, слоёная, бисквитные рулеты, булочки, добавки к десертам, в гастрономии для блинчиков, омлетов, риса, макарон, вареников и т. п.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
paket/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Jabłka prażone 85% owoców  
Apple filling 85%, cubes  
Apfel Fruchtfüllung 85%, gewürfelt  
Жареные яблоки кубиками

Mus jabłkowy  
Applesauce  
Apfelmus  
Яблочный мусс  
pod indywidualne zamówienie

11  
kg / кг

12 / 60

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев



10  
kg / кг

12 / 60

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев





Nadzienia Premium 50% Owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA



PL

## Nadzienia Premium 50% owoców

Nadzienia Premium o odpowiednio gęstej konsystencji, intensywnym smaku, z widocznymi całymi lub kawałkami owoców. Właściwości: produkt termostabilny – podczas wypieku nie zmienia nadanego wcześniej kształtu. Może być stosowane do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta. Produkt gotowy do użycia, szybki w zastosowaniu. Nadaje się do głębokiego mrożenia. Podczas wypieku nadzienie nie zmienia swojego koloru. Duża zawartość owoców. Zastosowanie: do wypieku pieczywa drożdżowego, ciasta kruchego, francuskiego i pół-francuskiego; jako wkład owocowy do ciast, drożdżówek, pączków i tortów; sprawdzi się także jako dodatek do deserów.

GB

## Premium filing 50% of fruit

Premium fillings with appropriately thick consistency, intense flavour and visible pieces of fruit and its parts. Characteristics: thermostable product – does not change previously given shape during baking. It can be used for baking both inside and outside the dough. Product ready-to-use and quick to apply. Suitable for deep-freezing. The filling does not change its colour during baking.

High fruit content. Application: for baking yeast-bread, shortcrust, puff and Danish pastry; as a fruit filling for pastries, buns, doughnuts and cakes; also suitable for desserts.

D

## Premium-Füllungen 50% Frucht

Premium-Füllungen mit einer ausreichend dicken Konsistenz, intensivem Geschmack, mit sichtbaren ganzen Früchten oder Fruchtstücken. Eigenschaften: thermostabiles Produkt – beim Backen verändert seine Form nicht. Kann zum Backen von Gebäck dazwischen und obendrauf verwendet werden. Fertigprodukt, schnell zu verwenden. Geeignet zum Tiefkühlen. Die Füllung verändert ihre Farbe während des Backens nicht. Hoher Fruchtgehalt. Verwendung: zum Backen von Hefekuchen, Mürbeteig, Blätterteig und Halblätterteig; als Fruchtfüllung für Kuchen, Hefengebäck, Krapfen und Torten; auch als Zusatz für Desserts geeignet.

RUS

## Начинки премиум-класса 50% фруктов

Начинки премиум-класса имеют соответственно густую консистенцию, интенсивный вкус, содержат целые ягоды или заметные кусочки фруктов и ягод. Свойства: продукт термостабильный – в процессе выпечки не изменяет заданную ранее форму. Может использоваться как внутри, так и на поверхности выпекаемых кондитерских изделий. Продукт готов к применению, не требует предварительной подготовки. Годится для глубокой заморозки. В процессе выпечки начинка не изменяет свой цвет. Большое содержание фруктов. Применение: для выпечки изделий из дрожжевого теста, песочного, слоеного и полуслоеного; в качестве фруктового наполнителя для пирогов, дрожжевых булочек, пончиков и тортов; также может использоваться в качестве добавки к десертам.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
paket/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Nadzienie Pomarańczowo-dyniowe  
Premium  
Premium Orange Pumpkin Filling  
Premium Orangen-Kürbisfüllung  
Апельсиново-тыквенная начинка

Nadzienie śliwkowe Premium 50%  
owoców  
Plum filling Premium 50% of fruit  
Premium Pflaumenfüllung 50% Frucht  
Начинка премиум-класса сливовая  
50% фруктов

6  
kg / кг



20 / 4 / 80

5  
miesiący / months  
Monate / месяцев

6  
kg / кг



20 / 4 / 80

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев



## Nadzienia Premium 50% Owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Nadzienia Premium 50% owoców

Nadzienia Premium o odpowiednio gęstej konsystencji, intensywnym smaku, z widocznymi całymi lub kawałkami owoców. Właściwości: produkt termostabilny – podczas wypieku nie zmienia nadanego wcześniej kształtu. Może być stosowane do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta. Produkt gotowy do użycia, szybki w zastosowaniu. Nadaje się do głębokiego mrożenia. Podczas wypieku nadzienie nie zmienia swojego koloru. Duża zawartość owoców. Zastosowanie: do wypieku pieczywa drożdżowego, ciasta kruchego, francuskiego i pół-francuskiego; jako wkład owocowy do ciast, drożdżówek, pączków i tortów; sprawdzi się także jako dodatek do deserów.

GB

## Premium filing 50% of fruit

Premium fillings with appropriately thick consistency, intense flavour and visible pieces of fruit and its parts. Characteristics: thermo-stable product - does not change previously given shape during baking. It can be used for baking both inside and outside the dough. Product ready-to-use and quick to apply. Suitable for deep-freezing. The filling does not change its colour during baking. High fruit content. Application: for baking yeast-bread, shortcrust, puff and Danish pastry; as a fruit filling for pastries, buns, doughnuts and cakes; also suitable for desserts.

D

## Premium-Füllungen 50% Frucht

Premium-Füllungen mit einer ausreichend dicken Konsistenz, intensivem Geschmack, mit sichtbaren ganzen Früchten oder Fruchtstücken. Eigenschaften: thermostabiles Produkt – beim Backen verändert seine Form nicht. Kann zum Backen von Gebäck dazwischen und obendrauf verwendet werden. Fertigprodukt, schnell zu verwenden. Geeignet zum Tiefkühlen. Die Füllung verändert ihre Farbe während des Backens nicht. Hoher Fruchtgehalt. Verwendung: zum Backen von Hefekuchen, Mürbeteig, Blätterteig und Halbblätterteig; als Frucht-füllung für Kuchen, Hefengebäck, Krapfen und Torten; auch als Zusatz für Desserts geeignet.

RUS

## Начинки премиум-класса 50% фруктов

Начинки премиум-класса имеют соответственно густую консистенцию, интенсивный вкус, содержат целые ягоды или заметные кусочки фруктов и ягод. Свойства: продукт термостабильный – в процессе выпечки не изменяет заданную ранее форму. Может использоваться как внутри, так и на поверхности выпекаемых кондитерских изделий. Продукт готов к применению, не требует предварительной подготовки. Годится для глубокой заморозки. В процессе выпечки начинка не изменяет свой цвет. Большое содержание фруктов. Применение: для выпечки изделий из дрожжевого теста, песочного, слоеного и полуслоеного; в качестве фруктового наполнителя для пирогов, дрожжевых булочек, пончиков и тортов; также может использоваться в качестве добавки к десертам.



PL Assortment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Nadzienie rabarbarowe Premium 50% owoców /  
Nadzienie rabarbarowo-truskawkowe Premium  
50% owoców

Premium Rhubarb filling 50% /  
Premium Strawberry and rhubarb filling 50%  
Premium 50 % Rhubar Füllung /  
Premium 50 % Rhubarber-Erdbeer- Füllung  
Начинка из ревеня premium 50%/  
Ревенево-клубничная начинка premium 50%

Nadzienie morelowe Premium 50% owoców  
Premium apricot filling 50%  
Premium 50% Aprikosefüllung  
Абрикосовая начинка Premium 50%

Nadzienie agrestowe Premium 50% owoców  
Gooseberry filling Premium 50% of fruit  
Premium Stachelbeerfüllung 50% Frucht/  
Начинка премиум-класса крыжовничная 50%  
фруктов

Nadzienie mango-marakuja Premium 50% owoców  
Mango and passion fruit filling Premium 50% of fruit  
Premium Mango-Maracuja-Füllung 50% Frucht  
Начинка премиум-класса манго-маракуйя 50%  
фруктов



6 kg / кг

20/80

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев

5  
miesiący / months  
Monate / месяцев

5  
miesiący / months  
Monate / месяцев

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев





Nadzienie z czarnej jagody  
Premium 35% owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Nadzenie z Czarnej Jagody Premium 35% owoców

Produkt o odpowiedniej gęstej konsystencji i intensywnym jagodowym smaku z widocznymi kawałkami jagód. Właściwości: produkt termostabilny – podczas wypieku nie zmienia nadanego kształtu. Może być stosowany do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta, produkt nadający się do mrożenia. Zastosowanie: do wypieku drobnego pieczywa drożdżowego, pieczywa francuskiego, ciast i ciasteczek.

GB

## Premium Blueberry filling 35% fruit content

It's a light jelly consistency with fruit or fruit parts, made by boiling blueberry with an additive of sugar, modified starch as well as gelatine, preservative and flavourings with an additive of acidity regulator. Properties: thermostable product, can be used in cakes, both internally and externally, can be frozen, during baking the product does not change its shape. Purpose: mainly for baking small buns, French pastry bread and crispy cookies. Can be used internally and externally.

D

## Premium-Füllung aus Blaubeere 35% Fruchtanteil

Dies ist ein Produkt mit einer leicht gelierten Konsistenz mit sichtbaren Früchten oder deren Teilchen, das durch das Kochen der Früchte Blaubeere mit Zucker, modifizierte Stärke und Gelbildner, Konservierungs- und Geschmacksmittel und mit der Zugabe von Säuerungsmittel erhalten wird. Eigenschaften: thermostabiles Produkt, es kann für Backen außerhalb und innerhalb des Teiges verwendet werden, das Produkt ist für Einfrieren geeignet, während des Backens ändert es seine Form nicht. Anwendung: vor allem zum Backen von kleinen Hefebrot, Französischen Brot, Kuchen und Keksen, innen und außerhalb.

