ООО "Палером-Кондитер"

400066 г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28а, оф.300/3

т/ф +7 (8442) 90-39-09, 90-25-22, тел. 90-34-75, 33-38-96

palerom@mail.ru
www.palerom-kondi.ru

Прайс-лист на ингредиенты для хлебобулочных и кондитерских изделий 01.10.2017г.

Наименование продукта	Характеристика	Производитель	Упаковка, кг	Цена за 1 кг. руб.
ПРОИЗВОДСТВО РЖАНЫХ И РЖАНО-ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКВАСКИ				
БАЗ (Закваска Дарк Зауэр)	*Жидкая закваска-улучшитель* для производства ржано-пшеничных сортов хлеба за 2,5-3 часа. Дозировка: **5% к массе ржаной муки в качестве закваски, 0,5% к массе пшеничной муки в качестве улучшителя-стабилизатора**	Бакальдрин Австрия	12 л	**200**
Закваска Драй Зауэр	*Сухая закваска* для ускоренного производства ржано-пшеничных сортов хлеба. **Дозировка 3% к массе ржаной муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**365**
Бородинский новый микс	Смесь для производства хлеба с традиционным «бородинским» вкусом. **Дозировка 10-20% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	8	**212**
Бородино Премиум Плюс (с солодом)	Микс для производства традиционных заварных сортов ржаного хлеба. **Дозировка 26%**	Россия-Франция	25	**180**
Рогана	Средство для придания ржаному и ржано-пшеничному хлебу ярко выраженного темного цвета и аромата. **Дозировка: 1 - 4% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	8/ 25	**295**
Рожь CF	*Сухая закваска* для производства ржано-пшеничных сортов хлеба. **Дозировка 1-2% к массе муки**	Россия	10/ 25	**135**
Мальц Ульмин	Жидкий солодовый экстракт для для придания ржано-пшеничным, ржаным и пшеничным хлебам характерного солодового вкуса, ярко выраженного аромата и темного цвета. **Дозировка 1-4% к массе муки.**	CSM Германия	13	**245**
Солэкс	Жидкий солодовый экстракт для для придания ржано-пшеничным, ржаным и пшеничным хлебам характерного солодового вкуса, ярко выраженного аромата и темного цвета. **Дозировка 1-4% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	24	**220**
КОМПЛЕКСНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ МУКИ				
Закваска Вайт Зауэр	*Сухая закваска* для приготовления пшеничного хлеба. **Дозировка 2-4% к массе ржаной муки.**	Бакальдрин Австрия	20	**530**
Софтбюргер	Специальный высокоэффективный улучшитель для производства булочек для гамбургеров, хот-догов и тостового хлеба. **Дозировка 1% к массе муки.**	Австрия	25	**270**
Бротмайстер	Средство для повышения гигроскопичности теста.Рекомендуется для производства ржаных, ржано-пшеничных сортов хлеба, гарантируя великолепную формоустойчивость и прекрасное качество мякиша при производстве хлеба с высоким содержанием ржаной муки. **Дозировка - 1-2% к общей массе муки.**	Австрия	25	**330**
Линцпастер	*Универсальный безводный пастообразный улучшитель* для изделий из всех видов сдобного теста, слоеного теста, рулетов, гамбургеров, тостового хлеба. **От 1 до 10% к общей массе муки.**	Австрия	10	**370**

