



Продукты для Вашего процветания!



Вместе к успеху!

Компания Дукат российский производитель высококачественных ингредиентов для производства кондитерских, хлебобулочных и молочных изделий.

С 2001 года Компания Дукат предлагает для каждого вида продукции эффективный, отвечающий самым требовательным запросам производителей ассортимент. Постоянно работает над тем, чтобы производители кондитерских, хлебобулочных изделий и молочных продуктов добивались высоких результатов в своём деле, лучшего качества своей продукции с ингредиентами Компании Дукат.

Основной ассортимент выпускаемой продукции составляют: растительные сливки, кремообразные и фруктовые начинки и наполнители, вареная сгущёнка, кондитерские глазури, кондитерские гели, смеси – и ещё длинный список ингредиентов, которые широко известны и популярны среди профессионалов хлебопечения и кондитерского мастерства.

Центральный офис и производство находятся в Пензенской губернии. Представительства: в Москве, Санкт – Петербурге, Новосибирске, Краснодаре, Екатеринбурге, Казане, Нижнем Новгороде, Крыму, Иркутске, Красноярске. Продукция компании экспортируется более чем в 10 стран ближнего и дальнего зарубежья.

Все производственные площадки оснащены современным высокотехнологичным оборудованием. В компании действует новейшая лаборатория. Эти ресурсы позволяют производить высокотехнологичные продукты, содержащие инновационную составляющую, применяющиеся в современном производстве.

Дорогие друзья, уважаемые партнёры! В наше время почти все хотят быть уверенными в том, что еда не принесёт им существенного вреда. Компания «Дукат» тщательно следит за тенденциями и изменениями на европейском, российском рынке продуктов и пищевых ингредиентов, и поэтому сегодня основной принцип нашей работы – безопасность выпускаемой продукции.

В нашем ассортименте появились ингредиенты с улучшенными потребительскими свойствами, полностью натуральные или произведенные с применением безвредных и полезных пищевых добавок. Наша работа основана на доскональном знании тонкостей всех технологических процессов, богатом производственном опыте и творческом подходе.

Мы создаем продукты для Вашего процветания!»

СОДЕРЖАНИЕ

НАЧИНКИ И НАПОЛНИТЕЛИ



Крем «Варенка» - вареная сгущенка	2
Крем «Люкс» «со вкусом крем-брюле»	7
Продукт «Люкс» молокосодержащий - вареная сгущенка	8
Крем «Молочная карамель» - вареная сгущенка	8
Крем iCream – жировые начинки	10
Начинки шоколадные Люкс	11
Начинки сырные Люкс	11
Полуфабрикат Anabelle – жировые начинки	12
Начинка Anabelle для взбивания	12
Начинки фруктовые Anabelle	13
Начинки фруктовые Люкс	14

СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ - КРЕМ DUCATTO



Крем Ducatto 20%	15
Крем Ducatto 26%	16

ГЕЛИ КОНДИТЕРСКИЕ



Гели холодного нанесения	20
Гели горячего нанесения	22
Топпинги Ducatto – соусы десертные	23

ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ – BLISSO



Глазурь Blisso – для глазирования кондитерских изделий	24
Глазурь Blisso – для глазирования мороженого	30

МОРОЖЕНОЕ. КОКТЕЙЛЬ



Смесь Ducatto – для мягкого мороженого	32
Смесь Ducatto – для молочного коктейля	33

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Молоко цельное сгущенное с сахаром	34
Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром	35
Молоко коровье сухое обезжиренное	36
Сыворотка молочная сухая подсырная	36
Творожный продукт	37
Сырный продукт МилК	37
Сырные крема	38
Масло сливочное	39

МАСЛО-ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ



Спреды	40
--------------	----

ЯДРА ОРЕХОВ АРАХИСА



Ядра орехов арахиса	44
---------------------------	----

НАЧИНКИ И НАПОЛНИТЕЛИ

Компания Дукат предлагает готовые начинки и наполнители высокого качества. Начинки очень удобны в использовании, разработаны совместно с зарубежными специалистами, изготовлены из высококачественных ингредиентов, обладают насыщенным вкусом, имеют великолепные технологические характеристики.

Широкий ассортимент начинок сделает ассортимент вашего предприятия разнообразным, а качество продуктов – неизменным и постоянно высоким.



КРЕМ ВАРЕНКА НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ ЛЮКС

Готовое решение для промышленного использования при производстве кондитерских, хлебобулочных изделий, мороженого. Крем «Варенка» представляет собой начинку на молочной и растительной основе, обладает выраженным вкусом вареного сгущенного молока. Категории в представленной линейке вареной сгущенки различаются по жирности, вкусу, цвету, термостабильности и области применения.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ВСЕХ КАТЕГОРИЙ КРЕМОВ «ВАРЕНКА»

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем, массой 20кг.

Хранение: 6 месяцев при температуре от 0° до +10°С и относительной влажности не более 85%

Продукт по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ВАРЕНКА 01-05**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку;
- для отсадки на печенье в виде куполов;
- для прослойки рулетов, тортов, пирожных;
- как начинка в пироги, пирожки, круассаны, блинчики замороженные
- в сочетании с растительными сливками для приготовления кремов и начинок;
- для декорирования тортов, пирожных, десертов.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- благодаря своей эластичной консистенции удобна в использовании, подходит как для машинной, так и для ручной дозировки
- легко отсаживается и хорошо держит форму на изделиях
- не выделяет влагу в готовое изделие



Показатели:
 массовая доля жира: 10%
 вкус и запах: чистый, сладкий, с карамельным привкусом
 консистенция: однородная, вязкая
 цвет: коричневый, с глянцевым блеском

ВАРЕНКА 02-06**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку;
- для склеивания печенья типа «СЭНДВИЧ»;
- для прослойки рулетов, тортов, пирожных;
- в качестве начинки в орешках, профитролях, эклерах, круассанах

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт обладает отличным вкусом вареного молока, с карамельным оттенком
- имеет пластичную консистенцию, не растекается при отсадке



Показатели:
 массовая доля жира: 12%
 вкус и запах: чистый, с карамельным привкусом
 консистенция: пластичная
 цвет: однородный, коричневый

ВАРЕНКА 03-08

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

для склеивания печенья типа «СЭНДВИЧ»;

- для прослойки рулетов, тортов, пирожных
- как начинка в профитролях, орешках, вафлях, эклерах, пончиках, круассанах
- как начинка для выпечки в закрытых пирогах, сдобных слоеных изделиях
- для отсадки и декора на кремовых изделиях

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

условно термостабильная, выдерживающая температуру выпекания 180 °С 15-20 мин.

- в процессе термообработки сохраняет первоначальную форму, цвет и вкус
- легко намазывается, легко отсаживается, хорошо держит форму
- удобен для отсадки в изделия, как ручным так и механическим способом



Показатели:

массовая доля жира: 10%

вкус и запах: чистый, сладкий

консистенция: пластичная

цвет: однородный,

коричневый

ВАРЕНКА 04-09

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку:
- для склеивания печенья типа «СЭНДВИЧ»;
- для прослойки рулетов, тортов, пирожных;
- как начинка в орешках, вафельных трубочках, мягких вафлях;
- в сочетании с растительными сливками для приготовления кремов и начинок;
- как стержень в творожных глазированных сырках, зефирных палочках.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт обладает пластичной консистенцией, удобен в работе
- обладает отличным вкусом вареного молока, с карамельным оттенком



Показатели:

массовая доля жира: 10%

вкус и запах: чистый,

сладкий, со вкусом

уваренного сгущенного

молока и карамели

консистенция: пластичная

цвет: однородный,

коричневый

ВАРЕНКА 04-15 М

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку
- как начинку для рулетов, печенья, круассанов, кексов, пончиков
- для взбивания с кремами

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт удобен в работе
- обладает мягкой, мажущейся консистенцией - легко намазывается, отсаживается
- хорошо соединяется со сливками Ducatto и другой кремовой основой



Показатели:

массовая доля жира: 10%

вкус и запах: сладкий

с карамельным привкусом

консистенция: однородная,

мажущаяся, вязкая

цвет: коричневый

ВАРЕНКА 05-08

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку;
- универсальная начинка для кондитерских, молочных и хлебобулочных изделий
- подходит в качестве начинки для различных выпеченных изделий
- рекомендуется для внесения в виде прослоек или стержней, а также для нанесения на поверхность тортов, рулетов, мороженого и других изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт производится путем традиционного уваривания
- легко отсаживается, хорошо держит форму
- крем можно вносить в массу продукта (кондитерского или творожного крема)



Показатели
массовая доля жира: 12%
вкус и запах: со вкусом уваренного сгущенного молока и карамели
консистенция: пластичная
цвет: коричневый

ВАРЕНКА 07-11

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- используется в виде прослоек или стержней при производстве глазированных сырков и мороженого;
- используется для прослойки рулетов, тортов, пирожных

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт удобен в работе, обладает мягкой текучей консистенцией
- обладает отличным вкусом вареного молока, с карамельным оттенком
- легко соединяется с кремами на растительных маслах и другой кремовой основой в соотношении 4:1



Показатели
массовая доля жира: 12%
вкус и запах: чистый, сладкий, со вкусом карамели
консистенция: пластичная, мягкая текучая при t 16-20 °C
цвет: однородный, коричневый

ВАРЕНКА 07-15 Т

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию, для изделий прошедших термическую обработку
- можно использовать для начинения, круассанов, пончиков (берлинеров)
- для взбивания с кремами

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- подходит в качестве начинки для различных выпеченных изделий
- отличительная особенность продукта - плотная, пластичная консистенция
- продукт подходит как для ручной так и для машинной дозировки



Показатели:
массовая доля жира: 12%
вкус и запах: сладкий с выраженным карамельным привкусом
консистенция: в меру плотная, пластичная
цвет: коричневый

ВАРЁНКА 08-10

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

для склеивания печенья типа «СЭНДВИЧ»;

- для прослойки рулетов, тортов, пирожных
- как начинка в профитролях, орешках, вафлях, эклерах, пончиках, круассанах
- как начинка для выпечки в закрытых пирогах, сдобных слоеных изделиях
- для отсадки и декора на кремовых изделиях

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

условно термостабильная, выдерживающая температуру выпекания 180 °С 15-20 мин.