RUS

## Начинка из черники Премиум 35%

Это продукт консистенции легкого желе с заметными плодами или их частицами, получаемый в результате отваривания плодов черники с добавлением сахара, модифицированного крахмала и желирующего вещества, консерванта, ароматизатора и с добавлением регулятора кислоты. Свойства: термостабильный продукт, его можно применять для выпечки на пироге и внутри, продукт пригодный к замораживанию, во время выпечки не изменяет свою форму. Применение: прежде всего для выпечки хлебобулочных изделий, слоек, пирогов и песочных пирожных.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Nadzenie z Czarnej Jagody Premium  
35% owoców

Blueberry filling 35% fruit content

Premium-Füllung aus Blaubeere 35%  
Fruchtanteil

Начинка из черники Премиум 35%

6  
kg / кг



20/80

6  
miesiące / months  
Monate / месяцев





Nadzienia owocowe gładkie 30%



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA



PL

## Nadzienie owocowe gładkie

Nadzienia owocowe to produkty o jednolitej, gładkiej konsystencji, powstają na bazie przecierów owocowych. Wyrazisty agrestowy, malinowy, porzeczkowy smak i kolor. Są termostabilne i gotowe do użycia. Nadają się do głębokiego mrożenia. Zastosowanie: jako wsad do paczków (nadzienie nie wypływa na zewnątrz, dlatego można je dozować zarówno przed jak i po smażeniu). Na gorąco (do wypieków pieczywa drożdżowego: strucle, drożdżówki, rogaliki; ciasta kruchego, francuskiego i półfrancuskiego). Produkt polecany do nadziewarek igłowych.

GB

## Smooth fruits filling

Fruit fillings smooth are products with homogeneous, smooth consistency. Intense gooseberry, raspberry and black currant flavour and colour. They are thermostable, ready to use and suitable for deep freezing.

Application: as a filling for doughnut (the filling does not flow out, so it can be dosed both before and after frying). Hot (for baking yeast bread: strudels, buns, croissants; shortcrust, and puff pastry). The product is recommended for nozzle stuffers.

D

## Glatte Fruchtfüllung

Fruchtfüllungen sind Produkte mit einer gleichmäßigen, glatten Konsistenz. Ausdrucksstarke Stachelbeere, Himbeer-, Johannisbeergeschmack und -farbe. Sie sind thermostabil und gebrauchsfertig. Sie sind zum Tiefkühlen geeignet. Anwendung: als Füllung für Donuts (die Füllung fließt nicht aus, so dass sie sowohl vor als auch nach dem Braten dosiert werden kann). Heiß (zum Backen von Hefebrot: Strudel, Brötchen, Croissants; Mürbeteig, französischer und halbfranzösischer Teig). Das Produkt wird für Düsenfüller empfohlen.

RUS

## Клюквенная начинка Premium

руктовые начинки – это продукты с однородной гладкой консистенцией. Выразительный крыжовник, аромат и цвет малины, смородины. Они термостабильны и готовы к использованию. Они подходят для глубокой заморозки. Применение: в качестве начинки для пончиков (начинка не вытекает, поэтому дозировать можно как до, так и после жарки). Горячий (для выпечки дрожжевого хлеба: штрудели, булочки, круассаны; песочное тесто, французское и полуфранцузское тесто). Продукт рекомендуется для шприцевания форсунок.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Nadzienie malinowe gładkie  
Smooth raspberry filling  
Glatte Himbeerfüllung  
Гладкая малиновая начинка

Nadzienie agrestowe gładkie  
Smooth gooseberry filling  
Glatte Stachelbeerfüllung  
Гладкая начинка из крыжовника

Nadzienie z czarnej porzeczki gładkie  
Smooth blackcurrant filling  
Glatte Füllung mit schwarzen Johannisbeeren  
Гладкая начинка из черной смородины

6  
kg / кг



20/80

6

5

6

miesiące / months  
Monate / месяцев



## Nadzienia owocowe



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA



PL

## Nadzienia owocowe

Nadzienia owocowe to produkty o lekko żelowanej konsystencji otrzymane przez gotowanie świeżych lub konserwowanych przecierów jabłkowych z dodatkiem cukru, kwasu cytrynowego, substancji zagęszczających, żelujących oraz z dodatkiem składników konserwujących, aromatyzujących i barwiących. Właściwości: nadzienia do stosowania na zimno i na gorąco, temperatura wypieku 200 - 220°C w czasie 15 - 20 min., po wypieku przypominają galaretki transparentne o kolorze i smaku świeżych owoców, można je stosować do nadziewarek dyszowych. Zastosowanie: na zimno - jako masy owocowe do przekładania ciast i tortów, stanowią warstwę izolacyjną pod masy, kremy i bitą śmietanę, do nadziewania bułek, rogalików, paczków - po wypieku, do przekładania ciastek drobnych, kruchych i półkruchych. Na gorąco - do wypieku ciastek kruchych, ciast drożdżowych, ciastek francuskich, do środka i na wierzch, do odpieku rantów, blatów itp.

GB

## Fruit fillings

Fruit fillings are products obtained by cooking fruit paste with an addition of sugar, food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: fillings are to be used cold or hot, the temperature of baking is 200 - 220°C for 15 - 20 min., after baking they resemble transparent jellies of taste and colour of fresh fruits, can be used in staffs. Recommended use: cold - as fruit paste for layer cakes, they are an isolation layer under creams and whipped cream, as filling of buns, crescent rolls, doughnuts - after baking, for smaller cookies as well as for crispy and semi-crispy cookies. Hot - for baking short-crust cakes, dough cake, French pastry, inside and outside, for baking rims, layers etc.

D

## Fruchtfüllungen

Fruchtfüllungen entstehen aus Fruchtbreien, die unter Zugabe von Verdickungsmitteln, Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen gekocht werden. Eigenschaften: Fruchtfüllungen können kalt und heiß verwendet werden; Backtemperatur von 200 - 220°C innerhalb von 15 - 20 min., nach dem Backen ähneln sie transparentem Fruchtgelee, der in Farbe und Geschmack frischem Obst ähnelt. Sie sind für Düsenfüllmaschinen geeignet. Anwendung: Kalt - als Fruchtmassen zum Bestreichen von Kuchen und Torten, als Isolationsschicht unter Krems und Schlagsahne, als Brötchen-, Hörnchen-, Krapfenfüllungen; gebacken - zum Bestreichen von kleinem Mürbeteiggebäck. Heiß - zum Backen von Mürbe-, Hefe- und Blätterteiggebäck, als Füllung und Aufstrich verwendet, für Randverzierung, Außenschicht usw.

RUS

## Фруктово-ягодные начинки

Фруктово-ягодные начинки - это продукты, полученные путём переваривания протёртых фруктов и ягод с добавлением загустителей, пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: начинки для применения в холодном и горячем виде, температура выпечки 200 - 220°C на протяжении 15 - 20 мин., после выпечки имеют вид прозрачного желе со вкусом и цветом свежих плодов, могут применяться на оборудовании для вырыскивания начинок. Применение: в холодном виде - в качестве фруктовой или ягодной массы для прослаивания пирогов и тортов, как изолирующий слой под массы, кремы, взбитые сливки, для начинки булочек, рогаликов, пончиков после выпекания, для прослаивания мелкого песочного и полупесочного печенья. В горячем виде - для выпечки песочного печенья, пирогов из дрожжевого теста, слоённых пирожных, вовнутрь и снаружи, для запекания краёв, коржей и т. п.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Nadzienia owocowe o smaku:  
czarnej porzeczki, brzoskwiniowym, kiwi,  
malinowym, malinowo - marcepanowym,  
morelowym, pomarańczowym, róży,  
truskawkowym, wiśniowym

Fruit fillings flavoured with:  
black currant, peach, kiwi, raspberry,  
raspberry - marzipan, apricot, orange,  
rose, strawberry, sour cherry

Fruchtfüllungen mit Geschmack von:  
schwarze Johannisbeere/Pfirsich, Kiwi, Himbeere,  
Himbeere - Marzipan, Aprikose, Orange, Rose,  
Erdbeere, Sauerkirsche

Фрукты и ягоды в геле  
„ФРУКТОВОЕ ВДОХНОВЕНИЕ“:  
из черноплодной рябины, персики, чёрная  
смородина, красная смородина, клубника,  
вишня

Nadzienie z owoców jagodowych  
Bluberry flavored filling  
Füllung Blaubeer-Geschmack  
Начинка из ягод

13  
kg / кг



12 / 60

6  
miesiące / months  
Monate / месяцев

13  
kg / кг



12 / 60

9  
miesiące / months  
Monate / месяцев





Owoce w żelu 60% owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Owoce w żelu 60% owoców

Owoce w żelu to całe owoce lub kostki owocowe zanurzone w transparentnym żelu z dodatkiem składników wzbogacających smak i aromat. Właściwości: termostabilność produktu pozwala na zamrażanie i pieczenie bez zniszczenia tekstury, wypiek w temp 200 - 230°C w czasie 15 - 20 min., podczas zapiekania nie tracą połysku, duża zawartość owoców 60%, bogata oferta smaków. Zastosowanie: jako składnik ciast owocowych - kruchych, biszkoptowych, biszkoptowo - tłuszczowych, drożdżowych, francuskich. Stanowią doskonale nadzienie do pieczywa drożdżowego, francuskiego. Dodatek do mas, kremów, bitej śmietany. Doskonale do deserów: lodów, gofrów, naleśników, ryżu i innych.

GB

## Fruits in gel 60% fruit content

Fruits in gel are whole fruits or fruit dices dipped in a transparent gel with an addition of ingredients, which enrich taste and aroma. Properties: thermo stability of the product allows for freezing and baking without damaging the material, baked in 200 - 230°C for 15 - 20 min., during baking they do not lose their shine, a large content of fruit: 60%, rich variety of tastes. Recommended use: as an ingredient of fruit-shortcrust cakes, sponge cakes, sponge-fat cakes, and dough cakes, French pastry. They are a perfect filling for dough and French pastry. They can serve as an addition to creams or whipped cream. Perfect for desserts: ice cream, waffles, pancakes, rice and other.