Пекарский порошок	Улучшитель-разрыхлитель для производства различных сортов хлебной мелочи, кондитерских изделий: бисквитов, рулетов, кексов, пряников, печенья, в том числе овсяного. **Дозировка 1,5 – 4% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	30	**260**
Пекарский порошок "ДУО"	Сбалансированный состав порошка гарантирует такой темп поднятия теста, который обеспечивает воздушную пористую структуру и необходимое увеличение объема. **Дозировка 2-5% к массе муки**	Швеция	20	**160**
Пекарский порошок Профи-Бейк Универсал	Разрыхлитель для производства различных сортов хлебной мелочи, кондитерских изделий: бисквитов, рулетов, кексов, пряников, печенья, в том числе овсяного. **Дозировка 3-5% к массе муки.**	Россия	10	**130**
Пышка CF	*Комплексный улучшитель* из натурального сырья для призводства булочных и сдобных изделий. **Дозировка для булочных изделий - 0,1-0,3%, для сдобных изделий - 0,3-0,5% к массе муки.**	Россия	10/ 25	**160**
Пышка красная CF	*Комплексный улучшитель* из натурального сырья для призводства пшеничных сортов хлеба. **Дозировка- 0,3-0,5% к массе муки.**	Россия	10/ 25	**110**
Пышка супер CF *Комплексный улучшитель* из натурального сырья для производства булочных, сдобных, слоеных изделий, гамбургеров, тостового хлеба и изделий из замороженного полуфабриката. **Дозировка для булочных изделий - 0,1-0,3%, для сдобных и слоеных изделий - 0,3-0,5% к массе муки, для гамбургеров и тостового хлеба 0,5-1%, для замороженных полуфабрикатов 1% к массе муки.**	Россия	10/ 25	**196**	
Сириус	Комплексный улучшитель для пшеничных и пшенично-ржаных х/б изделий. Обеспечивает хорошую формоустойчивость, великолепный объем, повышает гигроскопичность теста, отбеливает мякиш. **Дозировка 0,5-1% к массе муки.**	CSM Германия	25	**225**
Ви- лайн	Универсальный улучшитель для производства хлебобулочных изделий: батонов, багетов, булочек для гамбургеров и сдобы. **Дозировка: 0,3-0,5 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**320**
Универсал CF	*Комплексный улучшитель* из натурального сырья для призводства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки со средними хлебопекарными свойствами. **Дозировка- 0,1-0,3% к массе муки.**	Россия	10/ 25	**140**
Универсал плюс CF	*Комплексный улучшитель* из натурального сырья для призводства макаронных изделий и пельменного теста **Дозировка- 0,2-0,3 % к массе муки.**	Россия	10/ 25	**175**
Улучшитель Профи-Пан Универсал (желтый)	Для пшеничного хлеба, батонов и низкорецептурной сдобы. **Дозировка 0,1-0,3 % к массе муки.**	Россия	10	**150**
Улучшитель Профи-Пан Оптима (красный)	Для пшеничного хлеба, батонов и низкорецептурной сдобы. Повышает газообразующую способность и увеличивает объем х/б изделий. **Дозировка 0,2-0,6 % к массе муки.**	Россия	10	**90**
Улучшитель Профи-Пан Тотал (серый)	Для массовых сортов формового хлеба и батонов. **Дозировка 0,1-0,3 % к массе муки.**	Россия	10	**145**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Улучшитель Профи-Пан Классик (зеленый)	Для изделий из пшеничной муки и смеси из пшеничной и ржаной муки. Ослабляет крепкую клейковину и придает объем и хорошую формоустойчивость. **Дозировка 0,3-0,5 % к массе муки.**	Россия	10	**180**
Улучшитель Профи-Пан Сдоба (фиолетовый)	Для сдобных и слоеных изделий. **Дозировка 0,5-1,0 % к массе муки.**	Россия	10	**150**
Улучшитель Профи-Пан Софт (белый)	Для продления свежести хлебобулочных изделий из пшеничной муки. **Дозировка 1,0-2,0 % к массе муки.**	Россия	10	**330**
Улучшитель Профи-Пан Фрост (голубой)	Для изделий, подвергающихся методу глубокой заморозки. **Дозировка 1,0-3,0 % к массе муки.**	Россия	10	**220**
Бротвайт	*Комплексный улучшитель* для пр-ва пшеничных, ржано-пшеничных сортов хлеба, сдобных и слоеных изделий. **Дозировка- 0,3-1% к общей массе муки в зависимости от ее качества.**	Бакальдрин Австрия	25	**310**
ИБН	*Комплексный улучшитель* для повышения качества хлеба из пшеничной муки и муки смешанной валки, а также изделий из сдобного и слоеного теста. **Дозировка: 0,5% к массе муки для мелкоштучных изделий; 0,2-0,4% к общей массе муки для пшеничного хлеба.**	Бакальдрин Австрия	10кг/ 30 кг	**300**
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ СРЕДСТВА				
Фадона	Высокоэффективное средство от картофельной болезни. Помогает не только предотвратить появление "картофельной болезни", но и кардинально решить проблему, если мука уже поражена. Фадона является лучшим средством от картофельной болезни на сегодняшний день. **Дозировка: 0,2-0,3 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**310**
Фадона Плюс	Высокоэффективное средство от картофельной болезни и плесени. **Дозировка: 0,2-0,3 % к массе муки**	Бакальдрин Австрия	8	**305**
Универсал CF 1	Порошкообразное высокоэффективное средство от картофельной болезни. **Дозировка: 0,2-0,3 % к массе муки, 0,3-0,6% при высокой степени зараженности муки**	Россия	10	**155**
Смесь Кари Антибак	Смесь для предотвращения образования плесени и микробиологической порчи. Увеличивает срок хранения хлеба и хлебобулочных изделий. **Дозировка: 1-3% от общей массы**	Франция	25	**245**
Смесь Карисофт	Продлевает срок хранения, обладает действием против черствления, придает эффект таяния во рту, придает мягкость на ощупь, увеличивает объем продуктов. Дозировка: 4% к массе муки	Франция	25	**160**
ЗЕРНОВЫЕ СМЕСИ, СЕМЕННЫЕ ПОСЫПКИ				
8 злаков	Хлебопекарная смесь для оригинального сорта хлеба из 8 видов злаков. **Дозировка: 100% к массе муки.**	Франция-Россия	25	**110**
12 злаков	Хлебопекарная смесь для оригинального сорта хлеба из 12 видов злаков. Пышный, мягкий, ароматный хлеб с хрустящей корочкой. **Дозировка: 25% к массе муки.**	Польша	10	**150**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Крокодил микс	Оригинальная зерновая смесь для производства зернового хлеба и мелкоштучных х/б изделий. Состав: ржаная мука, семена подсолнечника, пшеничная мука, льняное семя, кунжут, зародыши пшеницы, сухая закваска, сухое обезжиренное молоко, энзимы. **Дозировка 35% к общей массе муки.**	Австрия	30	**225**
Аллес Гутэ Багет	Смесь для производства классических французских багетов с хрустящей корочкой и нежным крупнопористым мякишем. Обеспечивает срок свежести багетов до 5 суток. **Дозировка по рецепту.**	CSM Германия	25	**220**
Актипан	Смесь для производства цельнозернового хлеба. **Дозировка: 30-40% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	25	**380**
Актипан плюс	Смесь для производства цельнозернового хлеба. **Дозировка: 100%**	Бакальдрин Австрия	25	**210**
Амарантовый микс	Премикс для производства специального хлеба из амаранта. **Дозировка: 20% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	25	**240**
Деревенский Микс	Уникальная смесь для производства "деревенского хлеба". Состав: пшеничная мука, ржаной шрот, пшеничный шрот, льняное семя, соевый шрот, кукурузная мука. **Дозировка 10-50% к общей массе муки.**	Бакальдрин Австрия	30	**250**
Багет 25%	Смесь для приготовления оригинальных французских багетов и слоек. **Дозировка 25%.**	Carif Франция	25	**160**
Библейский микс	Готовая смесь для производства "Библейского хлеба". Микс содержит сырьё, исключительно упомянутое в Библии. **Дозировка 50 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**340**
Вегипан	Хлебопекарная смесь для производства цельнозернового бездрожжевого хлеба. **Дозировка: 20-100% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	8/ 25	**330**
День микс	Хлебопекарная смесь для производства хлеба, богатого углеводами. Отличное дополнение к хлебу Ночь. Состав: пшеница(пшеничная мука, пшеничные зародыши, сухая пшеничная закваска, манная крупа), вода, ржаная мука, соевые шрот, льняное семя, семена подсолнечника, дрожжи, кукурузный крахмал, соль, кунжут, желтое льняное семя, сахар. **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Австрия	25	**235**
Динкель Вахауэр концентрат	Хлебопекарная смесь для производства необыкновенно ароматного хлеба из спельты. В качестве особого ингредиента содержит Динкель-Вахауэр-муку из виноградных косточек их долины Вахау, которая входит в Список объектов Всемирного культурного наследия ЮНЕСКО на Дунае. Состав: Спельта (мука из спельты, хлопья из спельты, сухая закваска из спельты) 44%, вода, семена подсолнечника 8%, рожь(ржаная мука, ржаная солодовая мука поджаренная, сухая ржаная закваска), кунжут, стабилизатор, дрожжи, соль, мука из виноградных косточек, льняное семя, улучшитель хлебопекарных свойств(сухая ржаная закваска, подкислитель(уксусная кислота)),фруктоза, специи. **Дозировка: 40% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	25	**300**
Жизненная сила микс	Смесь для производства многозернового хлеба. Входящие в состав микса пророщенные ростки пшеницы обогащают хлеб полиненасыщенными Омега-кислотами. Состав: семя льна, подсолнечное семя, кукурузная мука, пшеничные зародыши, сухая сыворотка, сахар, соль, пряности, рапсовый лецитин, аскорбиновая кислота, энзимы.	Бакальдрин Австрия	25	**270**