- в процессе термообработки сохраняет первоначальную форму, цвет и вкус
- легко намазывается, легко отсаживается, хорошо держит форму
- удобен для отсадки в изделия, как ручным так и механическим способом



Показатели:
массовая доля жира: 10%
вкус и запах: чистый,
сладкий
консистенция: однородная,
пластичная
цвет: коричневый

ВАРЕНКА 09-11

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию для изделий, подвергающихся в дальнейшем термической обработке (при температуре 220°С в течении 15 мин):
- подходит для наполнения различных изделий перед выпечкой (сдобные и слоёные хлебобулочные изделия), пряники, пироги, печенье

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт термостабилен, выдерживает температуру выпекания 230°С 15-20 мин
- в процессе термообработки сохраняет первоначальную форму, цвет и вкус
- можно использовать как при машинной, так и при ручной дозировке



Показатели:
массовая доля жира: 10%
вкус и запах: чистый,
сладкий
консистенция: пластичная
цвет: коричневый

ВАРЕНКА 09-15 М

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- предназначена для начинения круассанов, пончиков (берлинеров), эклеров.
- можно использовать для прослойки рулетов и тортов,
- можно использовать как начинку для выпечки в закрытых пирогах, сдобных слоеных изделиях
- при перемешивании с творожной массой, в качестве стержня использовать в глазированные творожные сырки
- хорошо соединяется с растительными сливками Ducatto, сливочным маслом

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- отличительная особенность продукта – обладает мягкой и пластичной консистенцией, короткой, не тянущейся структурой
- выдерживает температуру выпекания 180 °С 15-20 мин в закрытых изделиях
- обладает отличным вкусом вареного молока, с карамельным оттенком,
- после начинения круассанов, пончиков (берлинеров), эклеров не вытекает из них.



Показатели:
массовая доля жира: 10%
вкус и запах: сладкий с карамельным привкусом
консистенция: вязкая по всей массе
цвет: коричневый

ВАРЕНКА 11-15

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку:
 - для взбивания с кремами
 - для прослойки рулетов и тортов
- в качестве начинки для круассанов, пончиков (берлинеров)
- возможно при использовании как при машинной так и при ручной дозировке

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт удобен в работе
- обладает мягкой консистенцией



Показатели:

массовая доля жира: 10%
вкус и запах: сладкий с карамельным вкусом
консистенция: мягкая
цвет: коричневый

ВАРЕНКА 12-15

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию в продуктах, прошедших термическую обработку.
- для начинения круассанов, пончиков (берлинов), эклеров
- для взбивания с кремами
- для прослойки рулетов и тортов
- для глазированных творожных сырков в качестве стержня и перемешивания с творожной массой.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- подходит для наполнения кондитерских изделий после выпечки
- мягкая, пластичная консистенция начинки подходит для ручного применения и механического дозирования (инжектирование, отсадка)
- продукт обладает отличным вкусом вареного молока, с карамельным оттенком



Показатели:

массовая доля жира: 12%
вкус и запах: сладкий с карамельным привкусом
консистенция: однородная, пластичная
цвет: коричневый

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ «ЛЮКС» «СО ВКУСОМ КРЕМ-БРЮЛЕ»

КРЕМ-БРЮЛЕ 02-15

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию для изделий, прошедших термическую обработку
- для прослойки рулетов, тортов, пирожных
- для начинения круассанов, пончиков (берлинеров)
- для взбивания с кремами
- для склеивания печенья типа «сэндвич»

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт удобен в работе, обладает выраженным вкусом крем-брюле
- подходит как для ручной, так и для машинной дозировки



Показатели:

массовая доля жира: 12%
вкус и запах: сладкий с выраженным вкусом крем-брюле
консистенция: пластичная
цвет: от светло-коричневого до коричневого

ПРОДУКТ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ СГУЩЕННЫЙ С САХАРОМ ВАРЕНый «ЛЮКС»

ЛЮКС 01-05

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для склеивания печенья типа «сэндвич», для прослойки рулетов
- для начинения выпеченных круассанов, пончиков (берлинеров), орешков
- для взбивания с кремами

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- в состав продукта входит 50% молочного жира
- обладает выраженным вкусом вареного сгущенного молока
- благодаря пластичной консистенции легко отсаживается и не растекается
- не выделяет влагу в готовое изделие
- продукт удобен в использовании как при машинной, так и при ручной дозировке



Показатели:

массовая доля жира: 12%
вкус и запах: уваренного сгущенного молока
консистенция: пластичная
цвет: коричневый

ЛЮКС 05-08

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для склеивания печенья типа «сэндвич», для прослойки рулетов
- для начинения выпеченных круассанов, пончиков (берлинеров), орешков
- для взбивания с кремами

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- способ производства продукта – традиционное уваривание в составе 50% молочного жира
- обладает классическим вкусом вареного сгущенного молока
- идеально подходит для производства кондитерских кремов
- прекрасно сочетается с растительными сливками Ducatto
- продукт удобен в использовании как при машинной, так и при ручной дозировке



Показатели:

массовая доля жира: 12%
вкус и запах: уваренного сгущенного молока
консистенция: пластичная
цвет: коричневый

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ «ЛЮКС» «МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ»

МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ 06-07

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- к использованию в изделиях после выпечки
- в качестве добавки в массу продукта (кондитерского и творожного крема);
- как наполнитель при приготовлении суфле
- в качестве начинки для пончиков, круассанов, вафельных трубочек

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт удобен в работе, обладает высокими вкусовыми качествами и пластичной консистенцией
- можно использовать как при машинной, так и при ручной дозировке



Показатели:

массовая доля жира: 12%
вкус и запах: молока и карамели
консистенция: пластичная
цвет: от белого до кремового

МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ 09-17 ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ

НОВИНКА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- продукт готов к использованию для изделий, подвергающихся в дальнейшем термической обработке (при температуре 220°C в течении 15 мин):
- подходит для наполнения различных изделий перед выпечкой (сдобные и слоёные хлебобулочные изделия), пряники, пироги, печенье

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт термостабилен, выдерживает температуру выпекания 230 °С 15-20 мин
- в процессе термообработки сохраняет первоначальную форму и вкус
- можно использовать как при машинной, так и при ручной дозировке



Показатели:

массовая доля жира: 12%
вкус и запах: молока
и карамели
консистенция: пластичная
цвет: от белого до кремового

МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ 08-15

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- к использованию в изделиях после выпечки
- для начинения круассанов, пончиков (берлинеров), орешков
- для склеивания печенья типа «сендвич»
- для отсадки на печенья, торты, пирожные
- для взбивания с кремами

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт обладает высокими вкусовыми качествами
- подходит как для ручной, так и для машинной дозировки



Показатели:

массовая доля жира: 10%
вкус и запах: молока
и карамели
консистенция: пластичная
при t 16-20 °С
цвет: от белого до кремового

МОЛОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ 06-16

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- к использованию для изделий, прошедших термическую обработку
- для прослойки тортов и пирожных
- для взбивания с кремами
- для приготовления десертов
- в качестве начинки для приготовления пирожных, слоеных и вафельных трубочек

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- имеет мягкую, пластичную консистенцию
- хорошо перемешивается при взбивании с другими продуктами



Показатели:

массовая доля жира: 12%
вкус и запах: молочной
карамели
консистенция: мягкая
цвет: от белого до кремового

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ ICEAM

Нежный вкус и аромат, привлекательный внешний вид и другие показатели крема iCream смогут удовлетворить запросы самых требовательных потребителей. В ассортименте представлены нетермостабильные и термостабильные крема. Использование крема iCream возможно как при машинной, так и при ручной дозировке

НОВИНКА

КРЕМ ICEAM

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- после выпечки в мучные кондитерские и хлебобулочные изделия,
- для конфетных масс типа суфле
- в качестве начинки для конфет типа ассорти
- в качестве «стержня» в зефирных палочках, для творожных сырков, мороженого

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- устойчивость к механическому воздействию
- блестящая глянцевая поверхность
- мягкая пластичная консистенция, не требует предварительного размягчения (взбивания) перед использованием
- великолепные многогранные вкусы
- хорошо взбивается вместе с кремами на основе растительных сливок, сливочного масла, спредов, маргарина
- длительный срок годности
- массовая доля жира 12%
- массовая доля сухих веществ не более 73%



Ассортимент:
Крем iCream с молочным вкусом, топленого молока, крем - карамели, вареной сгущенки

НОВИНКА

КРЕМ ICEAM ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для изделий с последующей выпечкой: - для начинки пряников, сдобного печенья, маффинов (нексов), сдобных и слоёных полуфабрикатов
- для начинки замороженных сдобных и слоёных полуфабрикатов
- для взбивания с кремами
- для прослойки рулетов и тортов

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- универсальность в применении
- устойчивость к механическому воздействию
- подходит как для ручной, так и для машинной дозировки
- великолепные, многогранные вкусы
- термостабильность (220°C)
- длительный срок годности продукта
- массовая доля сухих веществ 70%
- массовая доля жира 10%



Ассортимент:
Крем iCream с молочным вкусом, топленого молока, крем - карамели, вареной сгущенки, со вкусом творога

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем массой 20кг.

Хранение: 8 месяцев при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85,0%.