D

## Früchte in Gelee 60% Fruchtanteil

Früchte in Gelee sind ganze oder gewürfelte Früchte in transparentem Gelee mit Zusatz von Geschmacks- und Aromaverstärkern. Eigenschaften: die thermostabile Eigenschaft der Produkte ermöglicht, sie ohne Texturerstörung einzufrieren und zu backen, Backtemperatur von 200 - 230°C innerhalb von 15 - 20 min., beim Überbacken erhalten sie ihren Glanz; der hohe Gehalt an Frucht 60%, breite Geschmackspalette. Anwendung: zu Obstkuchen aus Mürbe-, Rühr-, Hefe- und Blätterteig. Sie eignen sich hervorragend als Fruchtfüllung für Hefeteig- und Blätterteiggebäck. Als Zugabe zu Dessertmassen, Kremen, Schlagsahne. Für Nachspeisen: Eisdesserts, Waffeln, Omeletten, Reis usw.

RUS

## Фрукты и ягоды в геле 60%

Фрукты и ягоды в геле - это целые или нарезанные кубиками фрукты и ягоды, размещённые в прозрачном геле с добавлением усилителей вкуса и аромата. Свойства: термостабильность продукта позволяет замораживать и выпекать его без повреждения текстуры, выпекание при температуре 200 - 230°C на протяжении 15 - 20 мин., во время запекания не теряет блеска, Высокое содержание фруктов: 60%, большой выбор вкусов. Применение: как компонент для фруктово-ягодных выпечных изделий из песочного, бисквитного, бисквитно-масляного, дрожжевого, слоёного теста. Являются идеальной начинкой для выпечных изделий из дрожжевого, слоёного теста. Добавляются к массам, кремам, взбитым сливкам. Идеальны для десертов: мороженого, вафель, блинчиков, риса и др.



PL Assortment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
paket/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Jeżyna w żelu 60% / Blackberry in gel 60%  
Brombeergel 60% / Ежевичный гель

Owoce w żelu „OWOCOWE INSPIRACJE” 60% owoców: brzoskwinie, czarne jagody\*, czarne porzeczki\*, czerwone porzeczki, truskawki, ananas, malina, wiśnie 60% (zawartość owoców)\*, czerwone owoce 50%\*, wiśnie 40% (zawartość owoców)

Fruits in gel “FRUIT INSPIRATIONS”: peaches, blueberries\*, black currants\*, red currants, strawberries, pineapple, raspberry, sour cherries 60% (fruit content)\*, forest fruit in gel 50%\*, sour cherries 40% (fruit content)\*

Früchte in Gelee „FRÜCHTIGE INSPIRATIONEN”: Pfirsiche, Waldbeeren\*, Schwarze Johannis-beeren\*, Rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Ananas, Himbeere, Sauerkirschen 60% (Fruchtgehalt)\*, Waldfrucht in Gel 50%\*, Sauerkirschen 40% (Frucht-gehalt)\*

Фрукты и ягоды в геле „ФРУКТОВОЕ ВДОХНОВЕНИЕ”: персики, черника, чёрная смородина, красная смородина, ананас, малина, вишня 60% (содержание фруктов)\*, вишня 60% (содержание фруктов)\*, лесные фрукты в геле

3,2  
kg / кг



24 /6/ 144

24  
miesiące / months  
Monate / месяцев

6  
kg / кг



20/80

6  
miesiące / months  
Monate / месяцев

\*9  
miesiące / months  
Monate / месяцев





Owoce deserowe w żelu  
50 / 60% owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Owoce deserowe w żelu 50/ 60% owoców

Owoce deserowe w żelu to gama produktów owocowych. Produkowane są z owoców świeżych lub mrożonych. Technologia produkcji pozwala na zachowanie całych lub kawałków owoców w transparentnym, delikatnym żelu. Znajdują zastosowanie jako doskonały dodatek do deserów. Produkt nietermostabilny.

GB

## Dessert fruits in gel: 50%/ 60% fruit content

Dessert fruits in gel is of fruit products. They are obtained from fresh or frozen fruits in soft gel. Our production technology allows preserving whole fruits or pieces of fruits. They can be served as an excellent addition to desserts.

D

## Dessertobst in Gelee: 50%/ 60% Fruchtanteil

Dessertobst in Gelee ist aus frischen oder tiefgekühlten Früchten. Die Produktionstechnologie ermöglicht die Aufrechterhaltung ganzer oder zerkleinerter Früchte in einem sanften Gel. Sie werden zu Desserts zugegeben.

RUS

## Десертные фрукты в геле: 50%/ 60%

Десертные фрукты и ягоды это изысканная и эксклюзивная гамма фруктовых продуктов, производимых из свежих или мороженых фруктов. Технология производства дает возможность сохранения целых фруктов или их кусочков в прозрачном геле.



PL	Asortyment
GB	Assortment
D	Sortiment
RUS	Ассортимент



Masa netto
Net weight
Nettogewicht
Вес нетто



Rodzaj opakowania
Type of packing
Art der Verpackung
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze
Multipacks
Sammelpackung
Групповая упаковка
packet/warstwa/paleta
packet/layer/pallet
Paket/Schicht/Palette
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności
Expiry period
Haltbarkeit
Срок пригодности к употреблению

Owoce deserowe w żelu: wiśnie deserowe w żelu 60%\*, czarne jagody deserowe w żelu 50%\*, truskawki deserowe w żelu 60%, mango z marakują deserowe w żelu 50%, zielone jabłuszko deserowe w żelu 50%, czarna porzeczka deserowa w żelu 50%\*, maliny deserowe w żelu 50%

Dessert fruits in gel: dessert sour cherries in gel 60%\*, dessert sour bilberries in gel 50%\*, dessert sour strawberries in gel 60%, dessert mango with passion fruits in gel 50%, dessert green apple in gel 50%, desert black currant in gel 50%\*, raspberry dessert in gel 50%

Dessertobst in Gelee: Sauerkirsche - Gelee mit ganzen Früchten 60%\*, Blaube-eren - Gelee mit ganzen Früchten 50%\*, Erdbeeren - Gelee mit ganzen Früchten 60%, Mango mit Passionsfrucht - Gelee mit ganzen Früchten 50%, grüner Apfel - Gelee mit ganzen Früchten 50%, Schwarze Johannisbeere - Gelee mit ganzen Früchten 50%\*, Himbeere in Gelee 50%

Десертные фрукты в геле: Десертная вишня в геле 60%\*, Черника в геле 50%\*, Клубника в геле 60%, Манго десерт с фруктами геля страсть 50%, зеленое яблоко в геле Гель десерт из черной смородины 50%\*, Клубничный десерт в желе 50%



3,2  
kg / кг

24 / 144

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев

\*9  
miesiący / months  
Monate / месяцев





Owoce i warzywa kandyzowane  
obsuszone



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Owoce i warzywa kandyzowane – obsuszone

Owoce i warzywa kandyzowane – obsuszone to produkty otrzymane przez wysycenie syropem cukrowym owoców lub ich fragmentów z dodatkiem kwasów spożywczych, substancji konserwujących, barwiących i aromatyzujących. Właściwości: wysoka koncentracja cukru pozwala na niezamrażanie w mrożonych deserach i lodach, długi okres przydatności do spożycia, intensywne zabarwienie, doskonały smak owocowy, możliwość zapiekania wewnątrz ciasta. Zastosowanie: jako dodatek do wypieku keksów, babek, serników, makowców, do dekoracji tortów, ciastek, ciasteczek kruchych, babeczek, jako wsad do kremów i mas bakaliowych, posypka do dekoracji wyrobów ciastkarskich.

GB

## Candied fruits and vegetables - dried

Candied fruits and vegetables – dried are products obtained by saturating fruits or their parts with sugar syrup with an addition of food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: high concentration of sugar allows for not freezing in ice desserts and creams, long expiry period, intensive colour, perfect fruit taste, possibility to bake inside a cake. Recommended use: as an addition in baking fruit cakes, cheesecakes, poppy-seed cakes, cookies, crispy cookies, cupcakes, and as a constituent to creams, nuts and dried fruits creams, to sprinkle as a decoration.

D

## Kandierte vorgetrocknetes Obst und Gemüse

Kandierte vorgetrocknetes Obst und Gemüse wird durch Sättigung der ganzen oder zerkleinerten Früchten und Gemüse mit Zuckersirup unter Zugabe von Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen zubereitet. Eigenschaften: durch eine hohe Zuckerkonzentration frieren sie auf eingefrorenen Desserts nicht ein; lange Haltbarkeitszeit, intensive Farbe, leckerer Fruchtgeschmack; für Überbacken im Teig geeignet. Anwendung: zum Backen von Keksen, Napfkuchen, Käse-, Mohnkuchen, zur Verzierung von Torten, Muffins, feinem Mürbeteiggebäck. Zur Verfeinerung von Cremen und Kuchenmassen, zum Bestreuen von Back- und Konditorwaren.