	Дозировка: от 10 до 50% к массе муки.			
Затен Микс	Смесь для производства *зернового* хлеба. Состав: подсолнечное семя, пшеничная мука, просо, льняное семя, соевый шрот, мука из ячменного солода, кукурузные хлопья, соль, кунжут, пряности. **Дозировка: от 10 до 50% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	10	**260**
Картофельный микс	Смесь для производства х/б изделий с картофельным вкусом и ароматом. Состав: картофельные хлопья,льняное семя, кунжут, пряности, соль. **Дозировка: от 10% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	10	**330**
Корн Микс	Многокомпонентная зерновая смесь для производства *зернового хлеба.* **Дозировка от 10 до 50% к массе муки в зависимости от рецепта.**	Бакальдрин Австрия	30	**250**
Крафт Корн микс	Смесь для производства пшеничных и ржано-пшеничных х/б изделий с ярким солодовым вкусом и богатой зерновой составляющей. **Дозировка: по рецепту.**	Россия	25	**140**
Кукурузный микс	Зерновая смесь "Кукурузный микс", для производства хлебобулочных изделий с характерным *кукурузным* вкусом и цветом. Компоненты: кукурузная мука, подсолнечное семя, льняное семя, соль, сухая ржаная закваска. **Дозировка: 10 - 50% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**365**
Куркума микс	Микс для производства хлебобулочных изделий с насыщенно-желтым мякишем и пряным вкусом. **Дозировка: по рецепту.**	Бакальдрин Австрия	25	**270**
Маисовый микс	Смесь для производства кукурузных х/б изделий. Содержит 80% экструдированной кукурузы, что позволяет придавать хлебу насыщенный вкус и аромат. **Дозировка: по рецептуре.**	Бакальдрин Австрия	25	**320**
Мамма Миа микс	Смесь для производства выпечки для женщин. По своему составу Мамма Миа идеально удовлетворяет потребностям женщины. Состав: пшеница(пшеничная мука, пшеничный шрот, пшеничные отруби, пшеничный дробленный солод, пшеничная клейковина, пшеничное волокно) 50%, семена подсолнечника (%, кунжут, льняное семя, рожь (ржаной шрот, ржаная сухая закваска), дрожжи, соль, соя(соевый шрот, соевая мука), ячмень(экстракт ячменного солода, ячменная солодовая мука), смесь витаминов и минеральных веществ(кальция карбонат, мальтодекстрин, оксид магния, фосфат железа, витамин D3,фолиевая кислота), сахар, улучшитель хлебопекарных свойств (эмульгатор: лецитин рапса, стабилизатор) **Дозировка: 20 - 40% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	8/ 25	**180**
Микс Фермер	Микс для производства различных видов хлеба и мелкоштучных х/б изделий на основе многокомпонентной смеси зерен и шротов. **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Бакальдрин Австрия	30	**250**
Микс Формула Здоровья	Микс для производства хлебобулочных изделий, обогащенных витаминами и энзимами. **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Бакальдрин Австрия	25	**290**
Мульзизлак (Корн Фэнтези)	Многозерновая хлебопекарная смесь для производства злаковых хлебобулочных изделий. **Дозировка: 10- 50 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**235**
Многозерновой микс	Зерновая смесь с высокой пищевой ценностью для производства зерновых хлебобулочных изделий. **Дозировка 10-50% к муке.**	Бакальдрин Австрия	25	**280**

Мульти Сид Брэд	Базовая смесь для хлеба с низким гликемическим индексом. Хлеб из смеси рекомендован для гипокалорийного диетического питания. **Дозировка: 1000г смеси +1000г мука пшеничная + 20г сухие дрожжи + 1050г вода.**	Россия	25	**200**
Ночь микс	Хлебопекарная смесь для производства хлеба, богатого белками. Отличное дополнение к хлебу День. Состав: Вода, соя (соевый белок, соевый шрот, соевая мука) 14,9 %, пшеница (пшеничная клейковина, пшеничная мука, пшеничные отруби, сухая пшеничная закваска), семена подсолнечника, льняное семя, кунжут, яблочные волокна, соль, желтое льняное семя, солодовая мука (ячменная, ржаная), стабилизатор Ксантан **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Бакальдрин Австрия	25	**340**
Овсяный микс	Микс для производства зерновых хлебобулочных изделий, долго сохраняющих свежесть. **Дозировка: 20-30 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**280**
Отрубной микс	Микс для производства отрубных х/б изделий. **Дозировка: от 10% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	20	**250**
Пурпурный микс	Многокомпонентная зерновая смесь для производства цельнозернового хлеба, мелкоштучных изделий, чабатты, сладких батончиков из пурпурной пшеницы. Компоненты: обойная пшеничная мука из пурпурной пшеницы, ржаная обойная мука, ржаная закваска, соевый шрот, тыквенное семя, картофельные хлопья, грецкий орех. **Дозировка 10 - 100 %.**	Бакальдрин Австрия	25	**275**
Сереформ	Концентрат **для хлеба «8 злаков».** **Дозировка 50%**	Франция-Россия	25	**193**
Сериал Тост бред	Смесь для приготовления многозлакового тостового хлеба со светлым мякишем. Дозировка 15% из общей массы сухого продукта (мука 85%, смесь 15%)	Франция	25	**300**
Средиземноморский микс	Хлебопекарная смесь для производства оригинального хлеба с пряностями и травами. **Дозировка: 10 кг смеси на 10 кг. муки**	Польша	10	**150**
Ржаной цельнозерновой микс	Микс для производства ржаного и ржано-пшеничного цельнозернового хлеба со специальным ароматом и вкусом. **Дозировка: от 10 до 100 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**230**
Ржаной новый микс	Микс для производства ржаного хлеба со специальным ароматом и вкусом. **Дозировка: от 10 до 50 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**205**
Финский микс	Хлебопекарная смесь для производства оригинального цельнозернового хлеба из ржано-пшеничной муки с повышенной пищевой ценностью. Состав: ржаная цельнозерновая мука, ржаные хлопья, ржаная закваска, подсолнечное семя, картофельные хлопья, мука из ячменного солода, сахар, лимонная кислота. **Дозировка: от 10 до 50 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**220**
Фитнес Микс	Смесь для производства специальных сортов хлебобулочных изделий, содержащих сушеную морковь и семена масличных культур. Ядро подсолнечника, семена льна, семена кунжута, овсяные хлопья, морковь сушеная. **Дозировка: 20% к массе муки**	Россия	20	**145**
Фитнес Микс Гречка	Описание: Смесь для выпечки вкусного, питательного хлеба, являющегося источником белка и важных микроэлементов. Обладает приятным вкусом и ароматом, длительное время сохраняет свежесть. Состав: Мука гречневая, отруби пшеничные, пшеничная клейковина, солод пшеничный, экстракт ячменного солода, мука пшеничная солодовая обжаренная, глюкоза, эмульгатор, аскорбиновая кислота. **Дозировка: 20% к массе муки**	Россия	15	**140**