КРЕМОВЫЕ НАЧИНКИ «ЛЮКС»

КРЕМ «ЛЮКС» СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА 2-16

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- используется до и после выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- выдерживает t выпечки 200°C в течение 15-20 мин.
- при выпечке сохраняет все свои свойства, не кипит, не выделяет влагу в продукт
- открывает безграничные возможности для создания новых рецептур (хорошо соединяется со сливками Ducatto, спредом «Люкс» для взбивания)
- дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом



Показатели:
массовая доля жира:
не менее 10%
цвет: темно-коричневый
по всей массе
консистенция: кремообразная

КРЕМ «ЛЮКС» СО ВКУСОМ ШОКОЛАДА 4-16

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- используется в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров)
- для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- начинка готова к применению, идеально подходит для наполнения кондитерских изделий после выпечки.
- обладает насыщенным вкусом шоколада, тающей во рту консистенцией, оставляет приятное послевкусие, благодаря богатому рецептурному составу (высокое содержание какао)
- дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом



Показатели:
массовая доля жира: не менее 10%
цвет: темно-коричневый
консистенция: кремообразная мажущаяся

КРЕМ «ЛЮКС» СО ВКУСОМ СЫРА

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- используется ДО и ПОСЛЕ выпекания в хлебобулочных и кондитерских изделиях
- используется для взбивания с другими кремами

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- удобен и легок в использовании
- выдерживает t выпечки 200°C в течение 15-20 мин.
- обладает отличным вкусом плавленого сыра, пластичной консистенцией



Показатели:
вкус: солоноватый
со вкусом сыра
массовая доля жира: 20%
цвет: кремово-желтый
консистенция: пастообразная

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем массой 10кг.
Хранение: 6 месяцев при температуре от 0°C до 10°C и относительной влажности воздуха не более 85%.

ПОЛУФАБРИКАТ КОНДИТЕРСКИЙ. НАЧИНКА ANABELLE

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- при производстве сдобных, слоеных изделий, пирогов, кексов, печенья, пряников.
- в качестве начинки для круассанов, пончиков (берлинеров), для заварных полуфабрикатов для промазки тортов и рулетов, пирожных.
- для склеивания печенья типа «сэндвич»

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- открывает безграничные возможности для создания новых рецептов (можно смешивать с различными ингредиентами компании Дукат – сливки Ducatto до 50%, спред для взбивания до 40%)
- начинка выдерживает t выпечки 200 °С в течение 15-20 мин,
- можно использовать для изделий с продленным сроком реализации

ПОКАЗАТЕЛИ

массовая доля жира: 5%

консистенция: однородная, в меру вязкая

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем массой 10 кг

Хранение: 9 месяцев при температуре от 0 °С до +10 °С и относительной влажности воздуха не более 75%



Ассортимент:
со вкусом ванили, йогурта, сметаны, творога, тирамису, сгущенного молока, кокоса, шоколада, шоколадно-ореховым

НАЧИНКА ANABELLE ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- в изделиях, прошедших термическую обработку
- для заполнения заварных полуфабрикатов.
 - вафельных и слоеных трубочек
 - для прослойки кремовых изделий: тортов, рулетов, пирожных
 - для начинения выпеченных круассанов, пончиков (берлинеров)

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- начинка идеально подходит для наполнения кондитерских изделий после выпечки
- при взбивании увеличивается в 2-2,5 раза, меняется структура – становится воздушной и объемной
- начинка высокотехнологична (подходит для любого, даже самого простого кондитерского оборудования.)

АССОРТИМЕНТ

со вкусом ванили, со вкусом уваренного сгущенного молока, со вкусом кокоса.

ПОКАЗАТЕЛИ

массовая доля жира: 17%

консистенция: однородная, в меру вязкая

Упаковка: асептический пакет Bag in box массой 10 кг.

Хранение: 6 месяцев при температуре от 0 °С до +10 °С



Рекомендация: для наилучшего взбивания начинку необходимо охладить до температуры 2-6 °С и взбить для насыщения массы воздухом при помощи миксера в течение 3-5 мин. в зависимости от объема заложеной начинки.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ

НАЧИНКА ANABELLE С ФРУКТОВЫМ ВКУСОМ

ОПИСАНИЕ

Готовая термостабильная начинка с фруктовым вкусом и ароматом.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- используется до и после выпечки в мучных кондитерских и хлебобулочных изделиях

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- обладает гармоничным вкусом и ароматом фруктов/ягод
- устойчива как к воздействию высоких температур (выпечка до 250 °С), так и низких (заморозка)
- при выпечке начинка не выделяет влагу в тесто
- сохраняет свои свойства (вкус, цвет, аромат, консистенцию) в готовом продукте в течение всего срока хранения
- начинка хорошо соединяется с кондитерскими кремами (до 50%)
- подходит для автоматизированных линий



Ассортимент:

со вкусом: абрикоса, апельсина, вишни, банана, брусники, груши, дыни, ежевики, земляники (клубники), киви, клюквы, смородины, крыжовника, лимона, малины, мандарина, персика, сливы, чернослива, черноплодной рябины, яблока.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ НАЧИНКИ ANABELLE С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ

ОПИСАНИЕ

Начинка с содержанием кусочков фруктов или ягод от 20, 35, 40%, 50%, 65%, 70%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- используется ДО и ПОСЛЕ выпечки в мучных кондитерских изделиях
- используется в замороженных полуфабрикатах из песочного, слоеного, бисквитного, сдобного теста.
- используется в торты - начинка с содержанием кусочков ягод или фруктов 50%
- используется в качестве готового дополнения к десертам, йогуртам, мороженому и другим блюдам

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- полностью готовые, удобные в использовании, обладающие высокой технологичностью начинки
- фрукты и ягоды равномерно распределены по всей массе
- начинки устойчивы к воздействию как высоких температур (до 250С), так и низких (заморозка)
- в готовом продукте сохраняет аромат, вкус, цвет в течение всего периода его хранения.
- хорошо соединяется с кондитерскими кремами (до 50%)



Ассортимент:

абрикос, апельсин, вишня, банан, груша, клубника, крыжовник, лимон, малина, мандарин, персик, слива, чернослив, яблоко.

Упаковка: пластиковое ведро массой 6кг, гофрокороб массой 10 кг.

Хранение: 9 месяцев при температуре от 0 °С до +10 °С и относительной влажности воздуха не более 75%

НАЧИНКИ «ЛЮКС» – ФРУКТОВЫЕ НА ОСНОВЕ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ

ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ «ЛЮКС»

ОПИСАНИЕ

Высокое качество и широкий ассортимент фруктовых начинок «Люкс» позволит Вам оптимально улучшить вкусовые качества хлебобулочных, кондитерских изделий и различных сладостей! Начинка представляет собой однородную протёртую уваренную фруктовую массу на основе яблочного пюре.



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- в качестве начинки выпеченных полуфабрикатов: круассанов, пончиков (берлинеров), блинчики
- для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных,
- хорошо подходит для изготовления кондитерских кремов
- дозировка осуществляется как ручным, так и механическим способом
- используется в качестве стержневого наполнителя для глазированных сырков и мороженого

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- не требуют предварительной подготовки, легко дозируются, с яркой палитрой вкусов и цветов
- выдерживают t выпечки 180 – 230 °С в течение 10–20 мин. в закрытых кондитерских и хлебобулочных изделий
- исключают миграцию влаги из начинки в тесто при выпечке
- сохраняют свои свойства (вкус, аромат, консистенцию) в готовом продукте в течение всего срока хранения
- хорошо соединяются с кондитерскими кремами

АССОРТИМЕНТ

со вкусом: абрикоса, апельсина, вишни, банана, брусники, груши, дыни, ежевики, земляники (клубники), киви, клюквы, смородины, крыжовника, лимона, малины, мандарина, персика, сливы, чернослива, черноплодной рябины, яблока.

ПОКАЗАТЕЛИ

внешний вид: однородная, в меру вязкая густая масса

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем массой 15 кг

Хранение: 6 месяцев при температуре от 0 °С до + 10 °С и относительной влажности не более 85,0%

СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ

В приготовлении тортов, пирожных и десертов самое главное - это крем!

Растительные сливки – крем Ducatto, это практичное решение для удовлетворения любых запросов при производстве кондитерских изделий как для наполнения, так и для декорирования тортов, пирожных, а также для различных десертов.

Крем Ducatto абсолютно универсален в сочетании с любыми видами наполнителей, увеличивается в объеме при взбивании до пяти раз, устойчив к замораживанию и дефростации.



РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ – КРЕМ DUCATTO НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЙ.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО КРЕМАМ DUCATTO

Область применения: продукт готов к использованию после взбивания для прослойки и украшения тортов и пирожных; для заполнения эклеров, профитролей, заварных пирожных, вафельных трубочек; для приготовления десертов.

Крема Ducatto являются альтернативой молочным сливкам, не содержат консервантов и холестерина.

Упаковка: асептический пакет Bag in box массой 10 кг., 5 кг., вложенный по 2 пакета в гофрокороб.

Хранение: 9 месяцев при t от 0 до 10 °С и относительной влажности воздуха не выше 80%.

Избегать перепадов температур! После вскрытия упаковки продукт хранить при t 6-8 °С не более 5 суток.

Перед взбиванием крем должен быть выдержан при температуре +4 – +8 °С не менее 12 часов.

Продукт по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

КРЕМ DUCATTO С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 20%

DUCATTO 303

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- крем увеличивается в объеме при взбивании в 4,0 – 4,5 раз
- обладает легкой, воздушной структурой
- взбитый крем имеет устойчивую, пластичную консистенцию
- кремовые изделия, изготовленные из крема «Ducatto» №303 с содержанием жира 20%, менее калорийны
- крем можно разбавлять с сахарным сиропом, инвертным сиропом до 20%
- при взбивании в крем можно добавлять фруктовые фонды, творожные и сметанные продукты, сахар песок и вареное сгущенное молоко до 30%
- готовый взбитый крем устойчив к заморозке, отлично сохраняет форму на готовом изделии



Показатели:

вкус и запах: пломбира

цвет: от белого

до светло – кремового

консистенция: однородная

массовая доля жира: 20%

КРЕМ DUCATTO С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 26%

DUCATTO 102

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- крем увеличивается в объеме при взбивании в 4,5-5 раз
- взбитый крем обладает легкой, пластичной структурой
- гладкая, устойчивая, однородная структура крема обеспечивает изделию привлекательный внешний вид
- готовые изделия с использованием сливок стабильны, не растрескиваются, не текут, устойчивы к замораживанию и дефростации.
- Ducatto 102 выдерживает максимальное количество вносимых добавок в виде сахарных сиропов от 40 до 90% или охлажденной воды до 30%. Взбитый крем можно смешивать с варёным сгущенным молоком до 50%, с джемами и конфитюрами, фруктовыми наполнителями, фруктовыми фондами.
- Ducatto 102 устойчив к внешним перепадам температур.



