

Прайс ТРИЭР-СИБИРЬ от 23.05.2023

Номенклатура	Текстовое описание	Дозировка (Общие)	Ставка НДС	Цена
01. Смеси для приготовления хлебобулочных изделий				
Зерновые продукты				
Мука кукурузная (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	10%	122
Мука овсяная (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	10%	75
Мука пшеничная цельнозерновая (20 кг)	При производстве хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	10%	67
Мука ржаная цельнозерновая	При производстве хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	10%	69
Овес резаный пропаренный НОВИНКА	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	82
Отруби овсяные (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	105
Пшеница плющенная НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна: кондитерских изделий (батончики).	в соответствии с рецептурой	10%	69
Рожь плющенная НОВИНКА	При производстве хлебобулочных изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	66
Рожь резаная пропаренная НОВИНКА	При производстве хлебобулочных изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	67
Хлопья 4-х зерновые (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	81
Хлопья 5-ти зерновые (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	87
Хлопья гречневые (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	178
Хлопья овсяные быстрого приготовления (20 кг) НОВИНКА	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	84
Хлопья овсяные крупные (20 кг) НОВИНКА	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения продуктами переработки зерна: кондитерских изделий (батончики).	в соответствии с рецептурой	10%	86
Хлопья овсяные НТВ (20 кг) НОВИНКА	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	86
Хлопья овсяные резаные (20 кг) НОВИНКА	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения продуктами переработки зерна: кондитерских изделий (батончики).	в соответствии с рецептурой	10%	80
Хлопья пшеничные осолодованные (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	183
Хлопья ржаные осолодованные №7 (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	185
Хлопья рисовые (20 кг) НОВИНКА	При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для обогащения изделий продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%	230
Смеси для отделки хлебобулочных изделий				
Посип новинка (25 кг)	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	237
Посип новинка (5 кг)	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	243
Посип стандарт (25 кг)	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	323
Посип стандарт (5 кг)	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	329
Посип супер (25 кг)	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	446
Посип супер (5 кг)	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	449
Посип экстра (25 кг)	Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	323
Смесь Тигровая (12,5 кг)	Смесь для оригинальной отделки поверхности хлебобулочных изделий	1 кг смеси + 1,0-1,2 л воды	20%	429
Смеси для приготовления хлебобулочных изделий.				
Артизано (25 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления чабатты, фокачи, основы для пиццы, багетов, а также других пшеничных хлебобулочных изделий с крупной пористостью.	От 5% до 10% от массы муки	20%	192
Артизано (5 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления чабатты, фокачи, основы для пиццы, багетов, а также других пшеничных хлебобулочных изделий с крупной пористостью.	От 5% до 10% от массы муки	20%	203
Бон Багет (25 кг)	Смесь для производства традиционных французских багетов, а также различных видов хлебобулочных изделий.	до 20 %	20%	133
Бон Багет (5 кг)	Смесь для производства традиционных французских багетов, а также различных видов хлебобулочных изделий.	до 20 %	20%	142
Бородино (25 кг)	Смесь для производства заварного ржано-пшеничного хлеба типа бородинского, а также широкого ассортимента оригинальных хлебобулочных изделий.	до 20 %	20%	250
Бородино (5 кг)	Смесь для производства заварного ржано-пшеничного хлеба типа бородинского, а также широкого ассортимента оригинальных хлебобулочных изделий.	до 20 %	20%	253
Бородино-Экстра (25 кг)	Смесь для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий и хлеба типа рижского.	до 12 %	20%	230
Бородинская солодовая (25 кг)	Смесь для производства заварного ржано-пшеничного хлеба с выраженным солодовым вкусом и ароматом.	до 20 %	20%	228
Бородинская солодовая (5 кг)	Смесь для производства заварного ржано-пшеничного хлеба с выраженным солодовым вкусом и ароматом.	до 20 %	20%	232
Боу Де Кежо (12,5 кг)	Смесь для производства бездрожжевых сырных булочных изделий.	100 %	20%	428