Чиа Микс	Микс для производства зернового хлеба с семенами Чиа. **Дозировка: 25-50% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	25	**265**
Эйпл Фибра микс	Микс для производства ржано-пшеничного зернового хлеба с яблочными волокнами. **Дозировка: 40% к массе муки.**	Польша	10	**210**
BELLA ITALIA СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИТАЛЬЯНСКИХ ХЛЕБОВ				
Беллиссимо Микс	Смесь для производства хлебобулочных изделий, пиццы с пикантным итальянским вкусом и ароматом. **Дозировка 10 -20% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**320**
Италиан Микс Концентрат	Концентрированная смесь для производства средиземноморских сортов хлеба. Смесь обеспечивает тонкий и насыщенный аромат пряностей х/б изделиям. Уникальность смеси во включении в состав масел: оливкового и растительного. **Дозировка: 5-10%**	CSM Германия	25	**250**
Томатная приправа «Буониссима»	Фонд-порошок для приготовления томатной начинки и томатного пюре для производства пиццы, фокаччи, хлеба **Дозировка: 5% к массе сливочного масла.**	Бакальдрин Австрия	1	**785**
Рогген Чиабатта Микс Бакальдрин	Микс для производства итальянского хлеба "Чабата". Придает изделию крупную пористость и характерный вкус. **Дозировка 15% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**340**
Чиабатта Микс Бакальдрин	Микс для производства итальянского хлеба "Чиабата". Придает изделию крупную пористость и характерный вкус. **Дозировка 5% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	20	**370**
Чиабатта Профи	Смесь для производства чиабатты. **Дозировка 25-50%**	CSM Германия	25 **120**	
Чиабатта ДМ	Концентрат для хлеба «Чиабатта». **Дозировка 15%**	Франция	25	**192**
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ				
Лук жареный	Специальным образом обжаренный лук для производства лукового хлеба. **Дозировка: по вкусу.**	Нидерланды	10	**220**
Венские пряности	Особым образом приготовленная смесь пряностей для придания нежного аромата ржано-пшеничным сортам хлеба. Компоненты: тмин, фенхель, кориандр. **Дозировка: по рецепту "Бакальдрин".**	Австрия	5	**380**
Семенная посыпка (Золотая, Колибри, Солнечная)	Зерновые многокомпонентные посыпки.	Россия	10	**140**
Семенная посыпка	Смесь льняного семени, кунжута, приправ и декоративной соли для декоративной отделки хлебобулочных изделий. **Дозировка: по вкусу**.	Бакальдрин Австрия	10	**325**
Чесночная приправа	Начинка-приправа для хлебобулочных изделий с характерным чесночным вкусом и запахом. **Дозировка: по вкусу. В качестве начинки: 50г. приправы на 1 кг. сливочного масла.**	Бакальдрин Австрия	1	**960**
ЭМУЛЬСИИ для смазки форм, листов, подов				
Тинкол 1	Используется в качестве высокотехнологичного и экономичного заменителя растительных масел при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий	Россия	10	**110**
Тинкол 2		Россия	10	**115**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Тинкол Супер (морозостойкий)	(хлеба пшеничного, пшенично-ржаного, батонов, рулетов, сдобы, бисквита, кексов, пряников).	Россия	10	**120**
Тинкол эконом		Россия	10	**100**
Тинвакс	Эмульсия на основе воска. Используется в качестве высокотехнологичного и экономичного заменителя растительных масел при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий (хлеба пшеничного, пшенично-ржаного, батонов, рулетов, сдобы, бисквита, кексов, пряников).	Россия	10	**230**
Довидол	Универсальное смазочное масло для ножей машин, для поверхностей оборудования, контактирующих с тестом, тестоделителей.	Россия	10	**180**
ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ				
СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЫПЕЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, БИСКВИТОВ, МАФФИНОВ				
Бисквит «Джентл» апельсин	Смесь для производства легкого воздушного бисквита со вкусом и ароматом апельсина. **Дозировка: по рецептуре АКО**	Польша	10	**530**
Бисквит «Джентл» ванильный	Смесь для производства легкого воздушного бисквита со вкусом и ароматом ванили. **Дозировка: по рецептуре АКО**	Польша	10	**350**
Бисквит «Джентл» карамель	Смесь для производства легкого воздушного бисквита со вкусом и ароматом карамели. **Дозировка: по рецептуре АКО**	Польша	10	**550**
Бисквит «Джентл» лимон	Смесь для производства легкого воздушного бисквита со вкусом и ароматом лимона. **Дозировка: по рецептуре АКО**	Польша	10	**540**
Бисквит «Джентл» мятный	Смесь для производства легкого воздушного бисквита со вкусом и ароматом мяты. **Дозировка: по рецептуре АКО**	Польша	10	**350**
Бордо микс	Смесь для приготовления торта «Красный бархат» **Дозировка: 40% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	8/ 25	**385**
Брауни микс	Концентрат для производства традиционных насыщенно-шоколадных бисквитов Брауни. **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Бакальдрин Австрия	25	**350**
Кондитер Микс	Смесь для производства масляных бисквитов, маффинов, капкейков. Отличается большим объемом, по сравнению с классическими масляными бисквитами. **Дозировка: 20% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	8/ 25	**620**
Круассан Венский Микс	Микс для производства французских круассанов ускоренным способом. **Дозировка: 3% к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**410**
Круассан Фикс	Микс для производства французских круассанов ускоренным способом. **Дозировка: 10% к массе муки.**	Германия	25	**245**
Креди кейк Бисквит	Сухая универсальная смесь для выпечки бисквитов, рулетов.	Россия/ Дания	25	**150**
Креди кейк Универсал	Смесь для приготовления кексов, тортов, пирожных, рулетов и печенья.	Россия/ Дания	25	**254**
Креди кейк Йогурт	Смесь для приготовления кексов, тортов, пирожных, рулетов.	Россия/ Дания	25	**140**
Креди кейк Лимон	Смесь для приготовления кексов, тортов, пирожных, рулетов.	Россия/ Дания	25	**135**
Креди кейк Ред Вельвет	Смесь для приготовления кексов, тортов, пирожных, рулетов с насыщенным малиновым цветом и вкусом.	Россия/ Дания	25	**140**