Показатели:

вкус и запах: пломбира

цвет: от белого

до светло – кремового

консистенция: в меру вязкая

эмульсия,

массовая доля жира: не менее 26%

DUCATTO 402

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- при взбивании увеличиваются в объеме 4 – 4,8 раз.
- взбитый крем обладает легкой, пластичной структурой.
- кремовые изделия, изготовленные из крема «Ducatto» 402 можно подвергать шоковой заморозке, после дефростации крем на поверхности изделия полностью сохраняет свои свойства.
- крем можно взбивать с сахаром, сахарной пудрой до 50%, сахарным сиропом (50 - 70%) концентрации - до 60%, охлажденная вода до 20%.
- взбитый крем можно смешивать с вареным сгущенным молоком до 40%, с джемами, конфитюрами, фруктовыми наполнителями, фруктовыми фондами.
- хорошо ведет себя со сметанными и творожными продуктами до 40% и 20% сахара к массе крема.



Показатели:
вкус и запах: пломбира
цвет: от белого до светло –
кремового
консистенция: в меру вязкая
эмульсия,
массовая доля жира: не менее 26%

DUCATTO 202

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- крем при взбивании увеличиваются в объеме 4,5 – 5 раз.
- взбитый крем обладает легкой, пластичной структурой.
- крем можно взбивать с сахаром, сахарной пудрой до 50%, сахарным сиропом (50 - 70%) концентрации - до 60%, охлажденная вода до 20%. Взбитый крем можно смешивать с вареным сгущенным молоком до 50%, с джемами, конфитюрами, фруктовыми наполнителями, фруктовыми фондами.
- кремовые изделия, изготовленные из крема «Ducatto» 202 можно подвергать шоковой заморозке, после дефростации крем на поверхности изделия полностью сохраняет свои свойства.



Показатели:
вкус и запах: пломбира
цвет: от белого
до светло-кремового
консистенция: однородная,
в меру вязкая эмульсия
массовая доля жира: не менее 26%

НОВИНКА

DUCATTO 203

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- крем увеличивается в объеме при взбивании в 4,0 – 4,5 раз
- при взбивании можно вносить дополнительное сырье: сахарный сироп 50% концентрации до 70%., молоко сгущенное уваренное до 50% к массе крема, сметана и творожные продукты до 50%
- для утяжеления крема можно вносить при взбивании до 50% сахарного песка или сахарной пудры
- крем хорошо соединяется с фруктовыми наполнителями – фондами, гелями, начинками до 40-50%



Показатели:
вкус и запах: пломбира
цвет: от белого
до светло – кремового
консистенция: в меру вязкая
эмульсия
массовая доля жира: 26%

DUCATTO 301

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- Ducatto 301 требователен к температурным перепадам во время перевозки
- крем увеличивается в объеме при взбивании в 4,5 – 5,0 раз
- обладает легкой, пластичной структурой
- в крем Ducatto 301 допустимо наибольшее количество рецептурных добавок вносимых в процессе взбивания крема: в виде сахарных сиропов до 70% или охлажденной воды до 30%
- взбитый крем можно смешивать с вареным сгущенным молоком до 50%, с джемами, конфитюрами, фруктовыми наполнителями, фруктовыми фондами, с творожными и сметанными продуктами до 50%.
- хорошо подходит для шоковой заморозки с последующим хранением и дефростацией на поверхности готового изделия.



Показатели:
вкус и запах: пломбира
цвет: от белого до светло – кремового
консистенция: в меру вязкая эмульсия
массовая доля жира: не менее 26%

DUCATTO 302

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- отличительной особенностью Ducatto 302 является устойчивость к температурным колебаниям во время перевозки данного продукта.
- крем увеличивается в объеме при взбивании в 4,5 – 5,0 раз
- обладает легкой, пластичной структурой
- крем можно взбивать с сахаром, сахарной пудрой до 50%, сахарным сиропом до 40% (с содержанием сухих веществ 50%-70%, охлажденная вода до 20%)
- взбитый крем можно смешивать с вареным сгущенным молоком до 50%, с джемами, конфитюрами, фруктовыми наполнителями, фруктовыми фондами, с творожными и сметанными продуктами до 50%.
- выдерживает шоковую заморозку с последующим хранением и дефростацией.



Показатели:
вкус и запах: пломбира
цвет: от белого до светло – кремового
консистенция: в меру вязкая эмульсия
массовая доля жира: не менее 26%

DUCATTO 304

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- крем увеличивается в объеме при взбивании в 4,0 – 4,5 раз
- обладает легкой, пластичной структурой
- хорошо сочетается с фруктовыми добавками
- кремовые изделия, изготовленные из крема Ducatto 304, можно подвергать шоковой заморозке, после дефростации крем на поверхности изделия полностью сохраняет свои свойства.
- крем можно взбивать с сахаром, сахарной пудрой до 50%, сахарным сиропом (50-70%) концентрации – до 40%
- взбитый крем можно смешивать с вареным сгущенным молоком до 50%, с джемами, конфитюрами, фруктовыми наполнителями, фруктовыми фондами



Показатели:
вкус и запах: пломбира
цвет: от белого до светло – кремового
консистенция: в меру вязкая эмульсия
массовая доля жира: не менее 26%

НОВИНКА

КРЕМ DUCATTO 101

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- высокая взбиваемость крема - в 4,0 – 5,0 раза
- крем не содержит сахара, что дает дополнительные возможности использования крема Ducatto 101 для приготовления широкого ассортимента гастрономических и кондитерских блюд: крем-супов, соусов, жульенов, паст и т.д.
- легкий объемный крем Ducatto 101 хорошо взбивается с внесением дополнительных компонентов: сахарный сироп 50% концентрации до 110%, молоко сгущенное, уваренное до 50% к массе крема, сметана и творожные продукты до 40%,
- крем хорошо соединяется с фруктовыми наполнителями – фондами, гелями, начинками до 40-50%
- не растрескивается, не оседает, не створаживается, выдерживает цикл заморозки и дефростации.



Показатели:
вкус и запах: молочный
цвет: от белого, до светло –
кремового
консистенция: в меру вязкая
эмульсия, единичные пузырьки
воздуха
массовая доля жира:
не менее 26%



НАГРАДЫ ПРОДУКТА



Золотая медаль
«Ингредиент года»
в номинации «Инновационный продукт:
производство»
(выставка Ingredients Russia 2014)



Золотая медаль
«Инновационный продукт»
в номинации «Инновации в технологии»
(выставка ПРОДЭКСПО-2013)



Золотая медаль
«Инновационный продукт»
в номинации «Инновации в технологии»
(выставка ПРОДЭКСПО-2016)

ГЕЛИ КОНДИТЕРСКИЕ

Придайте вашим продуктам шик и блеск с помощью кондитерских гелей Компании Дукат, сочетающие лучшее качество, лучший внешний вид и легкость использования, разработанные под запросы производителей в области традиционных и изысканных кондитерских изделий. К ним относятся холодные гели, полностью готовые к применению, железные и сухие гели горячего приготовления, гели для декора и рисования – топпинги.



ГЕЛИ ХОЛОДНОГО НАНЕСЕНИЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для покрытия тортов, пирожных, печенья, рулетов, кексов
- для заливки фруктов и ягод
- для художественного декора, изображения рисунков на поверхности изделий
- при приготовлении десертов и сладких блюд

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт готов к применению, удобен в использовании
- предохраняют от высыхания поверхность готового изделия и фрукты
- не текут с вертикальных поверхностей, после разрезания - ровный срез
- не впитываются в поверхность изделия
- не перемешиваются на поверхности тортов, оставляют четкий рисунок
- устойчивы к замораживанию и дефростации
- можно смешивать с растительными сливками Ducatto для придания крему цвета и аромата
- гель «нейтральный» при использовании красителей пищевых точно передает цветовую палитру

Хранение: 6 месяцев при t от 0 до 10°С

Упаковка: пластиковое ведро, массой 6 кг.



Ассортимент:
нейтральный, со вкусом: ванили, шоколада, карамели, абрикоса, лимона, апельсина, вишни, киви, малины, клубники, земляники, банана

Способ применения
Положить нужное количество геля в емкость. Тщательно перемешать палетой до текучего состояния. Нанести на изделие и выровнять края.

НОВИНКА

ГЕЛЬ КОНДИТЕРСКИЙ «ШЕФ ДУКАТ»

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- для покрытия поверхности кремовых кондитерских изделий
- для взбивания с кремами
- для декора – рисовки на поверхности тортов, пирожных
- для покрытия поверхности фруктов, выпеченных мучных кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт готов к использованию, нет необходимости перемешивать
- обладает пластичной консистенцией, с короткой структурой, восхитительным, устойчивым блеском
- продукт содержит натуральные красители, обладает отличным вкусом
- можно подвергать заморозке на поверхности готового изделия
- широкий ассортимент

Хранения: 6 месяцев при температуре от 0°С до 10°С.

Упаковка: пластиковое ведро массой 6кг.



Ассортимент:
со вкусом шоколада, карамели, ванили, кленового сиропа, шоколадно-ореховым вкусом, кофейный, колы, мяты, мёда, многообразие с фруктовыми и ягодными вкусами.

ГЕЛИ ГОРЯЧЕГО НАНЕСЕНИЯ /ЖЕЛЕЙНЫЕ/**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

- для глянцеования и заливки тортов и пирожных
- для глазирования свежих или консервированных фруктов
- при изготовлении десертов и фруктового желе

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- обладает исключительной прозрачностью и блеском, прекрасный вид изделия за счет блестящего поверхностного слоя
- удобен в работе, легко наносится в ручную
- быстрота застывания на поверхности готового изделий (в зависимости от толщины налитого слоя от 3 до 10 мин.)
- не стекает с боков, не впитывается в поверхность изделия, предохраняет фрукты от высыхания
- при разрезании желе образует ровный срез
- сохраняет свои желирующие свойства при повторном растапливании
- устойчив к замораживанию и дефростации

Хранение: 6 месяцев при t от 0 до 10°С

Упаковка: пластиковое ведро, массой 6 кг.