Боу де Кежо Рус (15 кг)	Смесь для производства бездрожжевых сырных булочных изделий.	100 %	20%	409
Боу де Кежо Рус (5 кг)	Смесь для производства бездрожжевых сырных булочных изделий.	100 %	20%	422
Брад Микс Глютен-лайт (25 кг) НОВИНКА	Смесь предназначена для производства выпечных изделий, не содержащих глютен. В состав смеси входят различные масличные культуры.	в соответствии с рецептурой	20%	248
Брад Микс Глютен-лайт (5 кг) НОВИНКА	Смесь предназначена для производства выпечных изделий, не содержащих глютен. В состав смеси входят различные масличные культуры.	в соответствии с рецептурой	20%	260
Брад-Микс Глютен-Фри (12,5 кг)	Смесь для производства выпечных изделий, в том числе не содержащих глютен	100 %	20%	570
Виктория (25 кг)	Смесь для производства ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий, содержащих различные масличные культуры.	до 20 %	20%	234
Виктория (5 кг)	Смесь для производства ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий, содержащих различные масличные культуры.	до 20 %	20%	238
Виктория с йодказеином (25 кг)	Смесь для производства пшенично-ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, содержащих различные масличные культуры и обогащенных йодказеином.	до 15%	20%	241
Виталити Микс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна и подсолнечника, хлопья овсяные.	10 – 35 % от массы муки	20%	215
Виталити Микс (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных, а также мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна и подсолнечника, хлопья овсяные.	10 – 35 % от массы муки	20%	223
Гречневая Микс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с добавлением гречневых продуктов.	до 40,0 %	20%	202
Гречневая Микс (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с добавлением гречневых продуктов.	до 40,0 %	20%	204
Деревенская (25 кг)	Смесь для производства ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий, содержащих в составе различные зерновые и масличные культуры.	до 50%	20%	184
Зерна и Злаки (25 кг)	Смесь для производства зерновых изделий без использования муки.	100 %	20%	223
Зерна и Злаки (5 кг)	Смесь для производства зерновых изделий без использования муки.	100 %	20%	229
Интеграл (20 кг)	Смесь для производства пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий с пшеничными отрубями.	до 10 %	20%	141
Ирехс Пумперникел (25 кг)	Смесь для производства традиционного немецкого хлеба пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.	100 %	20%	129
Ирехс Пумперникел (5 кг)	Смесь для производства традиционного немецкого хлеба пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.	100 %	20%	136

Картофель микс (25 кг)	Смесь для производства пшеничных хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями.	до 30 %	20%	312
Корнмальт (25 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с цельнозерновой пшеничной мукой и различными злаками.	до 50 % от массы муки	20%	146
Корнмальт (5 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с цельнозерновой пшеничной мукой и различными злаками.	до 50 % от массы муки	20%	162
Кукуруза Микс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, содержащая кукурузную крупу.	до 50%	20%	147
Майсмакс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых различными кукурузными продуктами.	10 – 40 %	20%	223
Майсмакс (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых различными кукурузными продуктами.	10 – 40 %	20%	221
Мальт Микс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом.	до 25 %	20%	272
Мальт Микс (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом.	до 25 %	20%	274
Овощная микс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей, масличных культур, солодовых продуктов и пряностей.	До 35 %	20%	247
Овощная Микс (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей, масличных культур, солодовых продуктов и пряностей.	До 35 %	20%	252
Пиа-до-Микс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с пряным вкусом и ароматом, содержащих различные специи и овощные добавки.	до 25 %	20%	252
Пиа-до-Микс (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий с пряным вкусом и ароматом, содержащих различные специи и овощные добавки.	до 25 %	20%	254
Пицца Рома Концентрат (25 кг) НОВИНКА	Смесь предназначена для производства основы для пиццы, фокаччи, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной тонкой корочкой и крупной пористостью. Идеально подходит для изготовления рим	10 %	20%	331
Пицца Рома Концентрат (5 кг) НОВИНКА	Смесь предназначена для производства основы для пиццы, фокаччи, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной тонкой корочкой и крупной пористостью. Идеально подходит для изготовления рим	10 %	20%	347