Креди кейк Шоколад	Смесь для приготовления кексов, тортов, пирожных, рулетов.	Россия/ Дания	25	**220**
Микс «Захер»	Смесь для производства венского торта «Захер» с насыщенным шоколадным вкусом. Рецепт компании «Бакальдрин» в точности повторяет традиционный рецепт кондитерской «Демель» в Австрии. **Дозировка: 100%**	Бакальдрин Австрия	15	**250**
Пирог Бакальдрин (Венский пирог)	Смесь для простого и быстрого приготовления масляных бисквитов и маффинов. **Дозировка: 100%**	Бакальдрин Австрия	15	**310**
Профи Эклер	Смесь для простого и быстрого приготовления полуфабрикатов для эклеров, шу, профитролей.	Россия	10	**180**
Смесь для заварного теста Р-7	Смесь для простого и быстрого приготовления полуфабрикатов для эклеров, шу, профитролей. **Дозировка: 100%**		15	**390**
Смесь для заварного теста "Шу Микс"	Смесь для простого и быстрого приготовления полуфабрикатов для эклеров, шу, профитролей. **Дозировка: 100%**		10	**490**
Профи-Бисквит классический	Смесь для упрощенного приготовления бисквитных масс. Готовые изделия имеют великолепный объем, равномерную структуру, стабильны в процессе выпечки и хранения.	Россия	10	**125**
Профи-Бисквит Творожный	Смесь для упрощенного приготовления бисквитных масс со вкусом и ароматом творога. Готовые изделия имеют великолепный объем, равномерную структуру, стабильны в процессе выпечки и хранения.	Россия	10	**140**
Профи-Бисквит шоколадный	Смесь для упрощенного приготовления шоколадных бисквитных масс. Готовые изделия имеют великолепный объем, равномерную структуру, стабильны в процессе выпечки и хранения.	Россия	10	**165**
Профи-Бисквит Концентрат	Смесь для упрощенного приготовления бисквитных масс. Готовые изделия имеют великолепный объем, равномерную структуру, стабильны в процессе выпечки и хранения.	Россия	10	**180**
Профи-Бисквит Шоколадный Концентрат	Смесь для упрощенного приготовления шоколадных бисквитных масс. Готовые изделия имеют великолепный объем, равномерную структуру, стабильны в процессе выпечки и хранения.	Россия	10	**255**
Профи-Маффин	Смесь для приготовления маффинов, а так же основы для пирогов и тортов – масляный бисквит.	Россия	10	**160**
Супер Бисквит Новый	Низкодозированная смесь для производства классических воздушных и рулетных бисквитов. **Дозировка: 10% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	8/ 25	**495**
Смесь "Бирола"	Фруктовая смесь для производства различных видов фруктового хлеба и кондитерских изделий. Компоненты: сухофрукты (инжир, сушеные сливы, изюм, сушеные груши, финики), апельсиновые цукаты. **Дозировка: 20 - 100%**	Бакальдрин Австрия	14	**390**
Сдоба микс (Хэфетайг)	Смесь для дрожжевого теста. Отвечает высочайшим требованиям качества. Обширная сфера применения - плетенки, штрудели, слоеное тесто. **Дозировка: 12% к массе муки**	Бакальдрин Австрия	25 **320**	
КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОНЧИКОВ				
БакальдринАвстрия25**240** Концентрат для пончиков "Венский"	Микс для производства пончиков и других фритюрных изделий производства дрожжевых пончиков. **Дозировка: 20 % к массе муки.**	Бакальдрин Австрия	25	**330**
Смесь для бездрожжевых пончиков «Mix cake donuts»Экономичная смесь для простого производства дрожжевых пончиков. Дозировка: 25-33 % к массе муки. Концентрат для	Смесь для приготовления бездрожжевых пончиков, донатсов. **Дозировка: на 1000г. смеси: 75 г. Яиц, 3,5 г. Соли, 225 г. Воды**	Франция	25	**240**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

пончиков Дунайский				
Микс Профи-Донатс	Смесь для приготовления бездрожжевых пончиков.	Россия	10	**115**
Микс «Фриттелина»	Смесь для приготовления бездрожжевых творожных пончиков, донатсов. **Дозировка: 100%**	Бакальдрин Австрия	15	**260**
СУХИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ				
25**350**Смесь «Экспресс кейк микс»				
СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОНАСФранцияСмесь для приготовления печенья типа «американер». Дозировка 10%.				
25**650**Микс «Макаронас» **Франция**				
Макарон МиксCarif Смесь для производства французского десерта «макаронс». Франция Дозировка 100%.	Премикс для производства французского лакомства из миндаля. **Дозировка по рецепту.**	CSM Франция	4	**650**
МИНДАЛЬНАЯ МУКА, ЛЕПЕСТКИ МИНДАЛЯ И АРАХИСА				
300Арахис лепестки очищенные				
Миндаль лепестки очищенныеРоссия8		**AYDIN** Турция	1	**880**
Миндальная мука мелкая		**AYDIN** Турция	1	**850**
СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЯНИКОВ				
25240 Улучшитель Bachenmix 3/03				
Спельтовый пряничный миксРоссия/Улучшитель для производства пряников.Увеличивает выход и объем пряников.Продлевает срок свежести. Германия Дозировка: 0,5-1% к массе муки.	Смесь для производства спельтовых пряников и коврижек. **Дозировка: 100%.**	Бакальдрин Австрия	15	**275**
ЭМУЛЬГАТОРЫ, КОНСЕРВАНТЫ				
15/ 25200Глюкозный сироп				
К 2000 ЛемонШироко применяется в кондитерской промышленности для производства	Консервант для МКИ.Продукт препятствует образованию плесени и размножению бактерий. **Дозировка по рецепту BAKELS.**	Швеция	27	**300**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

кексов,пряников, некоторых видов печенья и бисквитных масс.Италия				
ТК 12	Консервант для МКИ.Продукт препятствует образованию плесени и размножению бактерий. **Дозировка по рецепту BAKELS.**	Швеция	27	**338**
Овалет Супер	Эмульгатор-улучшитель-стабилизатор для приготовления формовых и пластовых бисквитов, бисквитных рулетов, кексов, маффинов. **Дозировка от 0,6 % до 1,2 % к массе теста.**	Швеция	10,0	**300**
Эмульгатор «Колко»	Эмульгатор для быстрого приготовления бисквитов, кексов, рулетов и др. **1,0-2,0 % к массе муки в зависимости от рецепта.**	Швеция	10	**245**
ЗАГУСТИТЕЛЬ				
25**2000**Агар-Агар 900 (Е 406)				
Желатин листовойЗагуститель, структурообразователь, гелеобразователь.Китай	Листовой желатин EWALD.	Германия	1	**2200**
Пектин	Пектин яблочный.	Китай	0,5	**3450**
Пектин	Пектин цитрусовый	Китай	0,5	**4200**
Стабилизатор Бейклс	Загуститель для начинок и варенья. **Дозировка: 2-5% к массе начинки или 5-10% к количеству влаги в начинке.**	Швеция	25	**260**
НАЧИНКИ СУХИЕ				
10**355**Начинка ореховая				
Начинка ореховая 24%Сухая нежная начинка из дробленого фундука. Повышенное содержание орехов. К 1 кг начинки добавить 500-600 г воды.Backaldrin Австрия	Сухая ореховая начинка, приготовленная из жареных лесных орехов (24%) и других отборных ингредиентов. Высокая водопоглотительная способность, простой и быстрый способ приготовления. **К 1 кг начинки добавить 700 г воды.**	Австрия	10	**460**
Начинка Маковая Традиционная	Нежная начинка изысканного вкуса из отборного голубого обезгорченного мака. Без корицы. **К 1 кг начинки добавить 400 -450 г воды.**	Backaldrin Австрия	25	**255**
Начинка Маковая Флориани	Нежная начинка изысканного вкуса из отборного голубого обезгорченного мака. С корицей. **К 1 кг начинки добавить 400 - 450 г воды.**	Backaldrin Австрия	25	**365**
Начинка яблочная	Состоит из цельных кусочков отборных яблок. **К 1 пакету (1,250 кг) начинки добавить 4,250 кг воды.**	Backaldrin Австрия	1,25	**705**
Майстер Кремипан	Смесь для приготовления нежной миндальной начинки с ярким вкусом и ароматом. Используется во всех видах мучных кондитерских и булочных изделий, проходящих термообработку. **Дозировка: по рецепту.**	CSM Германия	15	**330**
Начинка творожная ФэстФикс	Вспомогательное средство для быстрого и надежного приготовления вкусной творожной начинки. **Дозировка: 0,5 кг ФэстФикс + 0,9 кг. воды + 1,0 кг. творога.**	Backaldrin Австрия	10	**540**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