Ассортимент нейтральный, фруктово-ягодным вкусом.

Способ применения
Разогреть гель до кипячения с добавлением 40% воды, до полного растворения желейного сгустка. Нанести на изделие с помощью кисти по всей поверхности фруктов слоем до 1-2 см. Охладить до застывания геля при t 5-7°С

ГЕЛЬ ГОРЯЧЕГО НАНЕСЕНИЯ /СУХОЙ/

Продукт представляет собой порошок белого цвета

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

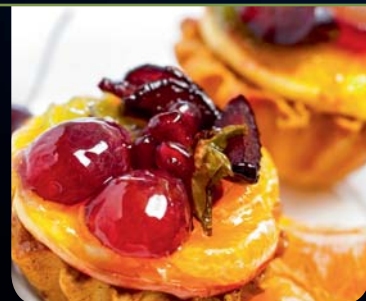
- для глянцеования и заливки тортов и пирожных
- для глазирования свежих или консервированных фруктов
- при изготовлении десертов и фруктового желе

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- быстрота в приготовлении, чистый, прозрачный внешний вид готового геля
- быстрота застывания на поверхности готового изделий (в зависимости от толщины налитого слоя от 3 до 10 мин.)
- не впитывается в поверхность изделий, обеспечивает равномерное распределение на любых фруктах, предохраняет фрукты от высыхания и заветривания
- придает изделию завершенный вид, вкус и блеск, при разрезании желе образует ровный срез
- при нанесении можно использовать кисть или спрей-машину
- сохраняет свои желирующие свойства при повторном растапливании
- устойчив к замораживанию и дефростации
- сухой гель не требует хранения в холодильнике, длительный срок годности

Хранение: 12 месяцев при t от 2 до 25°С и относительной влажности 75-80%

Упаковка: пластиковое ведро, массой 5 кг. Крафт мешок с полиэтиленовым вкладышем, массой 5 кг.



Ассортимент нейтральный

Способ применения
сухой гель – 100г; сахар-песок – 350г; вода – 550г
Сахар смешать с сухим гелем, добавить холодную воду, перемешать и довести до кипения. Готовый гель использовать в горячем виде!

ТОППИНГИ DUCATTO - СОУСЫ ДЕСЕРТНЫЕ

Готовые соусы с яркими, сочными цветами и вкусами.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- дополнить и украсить десерты, выпечку, фруктовые салаты
- добавить в мороженое, в крем, соус и другое блюдо для придания вкуса
- придать любимые ароматы молочным коктейлям, кофе

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- топпинг Ducatto на пектиновой основе, с кусочками ягод и фруктов
- вязко-текучая консистенция топпингов Ducatto позволяет быстро, легко и качественно декорировать мороженое и различные блюда
- не стекают с изделий и не растекаются на тарелке
- поставляются в удобных пластиковых бутылках с закрывающимися крышками +дозатор. Гарантия чистоты!

Хранение: 12 месяцев при t от 0 до 22 °С

Упаковка: пластиковая бутылка с дозатором 1 кг.



Ассортимент
карамельный, кофейный,
шоколадный, клубничный,
вишневый, малиновый, лесные
ягоды, банановый, апельсиновый,
мохито, кленовый сироп,
Вселенная (банан с клубникой)



ПРОДУКТ «ГЕЛЬ КОНДИТЕРСКИЙ ХОЛОДНОГО НАНЕСЕНИЯ»



Золотая медаль «Инновационный продукт» в номинации «Инновации в технологии»
(выставка ПРОДЭКСПО-2016)

ГЛАЗУРЬ *Blisso*

Представляем разнообразную линию кондитерской глазури Blisso, специально разработанную для глазирования кондитерских изделий, мороженого, приготовления декоративных элементов. При создании глазурей учитывались пожелания производителей относительно цвета, вкуса, вязкости и аромата кондитерских глазурей. Высокое и стабильное качество кондитерских глазурей Blisso обеспечивается оптимально подобранными рецептурами и полностью автоматизированной европейской линией, на которой они производятся.

Блестящая кондитерская глазурь Blisso придаст вашим кулинарным шедеврам аппетитный внешний вид и добавит свою ноту во вкусовой букет.



ГЛАЗУРЬ BLISSO ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Изготовлена на основе нетемперированных заменителей масла какао лауринового типа, имеет тонкую текстуру, быстро застывает на поверхности изделий и обладает превосходным мянцем.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ГЛАЗУРИ BLISSO ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Внешний вид: Глазурь в виде дробцов (полусфера).

Степень измельчения: не менее 92%

Консистенция: при 16-18°C – твердая, однородная

Упаковка: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем массой 20 кг

Способ применения: перед использованием глазурь растопить в ёмкости с водяной рубашкой, температура воды в рубашке не должна превышать 55-65°C. Глазурь готова к использованию, когда температура всей массы глазури достигнет 40±2,0°C.

BLISSO 01-13 ТЕМНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- при производстве конфет
- для глазирования печенья, пряников, зефира, мармелада, сухофруктов.
- использовать в качестве добавки в сахарную помадку при глазировании «ромовой бабы», булочек, заварных пирожных

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает хорошим блеском
- устойчива к поседению
- имеет твердую, колкую консистенцию
- важный показатель - быстрое расплавление (за счет мелкой формы)

Хранение: 12 месяцев при температуре от 5°C до 22°C и относительной влажности воздуха не более 75%



Показатели:
цвет: от коричневого до темно-коричневого,
массовая доля какао
продуктов: не менее 6,0%

BLISSO 02-14 ТЕМНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования печенья, пряников
- можно использовать для глазирования зефира, сухофруктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает хорошим блеском
- устойчива к поседению
- имеет твердую, колкую консистенцию
- важный показатель - быстрое расплавление (за счет мелкой формы)



Показатели:
цвет: от коричневого до темно-коричневого
массовая доля какао
продуктов: не менее 3,0%

BLISSO 03-14 ТЕМНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования конфет, печенья, пряников, зефира, мармелада, сухофруктов
- использовать в качестве добавки в сахарную помадку при глазировании «ромовой бабы», булочек, заварных пирожных

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает хорошим блеском
- устойчива к поседению
- имеет твердую, колкую консистенцию
- важный показатель - быстрое расплавление (за счет мелкой формы)



Показатели:
цвет: от коричневого до темно-коричневого
массовая доля какао продуктов: не менее 8,0%

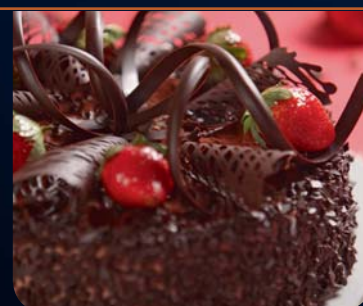
BLISSO 04-14 ТЕМНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- в производстве тортов, пирожных, конфет
- для глазирования зефира, сухофруктов
- для приготовления ганаша
- для декорирования любых десертов.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает отличными органолептическими показателями за счет уникальной композиции жиров и высокого содержания какао-порошка
- обладает хорошим блеском
- устойчива к поседению
- имеет твердую, колкую консистенцию
- важный показатель - быстрое расплавление (за счет мелкой формы)



Показатели:
цвет: от коричневого до темно-коричневого
массовая доля какао продуктов: не менее 12,0%

НОВИНКА

BLISSO 06-16 ТЕМНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования конфет, печенья, пряников, зефира, мармелада, сухофруктов
- использовать в качестве добавки в сахарную помадку при глазировании «ромовой бабы», булочек, заварных пирожных

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает хорошим блеском
- устойчива к поседению
- имеет твердую, колкую консистенцию
- важный показатель - быстрое расплавление (за счет мелкой формы)



Показатели:
цвет: от коричневого до темно-коричневого
массовая доля какао продуктов: не менее 7,0%

Хранение: 12 месяцев при температуре от 5°C до 22°C и относительной влажности воздуха не более 75%

BLISSO ГК-1Б БЕЛАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования мучных кондитерских изделий (рулеты, мягкие кексы (маффины), пирожные, торты)
- для глазирования мелкоштучных хлебобулочных изделий (ромовые бабы, булочки, куличи)

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- с отличным блеском (в отличие от матовых глазурей)
- не стекает с изделий
- долгое время сохраняет свежесть, не впитывает влагу
- допускается подкрашивание глазури

Хранение: 6 месяцев при температуре от 5°C до 22°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



Показатели:

цвет: от белого до кремового
до кремового
массовая доля сухих молочных продуктов: 6%
массовая доля молочного жира: не менее 0,5%

BLISSO ГК-2Б БЕЛАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования конфет, мармелада, зефира, драже, сухофруктов, карамели, суфле, тортов, мучных кондитерских изделий
- для нанесения декора на поверхность кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает насыщенным молочным вкусом
- обладает хорошим блеском
- имеет твердую, колкую консистенцию
- быстрое расплавление (за счет мелкой формы)

Хранение: 6 месяцев при температуре от 5°C до 22°C и относительной влажности воздуха не более 75%.



Показатели:

цвет: от белого до кремового
массовая доля сухих молочных продуктов: 5%
массовая доля молочного жира: не менее 0,5%

НОВИНКА

BLISSO ГК – 5Б БЕЛАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования мучных кондитерских изделий (рулеты, мягкие кексы (маффины), пирожные, торты, печенье, пряники)
- для глазирования мелкоштучных хлебобулочных изделий (ромовые бабы, булочки, куличи)
- для глазирования конфет

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования, что значительно облегчает и удешевляет технологический процесс
- с отличным блеском (в отличие от матовых глазурей), не стекает с изделий
- долгое время сохраняет свежесть, не впитывает влагу
- допускается подкрашивание глазури



Показатели:

цвет: от белого до кремового
массовая доля сухих молочных продуктов: 10%
массовая доля молочного жира: не менее 0,5%

НОВИНКА

BLISSO ГК 8-16 МОЛОЧНАЯ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- в производстве тортов, пирожных, конфет
- для глазирования зефира, сухофруктов
- для приготовления ганаша, декорирования любых десертов.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает отличными органолептическими показателями за счет уникальной композиции жиров и высокого содержания какао-порошка
- обладает хорошим блеском, устойчива к поседению
- имеет твердую, колкую консистенцию
- важный показатель - быстрое расплавление (за счет мелкой формы)



Упаковка: гофрокороб,
с полиэтиленовым вкладышем
массой– 20кг.