RUS

## Цукаты из фруктов, ягод и овощей – подсушенные

Цукаты из фруктов, ягод и овощей – подсушенные – это продукты, полученные путём насыщения в сахарном сиропе плодов или их фрагментов с добавлением пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: благодаря высокой концентрации сахара не замерзают в замороженных десертах и мороженом, имеют длительный срок пригодности к потреблению, интенсивную окраску, идеальный фруктово-ягодный вкус, возможно запекание внутри выпечных изделий. Применение: в качестве добавки к кексам, бабам, куличам, пирогам с сыром, маковым рулетам, для декорации тортов, пирожных, песочного печенья, кексов, корзиночек, как наполнитель для кремов и масс из сушеных фруктов, посыпка для декорации кондитерских изделий.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Mieszanka keksowa / Fruit cake mix  
Keksmischung / Смесь для кексов

Skórka pomarańczowa kandyzowana  
- kostka  
Candied orange peel - diced  
Kandierte Orangenschale, gewürfelt  
Цукаты из цедры апельсина - кубиками

Skórka cytrynowa kandyzowana -  
kostka  
Candied lemon peel - diced  
Kandierte Zitronenschale, gewürfelt  
Цукаты из цедры лимона - кубиками

Marchew kandyzowana  
Candied carrot  
Kandierte Möhre  
Цукаты из моркови

10  
kg / кг



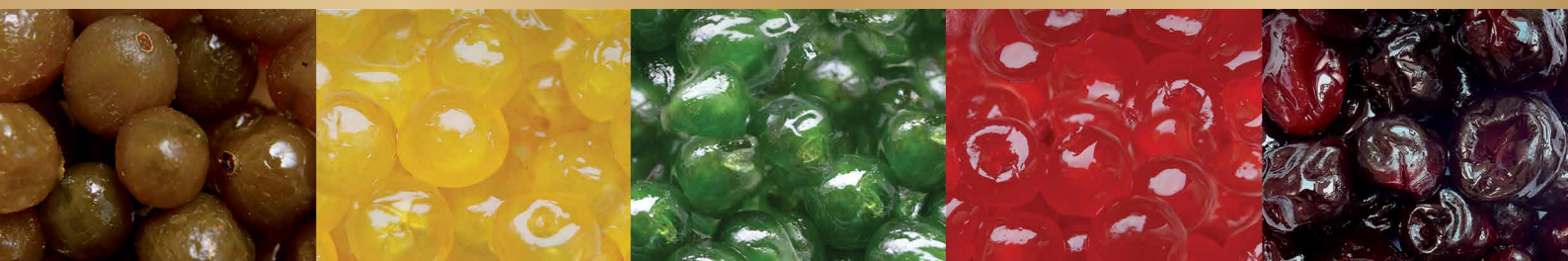
8 / 80

12  
miesiące / months  
Monate / месяцев





## Owoce kandyzowane obsuszone



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

## PL Owoce kandyzowane – obsuszone

Owoce kandyzowane – obsuszone to produkty otrzymane przez wysycenie syropem cukrowym owoców lub ich fragmentów z dodatkiem kwasów spożywczych, substancji konserwujących, barwiących i aromatyzujących. Właściwości: wysoka koncentracja cukru pozwala na niezamarzanie w mrożonych deserach i lodach, długi okres przydatności do spożycia, intensywne zabarwienie, doskonały smak owocowy, możliwość zapiekania wewnątrz ciasta. Zastosowanie: jako dodatek do wypieku keksów, babek, serników, makowców, do dekoracji tortów, ciastek, ciasteczek kruchych, babeczek, jako wsad do kremów i mas bakaliowych, posypka do dekoracji wyrobów ciastkarskich.

## GB Candied fruits - dried

Candied fruits - dried are products obtained by saturating fruits or their parts with sugar syrup with an addition of food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: high concentration of sugar allows for not freezing in ice desserts and creams, long expiry period, intensive colour, perfect fruit taste, possibility to bake inside a cake. Recommended use: as an addition in baking fruit cakes, cheesecakes, poppy-seed cakes, cookies, crispy cookies, cupcakes, and as a constituent to creams, nuts and dried fruits creams, to sprinkle as a decoration.

## D Kandierte vorgetrocknetes Obst

Kandierte vorgetrocknetes Obst wird durch Sättigung der ganzen oder zerkleinerten Früchten und Gemüse mit Zuckersirup unter Zugabe von Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen zubereitet. Eigenschaften: durch eine hohe Zuckerkonzentration frieren sie auf eingefrorenen Desserts nicht ein; lange Haltbarkeitszeit, intensive Farbe, leckerer Fruchtgeschmack; für Überbacken im Teig geeignet. Anwendung: zum Backen von Keksen, Napfkuchen, Käse-, Mohnkuchen, zur Verzierung von Torten, Muffins, feinem Mürbeteiggebäck. Zur Verfeinerung von Cremes und Kuchenmassen, zum Bestreuen von Back- und Konditorwaren.

## RUS Цукаты из фруктов и ягод – подсушенные

Цукаты из фруктов – подсушенные – это продукты, полученные путём насыщения в сахарном сиропе плодов или их фрагментов с добавлением пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: благодаря высокой концентрации сахара не замерзают в замороженных десертах и мороженом, имеют длительный срок пригодности к потреблению, интенсивную окраску, идеальный фруктово-ягодный вкус, возможно запекание внутри выпечных изделий. Применение: в качестве добавки к кексам, бабам, куличам, пирогам с сыром, маковым рулетам, для декорации тортов, пирожных, песочного печенья, кексов, корзинок, как наполнитель для кремов и масс из сушеных фруктов, посыпка для декорации кондитерских изделий.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Czereśnia kandyzowana kolorowa:  
czerwona, zielona, żółta  
Candied cherry coloured:  
red, green, yellow  
Kandierte Kirsche, verschiedenfarbig:  
rot, grün, gelb  
Цукаты из черешни цветные:  
красные, зелёные, жёлтые

Wiśnia kandyzowana / Candied sour  
cherry  
Kandierte Sauerkirsche / Цукаты из  
вишни

Agrest kandyzowany / Candied goose-  
berry  
Kandierte Stachelbeere /  
Засахаренный крыжовник

2 kg / кг

10 kg / кг

2 kg / кг



32/256

8/80

32/256

12  
miesiący / months  
Monate / месяцев





## Cukinia kandyzowana



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Cukinia kandyzowana

Produkt otrzymany przez wysycenie syropem cukrowym cukinii lub jej fragmentów z dodatkiem kwasów spożywczych, substancji konserwujących, barwiących i aromatyzujących. Właściwości: wysoka koncentracja cukru pozwala na niezamarzanie w mrożonych deserach i lodach, długi okres przydatności do spożycia, intensywne zabarwienie, doskonały smak owocowy, możliwość zapiekania wewnątrz ciasta. Zastosowanie: jako dodatek do wypieku keksów, babek, serników, makowców, do dekoracji tortów, ciastek, ciasteczek kruchych, babeczek, jako wsad do kremów i mas bakaliowych, posypka do dekoracji wyrobów ciastkarskich.

GB

## Candied courgette coloured

Products obtained by saturating fruits or their parts with sugar syrup with an addition of food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: high concentration of sugar allows for not freezing in ice desserts and creams, long expiry period, intensive colour, perfect fruit taste, possibility to bake inside a cake. Recommended use: as an addition in baking fruit cakes, cheesecakes, poppy-seed cakes, cookies, crispy cookies, cupcakes, and as a constituent to creams, nuts and dried fruits creams, to sprinkle as a decoration.

D

## Kandierte Zucchini

Wird durch Sättigung der ganzen oder zerkleinerten Früchten und Gemüse mit Zuckersirup unter Zugabe von Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen zubereitet. Eigenschaften: durch eine hohe Zuckerkonzentration frieren sie auf eingefrorenen Desserts nicht ein; lange Haltbarkeitszeit, intensive Farbe, leckerer Fruchtgeschmack; für Überbacken im Teig geeignet. Anwendung: zum Backen von Keksen, Napfkuchen, Käse-, Mohnkuchen, zur Verzierung von Torten, Muffins, feinem Mürbeteiggebäck. Zur Verfeinerung von Cremen und Kuchenmassen, zum Bestreuen von Back- und Konditorwaren.

RUS

## Цукаты из кабачка цветные

Цукаты из фруктов, ягод и овощей - подсушенные - это продукты, полученные путём насыщения в сахарном сиропе плодов или их фрагментов с добавлением пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: благодаря высокой концентрации сахара не замораживают в замороженных десертах и мороженом, имеют длительный срок пригодности к потреблению, интенсивную окраску, идеальный фруктово-ягодный вкус, возможно запекание внутри выпечных изделий. Применение: в качестве добавки к кексам, бабам, куличам, пирогам с сыром, маковым рулетам, для декорации тортов, пирожных, песочного печенья, кексов, корзинок, как наполнитель для кремов и масс из сушеных фруктов, посыпка для декорации кондитерских изделий.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
paket/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Cukinia kandyzowana kolorowa mix - pięć kolorów po 2 kg:  
czerwona - malina, pomarańczowa - pomarańcza,  
zielona - kiwi, żółta - cytryna, biała - jabłko

Candied courgette coloured - mix - five colours, each 2 kg:  
red - raspberry, orange - orange, green - kiwi, yellow - lemon, white - apple

Kandierte Zucchini, verschiedenfarbig - Mix - fünf Farben je 2 kg:  
rot - Himbeere, orange - Orange, grün - Kiwi, gelb - Zitrone, weiß - Apfel

Цукаты из кабачка цветные - смесь - пять цветов по 2 кг:  
красные - малина, апельсиновые - апельсин,  
зелёные - киви, жёлтые - лимон, белые - яблоко

10  
kg / кг



8 / 80

12  
miesiący / months  
Monate / месяцев





Wiśnia drażona do ciast i deserów



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL **Wiśnia drażona do ciast i deserów**

Okrągłe, ciemnoczerwone wiśnie o soczystym i smacznym miąższu zanurzone w lekko-słodkim syropie. W każdym słoiczku znajdują się tylko dojrzałe i pozbawione pestek owoce. Wiśnie drażone to fantastyczna alternatywa dla świeżych lub mrożonych owoców. Doskonale sprawdzą się jako dodatek do tradycyjnych ciast – serników, keksów, babek i pierników, a także do dekoracji: tortów, ciast, lodów czy deserów.

GB **Stoned cherries**

Round, dark red cherries with juicy and tasty flesh, immersed in slightly sweet syrup. Each jar contains only ripe fruits, without any stones inside. Stoned cherries are a perfect alternative for fresh or frozen fruit. They will be perfect as an addition to traditional cakes - cheesecakes, fruit cakes, pound cakes and gingerbreads. Use the cherries to decorate birthday cakes, cakes, ice cream or desserts.

D **Getrocknete Kirschen für Kuchen und Desserts**

Runde, dunkelrote Kirschen mit einem saftigen und schmackhaften Fruchtfleisch in einem leicht süßlichen Sirup. In jedem Glas gibt es nur reife und kernlose Früchte. Ausgehöhlte Kirschen sind eine fantastische Alternative zu frischen oder gefrorenen Früchten. Perfekt als Ergänzung zu traditionellen Kuchen - Käsekuchen, Lebkuchen, sowie Dekorationen: Kuchen, Eis und Desserts.