НАЧИНКИ ПАСТООБРАЗНЫЕ				
11**420**Миндальная				
ФисташковаяГотовые к использованию термо- и морозостойкие пастообразные начинки для дрожжевой и кондитерской слойки, сдобных рулетов, булочек. Особенно эффективно использование в "кофе-брэд".Швеция		Швеция	11	**440**
ЯИЧНЫЙ БЕЛОК				
25**1100**Bachenmix				
АльбуфиксСухой яичный белок для быстрого приготовления воздушного белкового крема и полуфабрикатов типа «меренг». Дозировка: 100 г порошка, 2 кг сахара, 1 кг водыРоссия/Германия	Высококачественный обогащенный сухой яичный белок, обладает хорошей пенообразующей способностью. Подходит для быстрого приготовления пирожного «Безе» и других кондитерских изделий. . **Дозировка: 70 г порошка, 1 кг сахара, 0,5 кг воды**	Backaldrin Австрия	5	**1040**
Активита	Смесь на базе активированного яичного белка для быстрого приготовления воздушного белкового полуфабриката («меренг»): **Дозировка: 100 г порошка, 2 кг сахара, 1 кг воды**	Швеция	15	**1100**
ПОМАДКА, МАРЦИПАН И ПРОДУКЦИЯ ИЗ САХАРА				
0,5**500**Талер Микс				
Майстер КнусперКарамелизирующая смесь для производства кондитерских изделий: печенья, пирожных в качестве декорации.Бакальдрин Австрия	Карамелизирующая смесь для производства кондитерских изделий: печенья, пирожных в качестве декорации.	Германия	10	**435**
Марципан 23	Готовая к употреблению пастообразная вязкая масса с содержанием миндаля 23%. Используются для украшения: изготовления роз, цветов, фруктов и различных фигур и отделки кондитерских изделий.	Швеция	5	**740**
Марципановая паста 22%	Готовая к употреблению пастообразная вязкая масса с содержанием миндаля 22%. Используются для украшения: изготовления роз, цветов, фруктов и различных фигур и отделки кондитерских изделий.	CSM Франция	5	**400**
Сахар в гранулах термостойкий белый	Белый гранулированный сахар для украшения пирогов, слоеных и др. изделий. Термостойкий, не темнеет во время выпечки.	Швеция	25	**230**
Сахарная пудра "Свити"	Декоративная термостойкая сахарная пудра.	Австрия	15	**255**
Сахарная пудра нетающая	Декоративная термостойкая сахарная пудра	Россия	10	**150**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Сахарная пудра	Сахарная пудра мелкой фракции, без комочков.	Россия	10	**85**
Фондант Софт	Готовая белоснежная сахарная помадка с приятным молочно-ванильным вкусом. Возможно разведение водой до 10% от веса помады.	Польша	15	**150**
Венская помадка	Сухая глазурь для производства сахарной глазури, помадки, глазировочных масс, наполнителей. **Идеальна для покрытия пряников** . **Дозировка: основа - 1000 гр. + вода -0,120-0,180 кг. воды (в зависимости от применения).**	Бакальдрин Австрия	10	**260**
Фондант сухой LG	Сухая помадка – для глазури всех типов выпечных изделий. **Дозировка: основа - 1000 гр. + вода -125-250 гр.**	Швеция	25	**170**
Фондант шоколадный сухой	Сухая помадка – для глазури всех типов выпечных изделий. **Дозировка: основа 1000 гр. + вода 150 г.**	Бельгия	10	**170**
ТРЮФЕЛЬНЫЕ МАССЫ для прослоек, начинок, покрытий, готовые к использованию.				
4 **930** Крокант Пралине Фисташка				
Крокант Пралине МиндальГотовая паста с пралине и хрустящими хлопьями. Содержание дробленой фисташки 16%.Подходит для прослойки кондитерских изделий и изготовления конфет.Франция	Готовая паста с пралине и хрустящими хлопьями. Содержание дробленого миндаля 21%.Подходит для прослойки кондитерских изделий и изготовления конфет.	Франция	4,5	**790**
Апельсин	Трюфельная масса с апельсиновым вкусом и ароматом	Швеция	6	**450**
Белый	Кондитерская масса со сливочным вкусом и ароматом	Швеция	6	**347**
Карамель	Кондитерская масса со вкусом карамели	Швеция	6	**420**
Крокуант	Трюфельная масса с размолотым лесным орехом	Швеция	6	**567**
Лесной орех	Кондитерская масса с лесным орехом	Швеция	6	**575**
Шоколадный	Трюфельная шоколадная масса	Швеция	6	**380**
КРЕМЫ ХОЛОДНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
15230Крем "Кремина"				
Профи-КремКрем-порошок холодного приготовления для заварного крема. Дозировка: 0,3 - 0,470 г на 1 литр воды.Австрия	Крем-порошок холодного приготовления для термостабильного заварного крема. **Дозировка: 0,35- 0,470 г на 1 литр воды.**	Россия	10	**200**
Энбелет	Основа для сладкого крема типа заварного с великолепным ванильным ароматом (не содержит молока). Используется в качестве начинок, прослоек для слоеных, сдобных изделий. **Дозировка: Супреме 350 г + вода 1л (комнатной температуры).**	Швеция	25	**390**
ФОНДЫ. СТАБИЛИЗАТОРЫ СЛИВОК				
4**320**Смесь Профи-Суфле				