Хранение: 6 месяцев
при температуре от 5°C до 22°C
и относительной влажности
воздуха не более 75%.

Blisso

ПРОДУКТ «ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ BLISSO»



Золотая медаль «Инновационный продукт» в номинации «Инновации в технологии»
(выставка ПРОДЭКСПО-2015)

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ГЛАЗУРИ

НОВИНКА

BLISSO ЛЕТО

Глазурь кондитерская Blisso Лето изготовлена на основе нетемперированных заменителей масла какао лауринового типа. Глазурь Blisso Лето позволит глазированным кондитерским изделиям в жаркие дни сохранить внешний вид и вкус.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

В летний период для глазирования

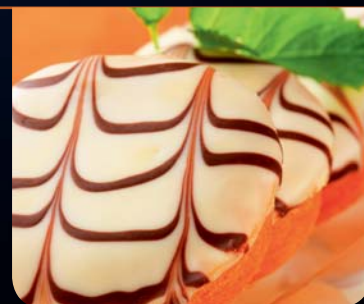
- тортов
- лукума, зефира, суфле, мармелада
- печенья, пряников, рулетов
- конфет

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь Blisso Лето устойчива на кондитерских изделиях к плавлению в условиях хранения и продаж при t до 38°C
- не требует темперирования
- обладает отличным блеском
- устойчива к поседению.

АССОРТИМЕН:

- темная глазурь – Blisso 01-17Л; 02-17Л; 03-17Л
- белая глазурь – Blisso КГ-2Б-17Л



Упаковка: гофрокороб,
с полиэтиленовым
вкладышем массой 20кг
Хранение:

темная глазурь - 12 месяцев
при температуре от 5°C до 22°C ;
белая глазурь - 6 месяцев при
температуре от 5°C до 22°C
и относительной влажности
воздуха не более 75%

BLISSO ДЛЯ ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования творожных сырков
- можно использовать для глазирования печенья, рулетов, конфет

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- глазурь готова к применению, не требует темперирования
- обладает хорошим блеском
- быстрое расплавление (за счет мелкой формы)
- создает достаточно твердое покрытие на сырке, препятствующее деформации изделия при транспортировке
- реологические параметры глазури позволяют использовать глазурь на линии длительное время без существенного нарастания вязкости в процессе глазирования сырков

Хранение: 12 месяцев при температуре от 5°C до 22°C
и относительной влажности воздуха не более 75%



Показатели:

цвет: от коричневого
до темно-коричневого
массовая доля какао
продуктов: не менее 6,0%

ГЛАЗУРЬ BLISSO ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ МОРОЖЕНОГО

Производится на основе кокосового масла и содержит большой процент какао-продукта в составе. Оптимальное сочетание вкуса кондитерской глазури со сливочным вкусом мороженого.

BLISSO ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для глазирования мороженого методом полива
- в качестве спрея для вафельных рожков и стаканчиков
- для использования в шоколадных фонтанах

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- обладает хорошими показателями вязкости, что делает продукт легко транспортируемым с помощью насосов и трубопроводов
- обладает хорошими адгезионными свойствами, за счет чего плотно прилегает к мороженому, не образуя пустот под слоем глазури.
- глазури характерна высокая степень измельчения или дисперсность, которая придает нежный тающий вкус шоколада, исключает «восковое» послевкусие.



АССОРТИМЕНТ

Темная:

- Blisso 09-14M / массовая доля какао продуктов 7,5 %, массовая доля жира 48,0 %/
- Blisso 10-16M / массовая доля какао продуктов 7,0 %, массовая доля жира 51,0 %/
- Blisso 11-17M / массовая доля какао продуктов 9,5 %, массовая доля жира 54,0 %/

Белая

- Blisso ГК-17БМ (массовая доля жира 51%, массовая доля сухих молочных продуктов 6%)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

- плавление глазури следует производить при температуре 40-45°C
- перед началом процесса глазирования глазури необходимо вымешать до однородного состояния
- при нанесении глазури на мороженое следует соблюдать следующие температурные режимы:
 1. температура мороженого должна быть не выше -12°C
 2. температура глазури в глазировочных машинах — 30-35°C
- время застывания глазури от 8 до 10 секунд

ПОКАЗАТЕЛИ

внешний вид: однородная пастообразная консистенция при температуре 18-20 °С, при 40 °С - жидкая
степень измельчения: не менее 92

Упаковка: пластиковое ведро, массой 25 кг

Хранение:

Темная - 12 месяцев, при температуре от 2 до 18°C и относительной влажности не более 65%.

Белая - 6 месяцев, при температуре от 2 до 18°C и относительной влажности не более 65%.

Blissa



МОРОЖЕНОЕ И КОКТЕЙЛИ DUCATTO

Восхитительное мягкое мороженое и легкий молочный коктейль Ducatto – исключительно натуральные продукты, без дополнительных жиров, эмульгаторов и консервантов, с увеличенным сроком годности и температурой хранения, характеризующиеся простым и быстрым способом приготовления и обладающие сбалансированным насыщенным вкусом.



МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ DUCATTO**ОПИСАНИЕ**

Представлено в виде жидкой молочной смеси с асептическим упаковыванием

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для приготовления мягкого мороженого во фризере
- можно использовать для приготовления молочного коктейля

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- смесь разработана для использования во фризерах различных марок
- смесь молочная Ducatto полностью готова к применению, проста в приготовлении (в отличие от сухих смесей), понадобится не более 10 минут для приготовления восхитительного вкусного мороженого
- при использовании смеси Ducatto мороженое имеет взбитость до 100%, устойчиво к таянию, с хорошей кремообразной структурой и пластичностью
- полностью натуральный продукт, удобное хранение смеси – за счет упаковки
- для расширения ассортимента мороженого используйте топпинги Ducatto

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», массой 5 кг, 10кг, вложенный в гофрокороб.

Хранение: 6 месяцев при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 80%, вскрытая упаковка при температуре +(4-6 °)C не более 5 суток

**Ассортимент:**

- Молочное – с насыщенным сливочным вкусом и легким ароматом ванили
массовая доля жира: 3%, 3,5%, 4%, 7,5%
- Шоколадное – с насыщенным вкусом классического шоколада
массовая доля жира: 3%, 3,5%, 4%, 7,5%
- Клубничное – яркий аромат и вкус свежей клубники
массовая доля жира: 3%, 3,5%, 4%, 7,5%

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ DUCATTO**ОПИСАНИЕ**

Представлено в виде жидкой молочной смеси с асептическим упаковыванием

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

для приготовления молочного коктейля

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- смесь молочная Ducatto полностью готова к применению, проста в приготовлении (в отличие от сухих смесей), понадобится не более 2-х минут для приготовления классического молочного коктейля
- при приготовлении коктейля использовать миксеры или фризеры для молочных коктейлей
- полностью натуральный продукт, удобное хранение смеси – за счет упаковки
- молочный вкус коктейля Ducatto позволяет создавать различные оттенки вкуса и цвета с помощью – топпингов Ducatto

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», массой 5кг, 10кг, вложенный в гофрокороб.

Хранение: 6 месяцев при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 80%, вскрытая упаковка при температуре +(4-6 °)C не более 5 суток

**Ассортимент:**

Классический молочный коктейль с нежным ароматом ванили
Цвет: однородный, от белого до кремового; массовая доля жира: 3%

Продукты по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукция», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Компания Дукат – Ваш надежный партнер, предлагает молочные продукты исключительно из высококачественного сырья, сочетающие лучшее качество и легкость использования. Производство молочных продуктов осуществляется на новейшей современной технологической линии, что позволяет получить необходимые характеристики продуктам: вкус, консистенцию, стандартизированное содержание жира.



МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ГОСТ

ОПИСАНИЕ

Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5% произведено по классической технологии из отборного молока и является натуральным молочным продуктом высшего качества. Вырабатывается по ГОСТ 31688-2012

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для непосредственного использования в пищу
- в кондитерской, хлебопекарной промышленности (добавляется в тесто, вафельные трубочки, торты, кремы, применяется для декорирования различных десертов, в изготовлении мороженого, при производстве конфет.)

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт натуральный, готов к применению
- произведен продукт на поточной линии путем частичного удаления воды из пастеризованного нормализованного коровьего молока с добавлением сахара



Состав: молоко цельное, молоко обезжиренное, сахар, молочный сахар(лактоза)

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», массой 25 кг, вложенный в гофрокороб.

Хранение: 12 месяцев при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85%.

КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА И САХАРОМ СГУЩЕННЫЕ «МИЛК»

ОПИСАНИЕ

Консервы МиЛК с массовой долей жира 8,5% являются экономичной альтернативой молоку цельному сгущенному с сахаром. Вырабатывается по ГОСТ 31703-2012

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для непосредственного использования в пищу
- хлебопекарная промышленность (добавляют в тесто для приготовления вафельных трубочек, тортов, используются для изготовления кремов (взбивается с маслом, сливками и др.)

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт готов к применению
- произведен продукт по классической технологии из отборного молока и является продуктом высокого качества

Упаковка: асептический пакет «Bag in box», массой 25 кг, вложенный в гофрокороб.

Хранение: 6 месяцев при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85%.



Продукты по показателям безопасности соответствуют требованиям Технических регламентов ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

МОЛОКО КОРОВЬЕ СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ ГОСТ Р**ОПИСАНИЕ**

Натуральный продукт отличного вкуса и качества, полученный методом удаления воды из обезжиренного коровьего молока.