RUS **Вишня без косточек для выпечки и десертов**

Круглые, темно-красные вишни с сочной и вкусной мякотью, погруженные в легкий сироп. В каждой баночке находятся только зрелые ягоды без косточек. Вишня без косточек – это фантастическая альтернатива свежим или замороженным ягодам. Отлично подходит в качестве дополнения к традиционной выпечке – чиз-кейкам, кексам, куличам и пряникам, а также для декорирования тортов, пирожных, мороженого или десертов.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
paket/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Wiśnia drażona do ciast i deserów

Stoned cherries

Getrocknete Kirschen für Kuchen und Desserts

ВИШНЯ БЕЗ КОСТОЧЕК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ

680g



8/ 96/ 8/ 768

1440 dni





Dżemy z kawałkami 35% owoców



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL **Dżemy z kawałkami 35% owoców**

Soczyste truskawki, orzeźwiająca brzoskwinia, dojrzałe maliny oraz czarne porzeczki – przygotowane według tradycyjnej receptury. Zawartość owoców: 35%. Dodatek do pieczywa, tostów, owsianki, jogurtu, naleśników, gofrów, pancakes, racuchów, omeletów czy deserów.

GB **Jams with fruits pieces 35% fruit content**

Juicy strawberries, refreshing peach, ripe raspberries and black currants - prepared according to the traditional recipe. Fruit content: 35%. An addition to bread, toast, porridge, yoghurt, pancakes, waffles, pancakes, pancakes, omelets or desserts.

D **Frucht Marmelade 35%**

Saftige Erdbeeren, erfrischender Pfirsich, reife Himbeeren und schwarze Johannisbeeren - nach traditionellem Rezept zubereitet. Fruchtgehalt: 35%. Eine Ergänzung zu Brot, Toast, Haferbrei, Joghurt, Pfannkuchen, Waffeln, Pfannkuchen, Pfannkuchen, Omeletts oder Desserts.

RUS **джемы с кусочками фруктов**

Сочная клубника, освежающий персик, спелая малина и черная смородина - приготовлены по традиционному рецепту. Содержание фруктов: 35%. Добавка к хлебу, тостам, каше, йогурту, блинам, вафлям, блинам, оладьям, омлетам или десертам



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Dżem truskawkowy  
Strawberry jam  
Erdbeermarmelade  
клубничный джем

Dżem brzoskwiniowy  
Peach jam  
Pfirsich-Marmelade  
персиковое варенье

Dżem wiśniowy  
Cherry jam  
Kirschmarmelade  
Вишневое варенье

Dżem z czarnej porzeczki  
Blackcurrant jam  
Marmelade mit schwarzen Johannis-  
beeren  
Варенье из черной смородины

3,5  
kg / кг



24/ 6/ 144

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев

9  
miesiący / months  
Monate / месяцев

9  
miesiący / months  
Monate / месяцев





## Dzemy przetarte



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Dżemy owocowe

Dżemy to produkty otrzymane przez gotowanie przecierów owocowych przetartych z pektyną, cukrem, kwasem cytrynowym z dodatkiem substancji konserwujących, barwiących i aromatyzujących. Właściwości: półprodukty do stosowania na zimno. Zastosowanie: do przekładania tortów, rolad, ciast kruchych i półkruchych, do nadziewania galanterii ciastkarskiej po wypieku, do dekoracji tortów, ciast, ciastek, lodów, deserów, jako warstwa izolacyjna pod masy, kremy, bite śmietany.

GB

## Fruit jams

Jams are products obtained by cooking grated fruits with pectin, sugar, citric acid with an addition of preservatives, colour agents and aroma. Properties: ingredient products to be used cold, obtained from grated fruits. Recommended use: for layer cakes, rolls, short-crust and semi-shortcrust cakes, as confectionary filling after baking, as cake decoration, for cakes, cookies, ice-cream, desserts as an isolation layer under cream or whipped cream.

D

## Konfitüren

Konfitüren entstehen durch Kochen von passierten Früchten mit Pektin, Zucker, Zitronensäure unter Zugabe von Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen. Eigenschaften: Halbprodukte aus diesen passierten Früchten werden kalt verwendet. Anwendung: zum Bestreichen von Torten, Mürbeteiggebäck, Confiserie; zur Verzierung von Torten, Kuchen, Eis, Desserts; als Isolationschicht unter Creme und Schlagsahne.

RUS

## Фруктово-ягодные джемы

Джемы - это продукты, полученные путём переваривания протёртых фруктов и ягод с пектином, сахаром, лимонной кислотой с добавлением консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: полуфабрикаты для применения в холодном виде, изготовлены из протёртых фруктов и ягод. Применение: для прослаивания тортов, рулетов, песочных и полупесочных пирогов, для начинки кондитерских изделий после выпечки, для декорации тортов, пирогов, печенья, пирожных, мороженого, десертов, в качестве изолирующего слоя под массы, кремы, взбитые сливки.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Dżemy o smaku:  
malinowym, morelowym, truskawkowym,  
wiśniowym, czarnej porzeczki

Flavored jams:  
raspberry, apricot, strawberry, sour  
cherry, blackcurrant

Konfitüren mit Geschmack von:  
Himbeere, Aprikose, Erdbeere, Sauerkirsche,  
Schwarze Johannisbeere

Джемы вкус:  
малиновый, абрикосовый,  
клубничный, вишнёвый, черная  
смородина

6  
kg / кг



20 / 80

9  
miesiące / months  
Monate / месяцев





## Marmolady cukiernicze



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

## Marmolady cukiernicze

Marmolady cukiernicze to produkty o odpowiednio żelowanej konsystencji otrzymywane przez gotowanie przecierów owocowych z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, substancji konserwujących, barwiących i aromatyzujących. Właściwości: najbardziej znany i podstawowy półprodukt w ciastkarstwie, piekarstwie i cukiernictwie, produkt termostabilny, może być stosowany do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta, podczas wypieku nie zmieniają nadanego im kształtu. Zastosowanie: do wypieku ciast i ciastek kruchych, drobnego pieczywa drożdżowego (rogali, bułek, grzebyków, kopert), pieczywa francuskiego do środka i na zewnątrz, do nadziewania po wypieku np. pączków.

## Flavored marmolades

Flavored marmolades are products of appropriately gelled consistency obtained by cooking fruit paste with an addition of sugar, food acids, preservatives, colour agents and aroma. Properties: The best known and common ingredient product in confectionery and bakery, thermo stable, may be used to bake inside and outside of a cake, does not change its shape during baking. Recommended use: for baking cakes, crispy cookies, teacakes (crescent rolls, rolls in various shapes), French pastry, inside and outside of a cake, as a cake filling (e.g. doughnuts).

## Marmeladen

Marmeladen sind entsprechend gelierte Produkte, die durch Kochen von Fruchtmusen unter Zugabe von Zucker, Speisesäuren, Konservierungs-, Farb- und Aromastoffen entstehen. Eigenschaften: Das bekannteste Halbprodukt der Bäckerei- und Konditorei. Temperaturbeständig, kann als Außen- oder Innenschicht überbacken werden. Formfest in Backprozess. Anwendung: für Mürbeteiggebäck, kleines Hefeteiggebäck (Hörnchen, Brötchen, Teigtaschen, Konfiserie), für Blättergebäck als Außen- und Innenschicht; Füllung nach dem Backen, z.B. zu Berlinern.

## Мармелад

Мармелад - это продукт, имеющий желеобразную консистенцию, полученный путём переваривания протёртых фруктов и ягод с добавлением сахара, пищевых кислот, консервантов, красителей и ароматизаторов. Свойства: Мармелад - основной и самый известный полуфабрикат, применяемый в кондитерской и хлебобулочной промышленности. Это термостабильный продукт, может применяться для запекания снаружи и внутри выпечного изделия, во время выпекания сохраняет приданную ему форму. Применение: для выпекания пирогов и песочного печенья, небольших выпечных изделий из дрожжевого теста (рогаликов, булочек, грешков, конвертов и т. п.), выпечных изделий из слоеного теста - вовнутрь и снаружи, для начинки после выпечки, напр. пончиков.



PL Assortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент

Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто

Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки

Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
paket/warstwa/pallet  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон

Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Marmolada cukiernicza o smaku wielo-  
owocowym  
Mixed-fruit marmolade  
Mehrfuchtmarmelade  
Мультифруктовый кондитерский  
мармелад

13 / 25  
kg / кг

(12 / 60) / (8  
/ 32)



Marmolada cukiernicza o smaku róży  
Rose flavored marmolade  
Marmelade mit Rose-Geschmack  
Розовый кондитерский мармелад

13 / 25  
kg / кг

(12 / 60) / (8 /  
32)



Marmolady cukiernicze o smaku:  
wiśniowym, truskawkowym, jagodo-  
wym, brzoskwiniowym, morelowym,  
cytrusowym  
Marmolades flavored with: sour cherry,  
strawberry, blueberry, peach, apricot,  
citrus  
Marmeladen mit Geschmack von: Sau-  
erkirsche, Erdbeere, Waldbeere, Pfirsich,  
Aprikose, Zitrus  
Кондитерский мармелад вкуса:  
вишни, клубники, черники, персика,  
абрикоса, цитрусовые

13  
kg / кг

12 / 60

8  
miesiące / months  
Monate / месяцев





## Powidła śliwkowe



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Powidła śliwkowe

Powidła to produkt otrzymany poprzez smażenie przecieru śliwkowego z dodatkiem cukru, kwasu cytrynowego oraz składników konserwujących, aromatyzujących i barwiących. Sporządzono z 160g owoców na 100g produktu. Właściwości: produkt przetarty, nadaje się do nadziewarek dyszowych, wyważony słodko-kwaśny smak. Zastosowanie: polecamy do przekładania pierników, ciastek drobnych (słoneczka, babeczki itp.), smarowania bardzo słodkich ciast (nadaje im lekki, winny smak), doskonale komponuje się z miodownikami, ciastami korzennymi i czekoladowymi.

GB

## Plum jam

Plum jam is obtained by thickening plum paste with sugar, citric acid as well as flavourings, food components and colouring matter. Properties: the product is grated, good for staffers, balanced sweet-sour taste. Recommended use: we recommend it to be used for gingerbread, small cookies (cup cakes, cookies of various shapes etc.) for spreading over very sweet cakes (gives them a delicate, winy taste), it is perfect for honey, spicy and chocolate cakes.