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Фонд Саниссимо НейтральныйСмесь для быстрого приготовления суфле. Отличается более плотной и эластичной структурой, в отличии от муссовых масс.Россия	Фонд для сливок. Преимущества: идеальная стабильность и прочность при нарезке; хорошие свойства замораживания/размораживания; приятный натуральный вкус без искусственных красителей и ароматизаторов; сбалансированный сладкий вкус (сахар уже содержится) **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Бакальдрин Австрия	1 кг	**470**
Фонд Саниссимо Клубничный	Фонд для сливок. Имеет особенно высокое содержание фруктов, благодаря этому продукт отличается исключительными вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом! **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Бакальдрин Австрия	1 кг	**780**
Фонд Саниссимо Шоколадный	Фонд для сливок. Благодаря высокому содержанию какао в Саниссимо Шоколадный сливки отличаются насыщенным шоколадным вкусом! **Дозировка по рецепту Bakaldrin.**	Бакальдрин Австрия	1 кг	**495**
Фонд Суиссе	Смесь для приготовления сбивной массы типа «Суфле». Можно взбивать с жидкостями (молоком, сливками, соками, фруктовыми пюре) и добавлять шоколад, орехи, фрукты, цукаты.	Швеция	15	**420**
Фонд Абрикос	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус абрикоса	Россия	4	**388**
Фонд Банан	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус банана	Россия	4	**300**
Фонд Вишня	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус вишни	Россия	4	**430**
Фонд Йогуртовый	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус йогурта	Россия	4	**423**
Фонд Карамельный	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус карамели	Россия	4	**348**
Фонд Капучино	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус капучино	Россия	4	**271**
Фонд Клубничный	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус клубники	Россия	4	**461**
Фонд Малиновый	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус малины4	Россия	4	**414**
Фонд Нейтральный	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и ванильный вкус	Россия	4	**244**
Фонд Пломбир	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и ванильный вкус	Россия	1/ 5/ 10	**310**
Фонд Сметанный	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и сметанный вкус	Россия	3	**240**
Фонд Творожный	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и творожный вкус	Россия	4	**286**
Фонд Чизкейк	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус чиз-кейка	Россия	4	**383**
Фонд Тирамису	Фонд-стабилизатор для сливок. Придает сливкам стабильность и вкус тирамису	Россия	4	**365**
ГЕЛИ				
6**1700**Дельфия Эффект				
Гель "DOLPHIN" апельсинГель горячего приготовления.	Готовый к использованию холодный кондитерский гель-глянец с бриллиантовым блеском, дающий	Турция	7	**225**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Стабилен в производстве и очень экономичен. Дозировка: 20г геля-порошка+200г сахара+1л воды.Германия	зеркальный эффект изделий. Вкусная глазурь для окончательной отделки кондитерских изделий холодным способом. Дозировка: по рецептуре.			
Гель " DOLPHIN " банан		Турция	7	**225**
Гель " DOLPHIN " прозрачный		Турция	7	**225**
Гель " DOLPHIN " карамельный		Турция	7	**225**
Гель " DOLPHIN " клубничный		Турция	7	**225**
Гель " DOLPHIN " киви		Турция	7	**225**
Гель " DOLPHIN " малина		Турция	7	**225**
Гель " DOLPHIN " шоколадный		Турция	7	**245**
Даймонд Глейз белый		Швеция	5	**245**
Даймонд Глейз золотой	Готовый к использованию холодный гель-глянец с золотистым блеском.	Швеция	7	**290**
Даймонд Глейз карамель - холодный гель-глянец	Швеция	5	**250**	
Даймонд Глейз нейтральный - холодный гель-глянец		Швеция	5	**240**
Даймонд Глейз серебряный		Готовый к использованию холодный гель-глянец с серебряным блеском.	Швеция	7
280Даймонд Глейз шоколад - холодный гель-глянец	Швеция	5	**280**	
Гель для рисования		Готовый пастообразный гель для рисования и нанесения надписей на поверхности кондитерских изделий. Цвета: красный, голубой, зеленый, желтый, коричневый, розовый, нейтральный.	Швеция	7
290ШОКОЛАД И ШОКОЛАДНЫЕ ДЕКОРЫ, ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА				
1560ШОКОЛАД темный в дисках 52% "Reno Fondente Ghana President"				

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

ШОКОЛАД молочный в дисках 30% Milk Chocolate IRCA ИТАЛИЯДиски из натурального темного шоколада, которые используются для комбинированных кремов, отливки фигурок и в качестве украшений для кондитерских изделий. Общая масса какао-продуктов 52%	Диски из натурального темного шоколада, которые используются для комбинированных кремов, отливки фигурок и в качестве украшений для кондитерских изделий. Общая масса какао-продуктов 52%	IRCA ИТАЛИЯ	1	**600**
ШОКОЛАД белый в дисках 25,5% "Reno Bianco Nouvelle Guinee"	Диски из натурального белого шоколада, которые используются для комбинированных кремов, отливки фигурок и в качестве украшений для кондитерских изделий. Общая масса какао-продуктов 25,5%	IRCA ИТАЛИЯ	1	**650**
Шоколад SICAO Strong	Темный,очень горький шоколад с высоким содержанием какао 70,1%.Промышленного назначения.	Россия/ Бельгия	25	**450**
Шоколад SICAO Select	Темный шоколад, сбалансированный горьковатый вкус с содержанием какао 53%. Промышленного назначения.	Россия/ Бельгия	5	**420**
Шоколад SICAO Select молочный	Молочный шоколад, сбалансированный вкус молока, какао и карамели. Содержание какао 33,6%.Промышленного назначения.	Россия/ Бельгия	5	**430**
Шоколад SICAO белый	Белый шоколад, сбалансированный вкус молока, какао и карамели. Промышленного назначения.	Россия/ Бельгия	5	**550**
Шоколад CALLEBAUT 70-30-38RT-U71	Темный,очень горький шоколад с высоким содержанием какао 70,4%.	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**690**
Шоколад CALLEBAUT 811RT-U71	Темный шоколад, сбалансированный горьковатый вкус с содержанием какао 53,8%.	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**610**
Шоколад CALLEBAUT 823RT-U71	Молочный шоколад, сбалансированный вкус молока, какао и карамели. Содержание какао 33,6%.	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**660**
Шоколад CALLEBAUT CW2RT-U71	Белый шоколад, сбалансированный вкус молока и сливок. Содержание какао 25,9%	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**695**
Масло какао CALLEBAUT NCB-HDO3-654	Масло какао в форме дисков.	**CALLEBAUT** Бельгия	3	**1300**
Криспелс CALLEBAUT CED-CC-D1CRISP-W97	Маленькие блестящие жемчужины из темного шоколада с хрустящим слоем внутри.	**CALLEBAUT** Бельгия	0,8	**1400**
Криспелс CALLEBAUT CEM-CC-M1CRISP-W97	Маленькие блестящие жемчужины из молочного шоколада с хрустящим слоем внутри.	**CALLEBAUT** Бельгия	0,8	**1560**
Криспелс CALLEBAUT CEW-CC-W1CRISP-W97	Маленькие блестящие жемчужины из белого шоколада с хрустящим слоем внутри.	**CALLEBAUT** Бельгия	0,8	**1600**
Криспелс CALLEBAUT CEF-CC-STRAWB-W97	Маленькие блестящие жемчужины из клубничного шоколада с хрустящим слоем внутри.	**CALLEBAUT** Бельгия	0,8	**1400**
Драже шоколадное Crunchy beads dark	Хрустящие шоколадные украшения в виде шариков.d= 3-8 мм, покрытые темным шоколадом. Используются для декорации тортов, пирожных, конфет, мороженого.	IRCA ИТАЛИЯ	2	**1000**
Драже шоколадное Crunchy beads milk	Хрустящие шоколадные украшения в виде шариков.d= 3-8 мм, покрытые молочным шоколадом. Используются для декорации тортов, пирожных, конфет, мороженого.	IRCA ИТАЛИЯ	2	**1000**
Драже шоколадное Crunchy beads white	Хрустящие шоколадные украшения в виде шариков.d= 3-8 мм, покрытые ,tksv шоколадом. Используются для декорации тортов, пирожных, конфет, мороженого.	IRCA ИТАЛИЯ	2	**1100**