Вырабатывается по ГОСТ Р 52791-2007

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- молочная, кондитерская, хлебопекарная, масложировая, мясная промышленности
- при производстве детского питания
- при производстве кормов для животных

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- натуральный продукт
- продукт предназначен для непосредственного использования в пищу и промышленной переработки
- при восстановлении полностью сохраняет все полезные свойства пастеризованного молока.

ПОКАЗАТЕЛИ

вкус и запах: свойственный пастеризованному обезжиренному молоку без посторонних привкусов и запахов. допускается привкус и запах кипяченого молока

цвет: белый, белый со светло-кремовым оттенком

консистенция: мелкий порошок из мелких частиц сухого молока. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии.



Состав: пастеризованное обезжиренное молоко

Упаковка: бумажный 4-х слойный мешок с мешками-вкладышами из полиэтилена массой 25 кг.

Хранение: 8 месяцев при температуре от 0 до +10 °С и относительной влажности воздуха не более 85%

СЫВОРОТКА СУХАЯ МОЛОЧНАЯ ПОДСЫРНАЯ ГОСТ Р**ОПИСАНИЕ**

Продукт переработки молока в виде сухого порошка.

Вырабатывается ГОСТ Р 53492-2009

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для производства молочных продуктов (мороженое, творожные пасты, детское питание, плавленые сыры)
- для кондитерских и хлебобулочных изделий (пряники, торты, печенье, конфеты, сдобный хлеб)
- для мясных продуктов (колбасы вареные, ветчина, паштеты)

ПОКАЗАТЕЛИ

вкус и запах: сладковато-солончатый без наличия посторонних привкусов и запахов

консистенция: сухой, мелко распыленный порошок

цвет: белый до светло-кремового



Состав: изготовлено из подсырной молочной сыворотки

Упаковка: многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем массой 25 кг.

Хранение: 6 месяцев при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 80%.

Продукты вырабатывается по ГОСТу и по показателям безопасности соответствуют требованиям Технических регламентов ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ПРОДУКТ ТВОРОЖНЫЙ**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

- для непосредственного употребления в пищу
- при изготовлении кондитерских, хлебобулочных изделий: в качестве ингредиентов, в крема и начинки для тортов и пирожных
- при изготовлении молочных продуктов (творожные массы и сырки)
- при производстве полуфабрикатов и замороженных продуктов в виде начинки для блинчиков и вареников, приготовлении сырников (творожников)

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт с ярко выраженным традиционным кисломолочным вкусом, с увеличенным сроком годности
- продукт выдерживает высокотемпературную обработку
- продукт сохраняет свои свойства после глубокой заморозки

ПОКАЗАТЕЛИ

массовая доля молочного жира в жировой фазе: не менее 50%
 вкус и запах: чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.
 консистенция: однородная, мажущая
 цвет: белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

АССОРТИМЕНТ

- творожный продукт с массовой долей жира: не менее 18%
- творожный продукт с массовой долей жира: не менее 9%

**Упаковка:**

- гофрокороб с мешками – вкладышами из полиэтиленовой плёнки, массой 10кг, 20 кг;
- вёдра из полимерных материалов с крышкой, массой 5кг, 10 кг

Хранение:

- от + 2 до + 6°C – 14 сут.
- при минус 18°C – 90 сут.

НОВИНКА**ПРОДУКТ СЫРНЫЙ ПЛАВЛЕНый МИЛК****ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

- для непосредственного употребления в пищу
- в качестве начинки в хлебобулочные и кондитерские изделия
- в качестве добавки в тесто при замесе
- для приготовления соусов, супов
- для взбивания с кремами

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- обладает ярким сливочно-сырным вкусом и ароматом
- вырабатывается по ГОСТ Р 53502-2009
- не термостабильный - м.д.ж. в перерасчете на сухое вещество 55%, 60
- термостабильный - м.д.ж. в перерасчете на сухое вещество 60%, при нагревании до 180С продукт не вытекает из изделия, сохраняет максимальный объем и заполняет полностью изделие, застывает и не становится резиновым.

**Упаковка:**

вёдра из полимерных материалов с крышкой, массой от 0,5кг до 5,0 кг

Хранение: 90 суток

при температуре от 0 до + 4°C и относительной влажности воздуха не более 85%

СЫРНЫЕ КРЕМА

Компания Дукат представляет сырные крема Ducatto: для использования в кондитерской отрасли и HoReCa.

КРЕМ СЫРНЫЙ DUCATTO КЛАССИЧЕСКИЙ**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

- для приготовления кондитерских изделий: в качестве муссовых тортов и пирожных, чизкейков, производимых горячим и холодным способом, для наполнения различных видов кремов на сливочной или растительной основах, для приготовления сырного теста, сдобного печенья, хлебобулочных изделий
- при производстве роллов, салатов, холодных закусок, соусов.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт полностью готов к использованию, и его можно употреблять как самостоятельное блюдо
- продукт обладает пластичной консистенцией, сливочным слегка солоноватым вкусом

ПОКАЗАТЕЛИ

массовая доля жира в пересчете на сухое вещество: 70%
 массовая доля влаги: не менее 57%
 массовая доля молочного жира: в жировой фазе не менее 50%



Упаковка: пластиковое ведро, массой от 3 до 6 кг.
 Хранение: 3 месяца, при t 3+/-3 °С и относительной влажности воздуха от 80 до 85% включительно

КРЕМ СЫРНЫЙ DUCATTO ДЕСЕРТНЫЙ**ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

- подходит в качестве основы при производстве различных видов муссовых десертов типа «Тирамису», тортов и пирожных
- хорошо подходит для приготовления сырного теста при изготовлении сдобного печенья и хлебобулочных изделий
- в качестве начинки для различных закусок и заправки для салатов.

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- продукт обладает сливочным вкусом и ароматом
- продукт идеален для приготовления десертов.

ПОКАЗАТЕЛИ

массовая доля жира в пересчете на сухое вещество: 75%
 массовая доля влаги: не менее 54%
 массовая доля молочного жира в жировой фазе: не менее 50%



Упаковка: пластиковое ведро, массой от 3 до 6 кг.
 Хранение: 3 месяца, при t 3+/-3 °С и относительной влажности воздуха от 80 до 85% включительно

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

ОПИСАНИЕ

Натуральный продукт из пастеризованных высокожирных сливок

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для непосредственного употребления в пищу
- в кулинарных целях
- в кондитерской и хлебопекарной промышленности

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- Производится без консервантов и каких-либо добавок исключительно из отборного высококачественного сырья /молоко высшего сорта/ с повышенным содержанием белка, что придает маслу эластичную консистенцию и наполненный сливочный вкус.
- Сливочные крема и начинки на основе масла «Традиционное 82,5%» имеют хорошую взбитость, хорошо сохраняют форму декора на поверхности кондитерских изделий

АССОРТИМЕНТ

- «Крестьянское» 72,5%, высший сорт, ГОСТ 32261-2013
- «Традиционное» 82,5%, высший сорт, ГОСТ 32261-2013
- «Шоколадное» 62,0%, ГОСТ Р 52970-2008

Хранение:

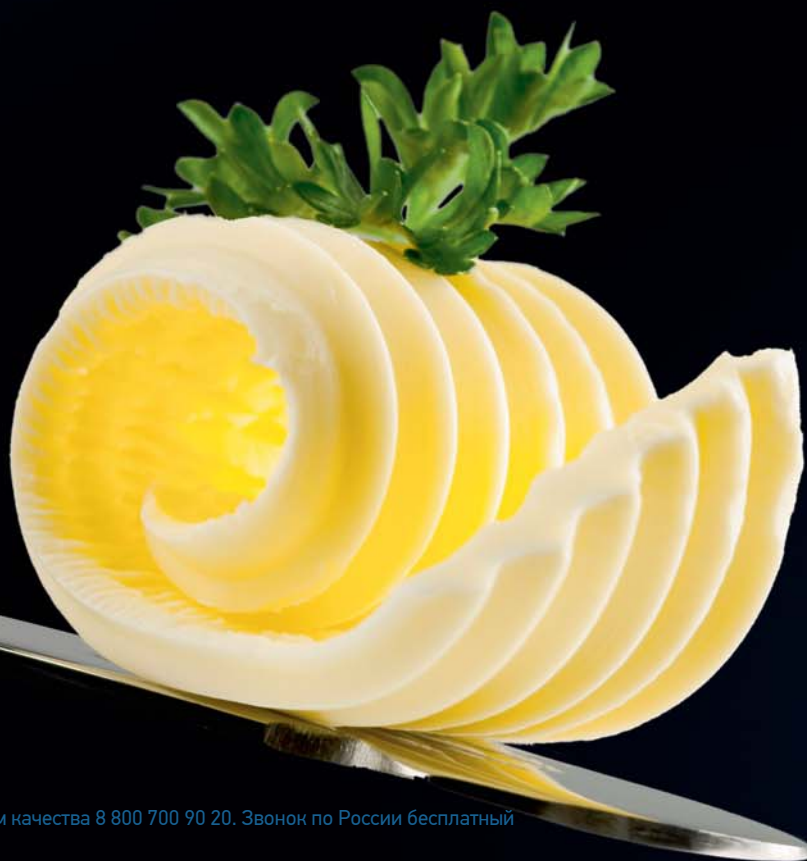
- монолит: минус $(16 \pm 2)^\circ\text{C}$ – 15 месяцев, минус $(6 \pm 3)^\circ\text{C}$ – 9 месяцев, $(3 \pm 2)^\circ\text{C}$ - 10 суток
- * Фасовка: $(3 \pm 2)^\circ\text{C}$ - 35 суток, минус $(6 \pm 3)^\circ\text{C}$ - 60 суток

Продукты вырабатывается по ГОСТу и по показателям безопасности соответствуют требованиям Технических регламентов ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»



Упаковка:

- картонный гофрокороб с пергаментным вкладышем, масса нетто 20 кг., монолит
- фольга кашированная, фасовка 180, 200г., емкость тары 50 штук.