Пицца Рома Микс (25 кг) НОВИНКА	Смесь предназначена для производства основы для пиццы, фокаччи, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной тонкой корочкой и крупной пористостью. Идеально подходит для изготовления рим	100 %	20%	197
Пицца Рома Микс (5 кг) НОВИНКА	Смесь предназначена для производства основы для пиццы, фокаччи, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной тонкой корочкой и крупной пористостью. Идеально подходит для изготовления рим	100 %	20%	210
Премиум К (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий, содержащих кукурузную крупу, отруби, соевые бобы, ядра семян подсолнечника и кунжут.	5 - 10 %	20%	173
Пшеничная (15 кг)	Смесь для производства широкого ассортимента пшеничных изделий: батонов, формовых изделий, булочек, багетов.	100 %	20%	88
Ржаная Заварная (10 кг)	Для производства выпеченных изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.	100 %	20%	162
Совитал концентрат (25 кг)	Смесь для производства обогащенных хлебобулочных изделий, содержащих различные зерновые и масличные культуры.	до 50 %	20%	254
Совитал концентрат (5 кг)	Смесь для производства обогащенных хлебобулочных изделий, содержащих различные зерновые и масличные культуры.	до 50 %	20%	261
Спортивная (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых семенами подсолнечника.	до 90 %	20%	188
Спортивная (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых семенами подсолнечника.	до 90 %	20%	191
Старорусская (20 кг)	Смесь для производства заварных ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий.	до 25 %	20%	125
Тыквита (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых семенами подсолнечника и тыквы	до 25 %	20%	422
Фитнес микс (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных, а также мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь и семена подсолнечника.	до 20 %	20%	337
Фитнес микс (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных, а также мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь и семена подсолнечника.	до 20 %	20%	342
Фитнес Микс Актив (25 кг) НОВИНКА	Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением сушеной, масличных культур, сухой закваски.	До 35 %	20%	278
Фитнес Микс Актив (5 кг) НОВИНКА	Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением сушеной, масличных культур, сухой закваски.	До 35 %	20%	289
Фитнес микс гречневая (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с гречневой мукой.	до 20 %	20%	206
Фитнес микс гречневая (5 кг)	Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с гречневой мукой.	до 20 %	20%	217
Фитнес микс льняная (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих льняную муку.	до 30 %	20%	184
Фитнес микс овсяная (25 кг)	Смесь для производства хлебобулочных изделий, содержащих овсяные хлопья и овсяную муку.	до 25 %	20%	134
Фитнес микс ржаная (25 кг)	Смесь предназначена для производства ржаных, ржано-пшеничных, пшенично-ржаных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.	до 50% от массы муки	20%	182
Фитнес микс ржаная (5 кг)	Смесь предназначена для производства ржаных, ржано-пшеничных, пшенично-ржаных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.	до 50% от массы муки	20%	193
Чиабатта (10 кг)	Смесь для производства традиционного итальянского хлеба чиабатта и изделий, характеризующихся крупной неравномерной пористостью мякиша.	до 20 %	20%	177
Чиабатта (25 кг)	Смесь для производства традиционного итальянского хлеба чиабатта и изделий, характеризующихся крупной неравномерной пористостью мякиша.	до 20 %	20%	174
02. Смеси для приготовления сдобных и слоеных изделий				
Смеси для приготовления сдобных и слоеных изделий.				
Бриошь Микс (25 кг)	Смесь для производства сдобных хлебобулочных изделий и куличей	до 10 %	20%	522
Мальтолейн (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для слоеных изделий.	5 %	20%	386
Мелла Ванилла (25 кг)	Смесь для производства сдобных изделий с ярким вкусом и ароматом ванили	до 5 % от массы муки	20%	236
Мелла Ванилла (5 кг)	Смесь для производства сдобных изделий с ярким вкусом и ароматом ванили.	до 5 % от массы муки	20%	240
Мелла Круассан (12,5 кг)	Смесь для производства круассанов и других изделий из слоеного теста	25 %	20%	382
03. Смеси для приготовления изделий, жаренных во фритюре				
Смеси для приготовления бездрожжевых изделий				
Мелла Пончик (10 кг)	Смесь для приготовления бездрожжевых пончиков с использованием дозатора теста.	100 %	20%	227
Смеси для приготовления дрожжевых изделий				
Астри Хефепрофи (25 кг)	Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 21 %	20%	402
Астри Хефепрофи (5 кг)	Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 21 %	20%	410