D

## Pflaumenmus

Pflaumenmus ist ein Produkt, das durch Pflaumenmarkverdichtung mit Zusatz von Zucker, Zitronensäure und Konservierungstoffe, Geschmacksstoffe und Farbstoffe erhalten wird. Anwendung: zum Bestreichen von Pfefferkuchen und feinem Gebäck (z. B. Muffins), für sehr süße Backwaren besonders empfohlen (verleiht ihnen einen leichten weinsauren Geschmack), passt sehr gut zu Honigkuchen, Gewürz- und Schokoladenkuchen.

RUS

## Сливовое повидло

Повидло это продукт полученный в результате сгущения сливового пюре с добавкой сахара, лимонной кислоты, консервантов, ароматов и красителей. Применение: рекомендуется для прослаивания коврижек, мелкого печенья и пирожных («солнышка», корзинки и т. п.), смазывания очень сладких пирогов (придаёт им лёгкий винный вкус), идеально сочетается с медовиками, коврижками, пряниками и шоколадными пирогами.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
paket/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Powidła śliwkowe  
Plum jam  
Pflaumenmus  
Сливовое повидло

13  
kg / кг



12 / 60

9  
miesiące / months  
Monate / месяцев





Miód sztuczny



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Miód sztuczny płynny

Miód sztuczny płynny to produkt otrzymany z cukru i syropu skrobiowego z dodatkiem kwasów spożywczych. Właściwości: płynna konsystencja, klarowny, słomkowa naturalna barwa, delikatny smak i zapach naturalnego miodu, poprawia trwałość i utrzymuje wilgotność w cieście. Zastosowanie: głównie jako niezbędny składnik pierników, miodowników, do produkcji nugatów, herbatników, ciasteczek korzennych, jako składnik podsmażanych na miodzie orzechów, migdałów, sezamu, do deserów, koktajli i drinków.

GB

## Artificial liquid honey

Artificial liquid honey is a product obtained from sugar and starch syrup with an addition of food acids. Properties: liquid consistency, transparent, straw-like, natural colour, gentle taste and smell of natural honey, preserves the cake and gives it moistness. Recommended use: it is mainly served as a basic ingredient in gingerbread, honey cakes, for making nougats, biscuits, spicy cookies and as an ingredient of nuts, almonds and sesame seeds fried with honey, for desserts, cocktails and drinks.

D

## Flüssiger Kunsthonig

Flüssiger Kunsthonig wird aus Zucker und Stärkesirup unter Zugabe von Speisesäuren hergestellt. Eigenschaften: flüssig, klar, natürliche strohgelbe Farbe, zarter Geschmack und mildes Aroma des natürlichen Honigs, verbessert die Haltbarkeit der Backwaren und bewirkt, dass sie länger feucht bleiben. Anwendung: unentbehrlich für Lebkuchen, Honigkuchen, Keksen, Würzgebäck; für gebratene Nüsse, Mandeln, Sesam, zu Desserts, Coctails und Drinks.

RUS

## Искусственный мёд жидкий

Искусственный мёд жидкий - это продукт, полученный из сахара и крахмальной патоки с добавлением пищевых кислот. Свойства: жидкая консистенция, прозрачный, натуральный соломенный цвет, нежный вкус и запах натурального мёда, способствует сохранению свежести выпечных изделий и влажности теста. Применение: в основном как необходимый компонент кврижек, медовиков, для изготовления ореховой массы, печенья к чаю, пряников, в качестве компонента поджариваемых на мёде орехов, миндаля, кунжута, для десертов, коктейлей и дринков.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/pallet  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Miód sztuczny płynny  
Artificial liquid honey  
Kunsthonig, flüssig  
Искусственный мёд жидкий

7 / 14  
kg / кг



(20 / 80) / (12 / 48)

12  
miesiące / months  
Monate / месяцев





Kremy budyniowe  
„Aksamitna Pokusa”



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Kremy budyniowe

Kremy budyniowe to produkty otrzymane przez gotowanie roztworu cukru i syropu glukozowego z dodatkiem tłuszczu, barwników, aromatów, składników konserwujących, emulgatorów, zagęszczone dodatkiem skrobi modyfikowanej, błonnika pszennego i celulozy koloidalnej. Właściwości: produkt termostabilny, nadaje się również do mrożenia, może być stosowany do zapiekania na zewnątrz i wewnątrz ciasta, podczas wypieku nie zmienia nadanego kształtu, lśniącego połysku, dobrze łączy się z tłuszczem i śmietaną. Zastosowanie: na gorąco - do wypieku drobnego pieczywa drożdżowego (rogali, kołaczy, bułek, grzebyków, kopert), pieczywa francuskiego, dobrze komponują się z ciastami biszkoptowo-tłuszczowymi, sernikami, piernikami. Na zimno do nadziewania paczków, rogali drożdżowych, półfrancuskich, babeczek kruchych, po połączeniu z margaryną dają puszyste masy do przekładania i dekorowania tortów, rolad oraz nadziewania ptysiów, karpatek, rurek itp.

GB

## Pudding creams

Pudding creams are products obtained by cooking a solution of sugar and glucose syrup with an addition of fat, colour agents, aroma, preservatives, emulsifiers, thickened with modified starch, wheat fibre and colloidal cellulose. Properties: the product is thermo stable, good for freezing, can be used for baking inside and outside of a cake, during baking it does not change its shape or shine, combines well with fat. Recommended use: Hot - for smaller teacakes (crescent rolls, ring-shaped buns and other). French pastry, good for sponge-fat cakes, cheesecakes, gingerbread. They can be used cold as a filling for doughnuts, crescent rolls, semi-French rolls, crispy cupcakes, after combining them with margarine, they serve as fluffy cream for layering and decorating cakes, rolls and as filling of puffs, cream cakes, cream pipes, etc.

D

## Cremefüllungen

Cremefüllungen entstehen durch Kochen einer Zuckerlösung mit Glukosesirup unter Zugabe von Fett, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Aromastoffen und Emulgatoren. Sie werden mit modifizierter Stärke, Weizenfaser und kolloidaler Zellulose verdickt. Eigenschaften: termostabil, eignen sich auch zur Tiefkühlung, können als Innen- und Außenschicht des Kuchens gebacken werden; im Backprozess bleiben sie formfest und verlieren nicht ihren Glanz, verbinden sich leicht mit Fett. Anwendung: Heiß - zum kleinem Hefeteiggebäck (Hörnchen, Brötchen, Schnecken, Teigtaschen usw.), zum Blättergebäck, passen zu Biskuit- und Rührteig, zu Käse- und Pfefferkuchen. Kalt: als Füllung für Berliner, Hörnchen, Muffins. Mit Margarine verbindet, bilden sie leichte Cremes zur Bestreichung und Verzierung von Torten und Biskuitrollen oder zur Füllung von Windbeuteln, Röllchen usw.

RUS

## Нудинговые кремы

Нудинговые кремы - это продукты, полученные путём переваривания раствора сахара и глюкозного сиропа с добавлением жиров, красителей, ароматизаторов, консервантов, эмульгаторов, загущенные путём добавления модифицированного крахмала, пшеничной клетчатки и коллоидной целлюлозы. Свойства: термостабильный продукт, пригоден для замораживания, может применяться для запекания снаружи и внутри выпечного изделия, в процессе выпекания не изменяет приданную форму, не теряет блеска, хорошо соединяется с жиром. Применение: В горячем виде - для выпекания мелких изделий из дрожжевого теста (рогаликов, калачей, булок, булочек-гребешков, конвертов и др.), слоённых выпечных изделий, хорошо сочетается с выпечкой из бисквитно-масляного теста, пирогами с сыром, коврижками. В холодном виде для начинки пончиков, рогаликов из дрожжевого или полуслоеного теста, песочных корзинок и кексов, при соединении с маргарином образует пушистую массу для прослаивания и смазывания тортов, рулетов и начинки пирожных и пирогов из заварного теста, сладких трубочек и т. п.



Asortyment  
Assortment  
Sortiment  
Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Kremy budyniowe AKSAMITNA POKUSA  
o smaku: advocat, czekoladowym, kokosowym, toffi, waniliowym, śmietankowym, cytrynowym

Pudding creams VELVET TEMPTATION  
flavoured with: advocaat, chocolate, coconut, toffee, vanilla, creamy, lemon

Cremefüllungen mit Geschmack von: Eierlikör, Schokolade, Kokos, Toffi, Vanille, Sahne, Zitrone

Нудинговые кремы БАРХАТНОЕ ИСКУШЕНИЕ  
со вкусом: ликера „адвокат“, шоколадным, кокосовым, тоффи, ванильным, сливочным, лимонна

13  
kg / кг



12 / 60

12  
miesiący / months  
Monate / месяцев





Pomada wodna



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Pomada wodna

Pomada wodna jest to produkt drobnokrystaliczny otrzymany przez ubijanie przy równoczesnym chłodzeniu syropu pomadowego ugotowanego z wody, cukru syropu glukozowo-fruktuzowego. Właściwości: gęsta, plastyczna masa, dobrze się upłynnia, szybko wysycha na powierzchni ciast tworząc białą powłokę z połyskiem. Można stosować do glazurowania sposobem ręcznym lub mechanicznie. Zastosowanie: do lukrowania powierzchni wyrobów ciastkarskich i pieczywa cukierniczego: drożdżówek, pączków, jabłeczników, serników, babek, pierników, mazurków itp.

GB

## Sugar glaze

Sugar glaze is a fine crystalline product obtained by whipping and simultaneously cooling a pomade syrup cooked from water, sugar and glucose-fructose syrup. Properties: thick, plastic cream, well liquefying, dries quickly on the cake surface making a white shiny coat. Can be used for manual or mechanical icing. Recommended use: for icing the surfaces of confectionery and bakery products. teacakes, doughnuts, apple pies, cheesecakes, cakes, gingerbread and cakes topped with dried fruits.