СПРЕДЫ

Предлагаемая линейка спредов «Люкс» Компании Дукат – экономически выгодные продукты. Спреды «Люкс» не уступают по вкусовым и качественным характеристикам маслу сливочному, а себестоимость готовой продукции с их использованием более низкая по цене. При производстве спредов «Люкс» используются нового поколения заменители молочного жира, которые обладают высоким качеством и не содержат трансизомерные жирные кислоты.



СПРЕДЫ «ЛЮКС» ДЛЯ ФАСОВКИ

АССОРТИМЕНТ

- Спред сливочно-растительный, с м. д. жира 72,5%
Аналог натурального сливочного масла с эффективной ценой!
- Спред растительно-сливочный, с м. д. жира 72,5%
Продукт здорового диетического питания!
- Спред растительно-жировой, с м. д. жира 72,5%
Прекрасный продукт для домашней кулинарии!



ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Молочным предприятиям, осуществляющим фасовку в мелкоштучную тару.

ОСОБЕННОСТИ

- не отличаются по вкусовым качествам от сливочного масла
- имеют мягкую консистенцию, легко намазываются, на сковороде плавятся, но не горят, как масло.
- оптимально для приготовления бутербродов, выпечки, жарки, добавления к кашам и гарнирам
- не теряют пластичности при замораживании и размораживании

Упаковка: гофрокороб с выстланным пергаментом массой 20 кг

Хранение: минус (16±2) °С - 12 месяцев, минус (6±3) °С - 9 месяцев, от +5 до -3 °С - 3 месяца

Продукты по показателям безопасности соответствуют требованиям ТР ТС024/2011 «Технический регламент таможенного союза на масложировую продукцию» и ТР ТС021/2011 о «Безопасности жировой промышленности» ТР ТС033/2013 «о безопасности молока и молочной продукции»

Спред растительно-сливочный «Люкс» - лучший продукт для фасовки и конечного потребителя! Серебряный медалист в номинации «Инновации в составе продукта».

В СОСТАВ СПРЕДА РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНОГО «ЛЮКС» ВХОДИТ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ:

1. натуральные сливки, молоко и пахта
2. нового поколения заменители молочного жира, в которых используются жиры, не содержащие холестерина:
 - обладают высоким качеством, что делает их безопасными для населения, а их воздействие благотворно сказывается на работе всего организма
 - не содержат трансизомерные жирные кислоты
 - участвуют в нормализации кровообращения и регуляции обмена жиров.

Спред растительно-сливочный - продукт здорового, диетического питания.

СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ «ЛЮКС»



Серебряная медаль в номинации
«Инновации в составе продукта»
(выставка ПРОДЭКСПО-2015)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СПРЕДЫ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

СПРЕД СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЙ К «ЛЮКС»

ОПИСАНИЕ

Прекрасная замена сливочному маслу 72,5% жирности

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Для дальнейшей переработки в кондитерской и молочной промышленности

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- прекрасная альтернатива производителям, которые используют на своём производстве сливочное масло (производителям кондитерских, хлебобулочных, молочных продуктов, мороженого)
- вкус, консистенция, температура плавления идентичны натуральному сливочному маслу

ПОКАЗАТЕЛИ

вкус и запах: сливочный, сладкосливочный

консистенция при температуре $(12 \pm 2)^\circ\text{C}$: пластичная однородная,

цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

массовая доля общего жира: не менее 72,5%

массовая доля молочного жира: не менее 50%



СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ К «ЛЮКС»

ОПИСАНИЕ

Прекрасная замена сливочному маслу 72,5% жирности

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Для дальнейшей переработки в кондитерской и молочной промышленности

ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- прекрасная экономическая альтернатива производителям, которые используют на своём производстве сливочное масло (производителям кондитерских, хлебобулочных, молочных продуктов, мороженого)
- вкус, консистенция, температура плавления идентичны натуральному сливочному маслу

ПОКАЗАТЕЛИ

вкус и запах: сливочный, сладкосливочный

консистенция при температуре $(12 \pm 2)^\circ\text{C}$: пластичная однородная,

цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

массовая доля общего жира: не менее 72,5%

массовая доля молочного жира: не менее 15 %



СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВОЙ К «ЛЮКС»

ОПИСАНИЕ

Универсальный продукт для экономического производства кремовых изделий.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

В кондитерском производстве при изготовлении сливочных кремов, которые служат для слоения и отделки тортов и пирожных



ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ

- прекрасная замена сливочному маслу в базовых кремах и при разработке собственных рецептур (вкус, консистенция, температура плавления идентичны натуральному сливочному маслу в отличие от маргаринов,
- быстро взбивается, увеличивается в объеме в 3,5-4 раза, не расслаивается, не оседает, хорошо соединяется с вносимыми ингредиентами
- удобен в работе, технологичен, термоустойчив и пластичен
- сохраняет хорошую форму декора на поверхности кондитерских изделий

ПОКАЗАТЕЛИ

вкус и запах: сливочный, сладкосливочный

консистенция при температуре $(12 \pm 2)^\circ\text{C}$: пластичная однородная,

цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе.

массовая доля общего жира: не менее 72,5%

массовая доля молочного жира в жировой фазе: 0- 14,9%

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО СПРЕДАМ «ЛЮКС»

Упаковка: гофрокороб с выстланным пергаментом массой 20 кг

Хранение: минус $(16 \pm 2)^\circ\text{C}$ – 12 месяцев, минус $(6 \pm 3)^\circ\text{C}$ – 9 месяцев, от + 5 до -3°C – 3 месяца

Продукты по показателям безопасности соответствуют требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой промышленности»

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

ЯДРА ОРЕХОВ АРАХИСА

Арахис – универсальный орех, выступает как самостоятельный продукт и как ингредиент в пищевой промышленности. Компания Дукат предлагает высококачественный дробленный, обжаренный арахис, различных фракций для создания интересных и вкусных сладостей.

ЯДРА ОРЕХОВ АРАХИСА ОБЖАРЕННЫЕ ДРОБЛЕННЫЕ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- для производства карамельных начинок, конфетных масс
- в качестве посыпок на торты, вафельные торты, печенье, пирожные
- для производства грильяжа, халвы, восточных сладостей
- в качестве добавок в шоколад, батончики, пралине
- при производстве шоколадно-ореховых паст, марципана



ПОКАЗАТЕЛИ

вкус и запах: свойственный данному виду жаренных ядер орехов, без постороннего привкуса

цвет: от светло-желтого до темно-коричневого в зависимости от степени обжарки

АССОРТИМЕНТ

- фракции 2/4, 3/5
- арахисовая мучка

Упаковка: вакуум-пакет массой 5 кг, вложенный в картонный короб по 3 шт.

Хранение: 12 месяцев при t не выше 20°C и относительной влажности не более 85%





ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА

Компания ДукаТ комплексно подходит к оказанию сервисных услуг для клиентов. Одним из направлений нашей работы является технологическая и информационная поддержка по вопросам применения выпускаемых ингредиентов Компанией ДукаТ. Опытные специалисты технологического отдела Компании ДукаТ всегда готовы проконсультировать Вас по вопросам необходимого именно Вам вида продукции, его дозировки и рекомендаций по использованию, оказать в любом городе России и ближнего зарубежья оперативную помощь в запуске новых проектов, расширении ассортимента выпускаемой продукции, провести информационно-технологический семинар, демонстрации, выработки на базе производства клиента.

В состав технологического отдела Компании ДукаТ входят отраслевые технологи пищевой промышленности – профессионалы с богатым производственным опытом.

Технологический отдел тесно взаимодействует с отделом разработок, и они совместно решают следующие задачи: усовершенствование и доработка существующих рецептур. Большое внимание уделяется работе с клиентами по индивидуальным заказам - создание продукта, разработка новых продуктов.

Мы прилагаем максимум усилий для достижения успешного результата, способствующего процветанию бизнеса наших клиентов и повышению конкурентоспособности производимых ими продуктов.

Горячая линия технологической поддержки 8 800 700 90 20
Звонок по России бесплатный

Центральный офис ООО Компания Дукат

г. Пенза

440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д.7
+7(8412) 206-320, 206-220, 206-720
dykat@dykat.com

Филиалы Компании Дукат

г. Москва

125412, г. Москва,
Коровинское ш., д.35, стр.2
+7(495)783-60-04
dykat_moscow@dykat.com

г. Новосибирск

630020, г. Новосибирск,
ул. Игарская, д. 54/3
+7(383)362-19-84, 362-19-86
dykat_novosibirsk@dykat.com

г. Краснодар

350072, г. Краснодар,
ул. Московская, д. 103/1
+7(861)203-40-48
dykat_krasnodar@dykat.com

г. Санкт-Петербург

194292, г. Санкт-Петербург,
ул. Домостроительная, д.1, литера А
+7(812) 414 92 78
dykat_spb @dykat.com

г. Екатеринбург

620010, г. Екатеринбург,
ул. Альпинистов, д.77
+7(343)317-93-94
dykat_ekaterinbyrg @dykat.com

г. Нижний Новгород

603127, г. Нижний Новгород,
ул. Коновалова, 13, оф. 205
+7(831)215-28-80
dykat_nn@dykat.com

г. Казань

420054 г. Казань,
ул. Тихорецкая, д. 19
+7(843)598-04-74
dykat_kazan@dykat.com

г. Иркутск

664043 г Иркутск,
ул. Воронежская 2, стр 6
+7(3952) 48 70 21
dykat_irkutsk@dykat.com

г. Красноярск

660031, г. Красноярск,
ул. Рязанская, д. 65Г
+7 (391)-290-27-09
dukat_krsk@dykat.com

Представитель в республике Крым

+7 978 834 02 15
dykat_krym@dykat.com

www.dykat.com

ПОЧЕМУ ИМЕННО МЫ?

Собственная сырьевая база

Высокий технологический
уровень производства

Складская
и транспортная Логистика

Мощная технологическая
поддержка клиентов

Продукты с лучшими свойствами
и стабильного качества

Разработка продукта
по индивидуальному запросу

Опыт и надежность.
С 2001 года на российском
рынке ингредиентов

Сеть филиалов
и региональных представителей



Продукты для Вашего процветания!

www.dykat.com