Астри Хефепрофи без яичного порошка (25 кг)	Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 20 %	20%	224
Астри Хефепрофи без яичного порошка (5 кг)	Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 20 %	20%	240
Мелла Берлинер (25 кг)	Смесь для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 10 %	20%	374
Мелла Донатс (25 кг)	Смесь для производства дрожжевых донатс.	до 50 %	20%	394
Мелла-Хефепрофи (25 кг)	Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	до 21 %	20%	422
Мелла-Хефепрофи без яичного порошка (25 кг)	Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	до 20 %	20%	262

04. Улучшители				
Улучшители специальные и добавки				
Антишим (25 кг)	Пищевая добавка для предотвращения развития микробиологической порчи, прогоркания и плесневения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 0,5 %	20%	546
Е-Фримат (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для изделий из пшеничной муки, в особенности для булочек для гамбургеров.	0,7 - 1,5 %	20%	169
ИРЕКС 771 (10*1 кг)	Для производства слоеных изделий.	3,5 - 6 %	20%	496
Ирек-Брецельбак (12,5 кг)	Паста для производства традиционных немецких брецелей, а также других видов изделий типа булочек и крекеров.	6 - 8 %	20%	579
Ирексол Круассан (25 кг) НОВИНКА	Улучшитель для слоеных изделий, позволяющий получить правильную структуру слоистости и оптимальный объем.	до 5 %	20%	318
Ирексол Софт Рогген (25 кг)	Улучшитель для производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки, из смеси ржаной и пшеничной муки с содержанием ржаной муки более 50 %, а также заварных формовых сортов.	0,4 – 1,5 % к массе муки	20%	420
Ирексол Софт Рогген (5 кг)	Улучшитель для производства хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки, из смеси ржаной и пшеничной муки с содержанием ржаной муки более 50 %, а также заварных формовых сортов.	0,4 – 1,5 % к массе муки	20%	414
Ирексол Софт Сдоба (25 кг) НОВИНКА	Комплексная пищевая добавка для производства сдобных хлебобулочных изделий с выраженным ароматом ванили обеспечивает хороший объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша с мелкими порами.	до 5 % к массе муки	20%	312
Ирексол Софт Сдоба (5 кг) НОВИНКА	Комплексная пищевая добавка для производства сдобных хлебобулочных изделий с выраженным ароматом ванили обеспечивает хороший объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша с мелкими порами.	до 5 % к массе муки	20%	324
Ирексол Тост Е-фри (25 кг) НОВИНКА	Комплекс ферментных препаратов для интенсификации технологического процесса, продления мягкости и свежести готовых изделий в процессе хранения, а также придания объема хлебобулочным изделиям.	0,5 – 1,0 %	20%	247
Ирексол Тост Е-фри (5 кг) НОВИНКА	Комплекс ферментных препаратов для интенсификации технологического процесса, продления мягкости и свежести готовых изделий в процессе хранения, а также придания объема хлебобулочным изделиям.	0,5 – 1,0 %	20%	254
Ирексол Тост Лонг Фреш (25 кг) НОВИНКА	Улучшитель позволяет продлить мягкость и свежесть готового тостового хлеба и мелкопористых изделий до 15 суток.	до 2 %	20%	324
Ирексол Фрост (25 кг) НОВИНКА	Улучшитель для производства хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувыпечки» и «высокой степени готовности».	1,0 - 3,0 %	20%	431
Ирексол Фрост (5 кг) НОВИНКА	Улучшитель для производства хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувыпечки» и «высокой степени готовности».	1,0 - 3,0 %	20%	443
Мелла ФГ плюс Премиум (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства различных видов сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной муки (в том числе куличей).	0,5 - 1 %	20%	223
Панифреш (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников и печенья.	1 - 2 %	20%	395
Панифреш Плюс (10 кг)	Добавка для обеспечения сохранения свежести при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (пряники, печенье и т. д.)	0,5 - 1,5 %	20%	521
Примат (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для изделий из пшеничной муки, в особенности для булочек для гамбургеров.	0,2 - 2 %	20%	609
Софт Роллз Нью (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства тостов и гамбургеров (ИДК муки 60 – 80 ед.)	1 %	20%	439
Стабилин (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной (мука, смолотая из зерна, пораженного клопом-черепашкой) (ИДК муки 95 – 105 и более ед.)	1 - 3 %	20%	196
Фрости (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (в т.ч. дрожжевых слоеных), проходящих в процессе производства стадию замораживания (ИДК муки 80 – 100 ед.)	1 - 2,5 %	20%	356
Хефефри (25 кг)	Добавка для производства бездрожжевых изделий.	15 %	20%	435