D

## Wasserglasur

Wasserglasur ist ein feinkristallines Produkt, das durch Einstampfen unter Kühlung des Fondant-Sirups erhalten wird, der aus Wasser, Zucker und fructosereichem Maissirup gekocht wurde. Eigenschaften: Dickflüssige, formbare Masse, verflüssigt sich leicht, wobei sie einen weißen, glänzenden Überzug bildet. Kann manuell oder maschinell aufgetragen werden. Anwendung: Zum Glasieren von Gebäck: Schnecken, Berliner, Lebkuchen, Apfelkuchen, Käsekuchen, Napfkuchen usw.

RUS

## Водяная помадка

Помада это мелкокристаллический продукт полученный в результате взбития и одновременного охлаждения сиропа подготовленного из воды, сахара и глюкозо-фруктового сиропа. Свойства: Густая, пластичная масса, хорошо растекаемая, быстро высыхающая на поверхности изделия, образующая белое блестящее покрытие. Можно применять её для глазурирования вручную или механическим способом. Применение: Для глазурирования поверхности кондитерских и выпечных изделий: дрожжевых булочек, пончиков, яблочных пирогов, пирогов с сыром, куличей, коврижек, мазурок и т. п.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Pomada wodna  
Sugar glaze  
Wasserglasur  
Водяная помадка

15  
kg / кг



12 / 60

6  
miesiący / months  
Monate / месяцев





Kajmak



ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Kajmak

Kajmak to tradycyjna gotowa masa krówkowa, otrzymywana poprzez długie gotowanie mleka z cukrem i tłuszczem. Naturalny, karmelowy kolor. Właściwości: gęsta, plastyczna masa o aksamitnej strukturze oraz mleczno-karmelowym naturalnym smaku. Dobrze się rozsmaruje, nadaje się również do formowania z worka. Produkt gotowy do użycia i szybki w zastosowaniu; nietermostabilny. Zastosowanie: do nadziewania babeczek, rurek; do przekładania wafli, ciastek kruchych. Bardzo dobrze komponuje się z sernikami, kremówkami oraz niezbędny do mazurków (wykończenie lub oblanie po podgrzaniu). Po połączeniu ze śmietaną, serkiem mascarpone lub napowietrzonym tłuszczem znajduje zastosowanie w ciastach deserowych oraz shotach. Kajmak można serwać zarówno na słodko, jak i z dodatkiem soli morskiej. Produkt bez konserwantów.

GB

## Dulce de leche

Dulce de leche is a ready-made fudge cream prepared by long boiling of milk with sugar and fat in low temperatures. It is of natural, caramel colour. Properties: dense, plastic cream featuring silky structure and milky-caramel flavour. It spreads well and can be also formed from a pastry bag. A ready-to-use product and fast to apply, non-thermostable. Application: to stuff biscuits, tubes; spreaded between waffles, crispy cakes. Goes well when combined with cheesecake, cream-cakes and essential for "Mazurek" cake (as topping after warming up). Can be used in dessert cakes and shots after mixing with cream, mascarpone cheese or aerated fat. Dulce de leche can be served both as sweet and with addition of sea salt.

D

## Sahne-Karamell-Creme

Kajmak ist eine fertige Karamell-Masse, die durch entsprechend langes Kochen in niedrigen Temperaturen der Milch mit Zucker und Kokosfett gewonnen wird. Sie weist eine natürliche Karamellfarbe auf. Eigenschaften: es ist eine dichte, plastische Masse mit samtiger Struktur und natürlichem fein milchigem karamelligem Geschmack. Sie verstreicht sich gut, und lässt sich gut direkt aus der Tüte heraus formen. Gebrauchsfertig und zügig in der Anwendung, ist nicht backstabil. Anwendung: zum Füllen von kleinen Napfkuchen, Röhrchen; zum Anheben von Waffeln, spröden Keksen. Sie passt sehr gut für Käsekuchen, Cremetörtchen und Mürbeteig-Osterg Gebäck (Vollendung oder Überzug soll nach Erhitzung erfolgen). In Kombination mit Sahne, Mascarpone oder belüftetem Fett wird es in Dessertkuchen und Schnäpsen verwendet. Sahne-Karamell-Creme kann sowohl süß als auch salzig serviert werden.

RUS

## Каймак

Каймак – это готовая масса из сгущенного молока, полученная путем соответственно продолжительного уваривания молока с сахаром и кокосовым маслом. Натуральный цвет. Свойства: густая, пластичная масса бархатистой структуры с натуральным вкусом. Хорошо размазывается, подходит также для формования из кулинарного мешка. Продукт готовый к употреблению и быстрый в применении; нетермостабильный. Применение: для начинения пирожных, трубочек; для перемазывания вафель, песочного печенья. Отлично сочетается с тортами (творожный, «мазурек») для отделки или поливания сверху в разогретом виде. В сочетании со сметаной, сыром маскарпоне или взбитым маслом применяется в десертных пирожных и коктейлях. Можно подавать как с десертом, так и несладкими блюдами. В качестве глазури/декорации к различным пирожным и тортам



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Kajmak

Dulce de leche

Sahne-Karamell-Creme

Каймак

13 kg / кг



12/60

3  
miesiące / months  
Monate / месяцев





Galaretki na kostkę  
w cukrze, do ciast i wafli



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

## Galaretki

Galaretki to produkty o półpłynnej konsystencji otrzymane przez gotowanie syropu cukrowego, z dodatkiem substancji żelujących, barwiących i aromatyzujących. W celu przygotowania do użycia galaretki należy ogrzać do zagotowania, dodać kwas cytrynowy rozpuszczony w gorącej wodzie, wymieszać i wylać na przygotowaną wcześniej formę. Właściwości: galaretki o różnych smakach i kolorach, po dodaniu kwasu szybko żelują, dobrze się kroją. Są łatwe w użyciu. Różnorodność smaków i intensywnych kolorów umożliwia tworzenie atrakcyjnych kompozycji dekoracyjnych, przyciągając uwagę klientów. Zastosowanie: Półprodukt na galaretkę w cukrze i do ciast: do dekoracji, przekładania ciast, wafli, rolad.

## Jelly

Jelly is a product of a semi-liquid consistency prepared by boiling sugar syrup containing gelling agents, colorants and flavorings. To prepare jelly for use it must be heated to boiling, add citric acid dissolved in hot water, stir and pour a previously prepared mold. Properties: jelly with different flavors and colors, after adding the acid gel quickly, a good fit. They are easy to use. The variety of flavors and clarity colors allows you to create attractive decorative compositions, attracting the attention of customers. Application: Intermediate to jelly in sugar and cake: for decoration, translating cakes, roulades.

## Gelee

Gelee ist ein Produkt einer halbflüssiger Konsistenz, erhalten durch das Kochen von Zuckersirup und Zugabe von Geliermittel, Farb- und Aromastoffen. Um ein Gelee vorzubereiten: zuerst zum Kochen erhitzt werden, dazu Zitronensäure in heißem Wasser gelöst, mischen und auf eine früher vorbereitete Form gießen. Eigenschaften: Gelee mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben, eignen sich sehr gut zum Schneiden. Sehr einfach in der Bedienung. Die Vielfalt, Geschmack und Farbe, ermöglichen attraktive Kompositionen zu formieren, die die Aufmerksamkeit des Kunden anziehen. Anwendung: Halbprodukte für Gelee im Zucker und Gebäck: zur Verzierung, Bestreichen und Dekorierung.

## Желе

Желе - это продукты полужидкой консистенции, полученные путём кипячения сахарного сиропа с добавлением желеобразующих веществ, красителей и ароматизаторов. Чтобы подготовить желе к употреблению, нужно нагреть его до кипения, добавить лимонную кислоту, растворённую в горячей воде, размешать и вылить в заранее подготовленную форму. Свойства: желе различных вкусов и цветов, после добавления кислоты быстро застывает, хорошо разрезается. Просто в применении. Разнообразие вкусов и интенсивных расцветок позволяет создавать яркие декоративные композиции, привлекающие внимание клиентов. Применение: полуфабрикат для желе в сахаре и для кондитерских изделий: для украшения, прослаивания тортов, пирожных, рулетов.



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к употреблению

Galaretka o smaku: landrynkowym, wiśniowym, mango-marakuja, pomarańczowym, cytrynowym, czarnej porzeczki

Jelly - lollipop flavored, cherry flavored, mango - passion fruit flavored, orange flavored, lemon flavored, black currant

Gelee: Bonbongeschmack, Sauerkirschgeschmack, Mango-Maracuja Geschmack, Orangengeschmack, Zitronengeschmack, Schwarze Johannisbeere

Желе со вкусом: карамели, вишни, манго-маракуйя, апельсина, лимона, черная смородина

13  
kg / кг



12 / 60

9  
miesiące / months  
Monate / месяцев





## Pasty do lodów i Variegato



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Pasty do lodów i Variegato

Produkt nadający kolor, smak i zapach gotowym lub przygotowywanym przez lodziarza bazom lodowym. Zapewniają stałą jakość w produkcji lodów. Pasty owocowe w zależności od użytych owoców zawierają mniej lub więcej rozdrobnione cząstki owoców. Dzięki wysokiej koncentracji cukru owoce zawarte w pastach nie zamarzają i zachowują smak świeżych owoców w zamrożonej masie lodowej. Zastosowanie: doskonale komponują się z bazami lodowymi, a także z kremami, masami czy śmietanami. Możemy je również zastosować jako dodatek do koktajli owocowych, sorbetów czy deserów mrożonych. Dozowanie: 70 – 100g na kg bazy lodowej. Variegato do lodów przyspieszają proces produkcji lodów, są proste w zastosowaniu. Duża wartość owoców: 50%. Wysoka jakość i naturalne składniki. Zastosowanie: do przekładania i dekorowania lodów. Znajdują zastosowanie w produkcji lodów rzemieślniczych, jak i przemysłowych; do przekładania i dekorowania lodów.

GB

## Pastes for ice cream and Variegato

Product that adds colour, flavour and aroma to ready ice cream bases or those prepared by an ice-cream man. They guarantee consistent quality in ice cream production. Fruit pastes contain more or less crushed fruit pieces depending on the fruits used. Thanks to high sugar concentration, fruits contained in the pastes do not freeze and remain fresh, fruity taste in the frozen ice cream. Application: perfect with ice cream bases, but also with pudding creams and creams. We can also use it as an addition to fruit cocktails, sorbets or frozen desserts. Dosing: 70-100g per kilogram of ice cream base.