Шоколадная стружка CALLEBAUT CHD-BS-13938-999	Шоколадные завитки из темного шоколада.	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**713**
Шоколадная стружка CALLEBAUT CHM-BS-13939-999	Шоколадные завитки из молочного шоколада.	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**850**
Шоколадная стружка CALLEBAUT CHW-BS-13940-999	Шоколадные завитки из белого шоколада.	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**1220**
Шоколадная стружка CALLEBAUT CHF-BS-12941C-999	Шоколадные завитки из клубничного шоколада.	**CALLEBAUT** Бельгия	1	**1215**
Вафельная крошка CALLEBAUT M-7PAIL-401	Хрустящая карамелизированная вафельная крошка.	**CALLEBAUT** Бельгия	2,5	**770**
ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ				
15**200** Глазурь кондитерская темная				
Глазурь кондитерская белаяКапли. Кондитерская глазурь на лауриновых заменителях какао-масла.Россия	Кусочки. Кондитерская глазурь на лауриновых заменителях какао-масла.	Россия	15	**190**
Глазурь Нон Темп Дак	Шоколадная глазурь премиум класса с великолепным вкусом «натурального шоколада». Удобна в работе для глазирования. Прекрасно отливается в формы и используется с переводными картинками.	Бейклс Швеция	25	**360**
Глазурь Нон Темп Белая	Глазурь белая премиум класса в пластинках с высокой температурой плавления для декорирования тортов, десертов, пирожных.	Бейклс Швеция	12,5	**340**
Глазурь желтая	Глазурь желтая премиум класса в пластинках с высокой температурой плавления для декорирования тортов, десертов, пирожных.	Бейклс Швеция	25	**400**
Глазурь розовая	Глазурь розовая премиум класса в пластинках с высокой температурой плавления для декорирования тортов, десертов, пирожных.	Бейклс Швеция	25	**500**
Глазурь кондитерская зеленая (зеленое яблоко)	Глазурь кондитерская зеленая со вкусом и ароматом зеленого яблока.	Россия	20	**150**
Глазурь кондитерская голубая (голубика)	Глазурь кондитерская голубая со вкусом и ароматом голубики.	Россия	20	**150**
Глазурь кондитерская желтая (лимон)	Глазурь кондитерская желтая со вкусом и ароматом лимона.	Россия	20	**150**
Глазурь кондитерская розовая (клубника)	Глазурь кондитерская розовая со вкусом и ароматом клубники.	Россия	20	**150**
Глазурь кондитерская темно-красная (малина)	Глазурь кондитерская темно-красная со вкусом и ароматом малины.	Россия	20	**150**
Посыпка вермишель темная		Россия	4	**205**
Посыпка вермишель шоколадная белая		Россия	4	**205**
Крошка глянцевая темная		Россия	3	**220**
Крошка глянцевая белая		Россия	3	**220**
Крошка глянцевая капучино		Россия	3	**220**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Крошка глянцевая абрикосовая		Россия	3	**220**
Крошка глянцевая клубничная		Россия	3	**220**
Крошка глянцевая лимонная		Россия	3	**220**
Крошка глянцевая яблочная		Россия	3	**225**
Капли шоколадные темные «Pepita Nives»	Термостабильные капли из темной глазури.	IRCA Италия	10	**400**
Капли шоколадные белые «Pepita Blanche»	Термостабильные капли из белой глазури.	IRCA Италия	5	**700**
Профи-Дропс Термостабильные капли	Термостабильные капли из темной глазури для выпечки печенья, маффинов, кексов, бисквитов.	Россия	4,5	**195**
НАЧИНКИ И ПОКРЫТИЯ НА ЖИРОВОЙ ОСНОВЕ				
5265Профи-Кавер Шоколад-Фундук Люкс				
Профи-Кавер ШоколадШоколадно-ореховое покрытие для декорирования кондитерских изделий. Может использоваться как не термостабильная начинка в кондитерские изделия.Россия	Шоколадное покрытие для декорирования кондитерских изделий. Может использоваться как не термостабильная начинка в кондитерские изделия.	Россия	5	**237**
Профи-Кавер Какао	Шоколадное покрытие для декорирования кондитерских изделий. Может использоваться как не термостабильная начинка в кондитерские изделия.	Россия	5	**200**
Профи-Кавер Молочный Люкс	Молочное покрытие (белый шоколад) для декорирования кондитерских изделий. Может использоваться как не термостабильная начинка в кондитерские изделия.	Россия	5	**225**
Профи-Кавер Молочный	Молочное покрытие (белый шоколад) для декорирования кондитерских изделий. Может использоваться как не термостабильная начинка в кондитерские изделия.	Россия	5	**170**
Профи-Кавер Цветной (клубника, малина, апельсин,яблоко,лимон)	Цветное кондитерское покрытие со вкусом клубники, малины, апельсина, яблока, лимона для декорирования кондитерских изделий. Может использоваться как не термостабильная начинка в кондитерские изделия.	Россия	5	**215**
Профи-Фил Фундук-Шоколад	Термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий.	Россия	5	**272**
Профи-Фил Фундук-Какао	Термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий.	Россия	5	**265**
Профи-Фил Какао	Термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий.	Россия	5	**205**
Профи-Фил Молочный (Белый шоколад)	Термостабильная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий.	Россия	5	**200**
ТОППИНГИ				
1270 Топпинг шоколад				

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Фруктовый соус. Применяется как соус для украшения поверхности тортов и в качестве ароматной добавки в крем, десерты, мороженое.Россия Топпинг карамель		Россия	1	**270**
Топпинг вишня		Россия	1	**270**
Топпинг клубника		Россия	1	**270**
Топпинг малина		Россия	1	**270**
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ				
13**110** Начинка Аваланш Абрикос				
Начинка Аваланш АпельсинРоссия Гомогенная крем-начинка, термостабильная.	Гомогенная крем-начинка, термостабильная.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Вишня	Гомогенная крем-начинка, термостабильная.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Клубника	Гомогенная крем-начинка, термостабильная.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Лимон	Гомогенная крем-начинка, термостабильная.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Малина	Гомогенная крем-начинка, термостабильная.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Банан	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Ванильно-Сливочная	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Йогурт	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Вареная сгущенка-Карамель	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Какао	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**120**
Начинка Аваланш Клубника со сливками	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**110**
Начинка Аваланш Крем Творожный	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**106**
Начинка Аваланш Капучино	Гомогенная крем-начинка, термостабильная, молокосодержащая.	Россия	13	**106**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Ежевика	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**140**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Киви	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**155**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Клубника «Экстра»	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 70% фруктов.	Россия	12,5	**165**

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru

Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Клубника	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**135**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Клюква	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**160**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Лесная ягода	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**150**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Лимон	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**130**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Малина	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**140**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Персик	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**140**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Черная смородина	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**120**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Черника	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**130**
Конфитюр Деликатесный с кусочками фруктов. Яблоко	Фруктовые начинки с кусочками фруктов. 100% готовый к применению продукт, не требующий дополнительной обработки. Содержит 50% фруктов.	Россия	12,5	**140**
Фруктовая начинка яблоко	Яблоко 70% ломтики. 100% готовый к применению продукт не требующий дополнительной обработки	Польша	11	**160**
Джем абрикос ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
Джем брусника ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
Джем вишня ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
Джем клубника ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
Джем лимон ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
Джем малина ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
Джем черная смородина ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
Джем черника ТВ	Джем термостабильный гомогенный.	Россия	14	**90**
	Наша цель - Ваш успех !			

ООО «Палером-Кондитер»
г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28А тел. +7-8442-33-38-96, 90-39-09, 33-38-95
e-mail:palerom@mail.ru. www.palerom-kondi.ru