Variegato for ice cream is easy-to-use product that speeds up the process of ice cream production. High fruit content: 50%. High quality and natural ingredients. Application: for ice cream preparation and decoration.

D

## Pasten für Eis und Variegato

Produkt, das Farbe, Geschmack und Geruch der fertigen oder vom Eisverkäufer zubereiteten Speiseeisbasis verleiht. Sie gewährleisten eine gleichbleibende Qualität bei der Speiseeisherstellung. Fruchtpasten enthalten je nach verwendeter Frucht mehr oder weniger zerkleinerte Fruchtstückchen. Dank der hohen Zuckerkonzentration frieren die in den Pasten enthaltenen Früchte nicht ein und behalten den Geschmack der frischen Früchte in der gefrorenen Eismasse. Verwendung: Sie passen perfekt zu Eisbasis aber auch zu Cremes, Massen oder Sahne. Sie können auch als Zusatz für Fruchtcocktails, Sorbets oder gefrorene Desserts verwendet werden. Dosierung: 70 – 100g pro kg Eisbasis.

Variegato für Speiseeis beschleunigen den Prozess der Eisherstellung. Einfach zu verwendendes Produkt. Hoher Fruchtgehalt: 50%. Hohe Qualität und natürliche Zutaten. Verwendung: zum Marmorieren und Dekorieren von Eis.

RUS

## Пасты для мороженого и Вариегато

Паста для придания цвета, вкуса и аромата готовым или приготавливаемым мороженщиками базам. Обеспечивает стабильно высокое качество мороженого. В зависимости от использованных фруктов пасты содержат менее или более крупные кусочки фруктов и ягод. За счет высокой концентрации сахара содержащиеся в пастах фрукты и ягоды не замораживают и сохраняют вкус свежих фруктов в замороженной массе. Применение: отлично сочетаются с базами для мороженого, а также с кремами, массами и сметанами. Их можно использовать в качестве добавки для фруктовых коктейлей, сорбетов и замороженных десертов. Дозировка: 70 – 100 г на кг базы для мороженого.

Вариегато для мороженого ускоряют процесс производства мороженого. Продукт простой в применении. Большое содержание фруктов: 50%. Высокое качество и натуральные ингредиенты. Применение: для прослойки и декорирования мороженого



PL Asortyment  
GB Assortment  
D Sortiment  
RUS Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Pasty owocowe: cytrynowa, jagodowa, malinowa, marakuja, truskawkowa, wiśniowa, zielone jabłuszko  
Pasty nieowocowe: krówka, tiramisu, kokos-Malibu

Fruit pastes: lemon, blueberry, raspberry, passion fruit, strawberry, cherry, green apple  
Non-fruit pastes: fudge, tiramisu, Coconut-Malibu

Fruchtpasten: Zitrone, Heidelbeere, Himbeere, Maracuja, Erdbeere, Kirsche, grüner Apfel  
Pasten ohne Fruchtgehalt: Milchkarameell, Tiramisu, Kokosnuss-Malibu

Фруктовые пасты: лимонная, черничная, малиновая, маракуйя, клубничная, вишневая, зеленое яблоко  
Нефруктовые пасты: коровка, тирамису, кокос-Малибу

Variegato: wiśniowe, truskawkowe, jagodowe, mango z marakują, limonka z mięta, czekolada ze skórka pomarańczową

Variegato: cherry, strawberry, blueberry, mango with passion fruit, lime with mint, chocolate with orange zest.

Variegato: Kirsche, Erdbeere, Heidelbeere, Mango mit Maracuja, Limette mit Minze, Schokolade mit Orangenschale

Вариегато: вишневое, клубничное, черничное, манго-маракуйя, лайм-мята, шоколад с апельсиновыми цукатами



1,25 kg  
/ кг

4 / 96 / 672

12  
miesiący / months  
Monate / месяцев



3,5 kg  
/ кг

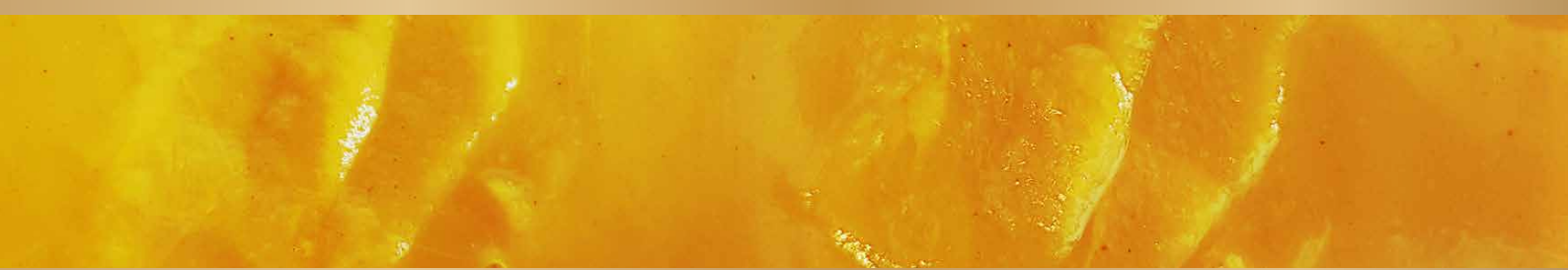
24 / 6 / 144

18  
miesiący / months  
Monate / месяцев





## Przecier dyniowy



*P*

ÓLPRODUKTY DLA CUKIERNICTWA, PIEKARNICTWA I LODZIARSTWA

PL

## Przecier dyniowy

Przecier dyniowy powstaje poprzez przecieranie świeżej dyni. Produkt o jednolitej, gładkiej konsystencji, żółto-pomarańczowym kolorze oraz wyrazistym dyniowym smaku. Właściwości: przecier poprawia smak, sprawia, że zarówno ciasto, jak i pieczywo, jest bardziej delikatne, a gotowy wyrób jest wizualnie większy i ma piękny słoneczny kolor. Przecier dyniowy wydłuża świeżość i wilgotność gotowego wyrobu do 4 dni i sprawia, że ciasto nie wciąga tłuszczu. Pieczywo zachowuje świeżość i nie obsycha. Pozwala obniżyć koszty produkcji. Zastosowanie: do ciasta ucieranego, drożdżowego, kruchego, jogurtowego, deserowego, francuskiego, półfrancuskiego, pieczywa oraz deserów. Dozowanie: od 5% -10% w stosunku do mąki.

GB

## Pumpkin puree

Pumpkin puree is made by rubbing a fresh pumpkin. The product has a uniform, smooth texture, yellow-orange color and a distinctive pumpkin flavor. Properties: the puree improves the taste, makes both the dough and the bread more delicate, and the finished product is visually larger and has a beautiful color of yolks. Pumpkin puree extends the freshness and moisture of the finished product for up to 4 days and prevents the dough from attracting fat. The bread remains fresh and does not get dry. It allows you to reduce production costs. Application: for sponge cakes, yeast, shortbread, yoghurt, dessert, French, semi-French, bread and desserts. Dosage: from 5% -10% in relation to flour.

D

## Kürbispüree

Kürbispüree wird durch Reiben eines frischen Kürbises hergestellt. Das Produkt hat eine einheitliche, glatte Textur, eine gelb-orange Farbe und einen charakteristischen Kürbisgeschmack. Eigenschaften: Das Püree verbessert den Geschmack, macht sowohl den Teig als auch das Brot empfindlicher, und das fertige Produkt ist optisch größer und hat eine schöne Eigelbfarbe. Kürbispüree verlängert die Frische und Feuchtigkeit des Endprodukts um bis zu 4 Tage und verhindert, dass der Teig Fett anzieht. Das Brot bleibt frisch und wird nicht trocken. Damit können Sie die Produktionskosten senken. Anwendung: für Biskuit, Hefe, Shortbread, Joghurt, Dessert, Französisch, Halbfranzösisch, Brot und Desserts. Dosierung: von 5% -10% in Bezug auf Mehl.

RUS

## Тыквенное пюре

Тыквенное пюре готовят, натирая свежую тыкву. Продукт имеет однородную гладкую консистенцию, желто-оранжевый цвет и характерный тыквенный аромат. Свойства: пюре улучшает вкус, делает тесто и хлеб более нежными, а готовый продукт визуально крупнее и имеет красивый цвет желтков. Тыквенное пюре продлевает свежесть и влажность готового продукта до 4 дней и предотвращает притягивание жира в тесто. Хлеб остается свежим и не сохнет. Это позволяет снизить производственные затраты. Применение: для бисквитов, дрожжей, песочного печенья, йогуртов, десертов, французских, полуфранцузских, хлеба и десертов. Дозировка: от 5% -10% по отношению к муке.



PL  
GB  
D  
RUS

Asortyment  
Assortment  
Sortiment  
Ассортимент



Masa netto  
Net weight  
Nettogewicht  
Вес нетто



Rodzaj opakowania  
Type of packing  
Art der Verpackung  
Вид упаковки



Opakowanie zbiorcze  
Multipacks  
Sammelpackung  
Групповая упаковка  
pakiet/warstwa/paleta  
packet/layer/pallet  
Paket/Schicht/Palette  
Пакет/слой/поддон



Termin przydatności  
Expiry period  
Haltbarkeit  
Срок пригодности к  
употреблению

Przecier dyniowy  
Pumpkin puree  
Kürbispüree  
Тыквенное пюре

3 kg / кг



24 /6/144

18  
miesiące / months  
Monate / месяцев



# Vortumnus

MARIA I STANISŁAW WÓJCIK, ROK ZAŁ. 1977



## Zapraszamy do współpracy

ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA OWOCÓW I WARZYW „VORTUMNUS” SP. Z O.O.

LISÓW 179, 38-242 SKOŁYSZYN  
tel. centrala: +48 13 44 91 300, fax: +48 13 44 91 441,  
dział handlowy – kraj: +48 13 44 91 621, zagranica: +48 13 44 91 057  
info@vortumnus.pl  
www.vortumnus.pl