Хефефри Рус (25 кг)	Добавка для приготовления бездрожжевых изделий, выпеченных из хлебопекарной муки.	15 %	20%	332
Хефефри Рус (5 кг)	Добавка для приготовления бездрожжевых изделий, выпеченных из хлебопекарной муки.	15 %	20%	348
ЯСКО МИЛЛ (15 кг)	Комплексная пищевая добавка для предотвращения развития картофельной болезни в хлебе.	0,4 - 0,8 %	20%	436
Яско Шим (10 кг)	Комплексная пищевая добавка для предупреждения развития картофельной болезни и плесневения хлеба. Способствует ускорению технологического процесса, сохранению свежести и увеличению сроков хранения.	0,5 - 1,0 %	20%	416
Улучшители универсальные для изделий из пшеничной муки				
Гранд альфа (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 55 – 75 ед.)	0,15 - 0,4 %	20%	138
Гранд бета плюс (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 65 – 80 ед.)	0,2 - 0,5 %	20%	129
Ирексол (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75 – 90 ед.)	0,1 - 0,3 %	20%	270
Ирексол (5 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75 – 90 ед.)	0,1 - 0,3 %	20%	276
Ирексол Софт (25 кг)	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	0,5 – 1,5 % к массе муки	20%	253
Ирексол Софт (5 кг)	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	0,5 – 1,5 % к массе муки	20%	260
Ирексол софт Е-фри (25 кг)	Комплекс ферментных препаратов для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.	0,5 – 1,5 % к массе муки.	20%	264
Ирексол софт Е-фри (5 кг)	Комплекс ферментных препаратов для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.	0,5 – 1,5 % к массе муки.	20%	270
Ирексол Стандарт (10 кг)	Улучшитель комплексного действия для производства массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки.	0,1 - 0,3 %	20%	229
Ирексол Универсал (25 кг)	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	0,2 – 0,5 % к массе муки	20%	171
Ирексол Универсал (5 кг)	Для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	0,2 – 0,5 % к массе муки	20%	183
Ирексол Экстра (25 кг)	Улучшитель для производства хлебобулочных изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки с содержанием ржаной муки не более 30%.	0,2 – 0,5 % к массе муки	20%	278
Ирексол Экстра (5 кг)	Улучшитель для производства хлебобулочных изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки с содержанием ржаной муки не более 30%.	0,2 – 0,5 % к массе муки	20%	283
Панифарин (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлеба из ржаной, пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки, особенно для муки с пониженным содержанием клейковины.	0,5 - 2 %	20%	340
Панифарин (5 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлеба из ржаной, пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки, особенно для муки с пониженным содержанием клейковины.	0,5 - 2 %	20%	351
Паста солодовая (10 кг)	Пастообразный хлебопекарный улучшитель для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки.	1 - 2 %	20%	416
Солодовый (15 кг)	Жидкий улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 70 – 85 ед.)	1 - 1,5 %	20%	456
Солодовый (15 кг)	Жидкий улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 70 – 85 ед.)	1,0 - 1,5 %	20%	445
Фаворит (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75 – 90 ед.)	0,2 - 0,5 %	20%	224
Форекс (25 кг)	Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 60 – 80 ед.)	0,5 - 1 %	20%	252
05. Подкислители и закваски				
Закваски жидкие				

Натураль (12,5 кг)	Концентрированная жидкая закваска для производства ржаных, ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий	0,5 - 5 %	20%	238
Закваски сухие				
Вайцензауэр (25 кг)	Сухая пшеничная закваска для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки.	3 - 10 %	20%	289
Подкислители жидкие				
Бротзауэр (10 кг)	Жидкая закваска (подкислитель) для производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.	1 - 5 %	20%	250
Флюссигауэр (10 кг)	Жидкая закваска - подкислитель для производства хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	1 - 3 %	20%	322
Флюссизауэр (5 кг)		1 - 3 %	20%	325
Подкислители сухие				
Аграм светлый (25 кг)	Сухая закваска (подкислитель) для производства хлеба из ржаной и из смеси ржаной и пшеничной муки	0,2 - 2 %	20%	248
Аграм темный (25 кг)	Сухая закваска (подкислитель) для производства хлеба из ржаной и из смеси ржаной и пшеничной муки	0,2 - 1,6 %	20%	427
Аграм темный (5 кг)	Сухая закваска (подкислитель) для производства хлеба из ржаной и из смеси ржаной и пшеничной муки.	0,2 - 1,6 %	20%	428
РО-3Е-КО (25 кг)	Улучшитель для производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.	8 - 10 %	20%	306
06. Солодовые продукты				
Солодовые продукты жидкие				
Глофа Экстракт (15 кг)	Для солодового аромата, вкуса,	до 10 %	20%	427
Глофа Экстракт Светлый (15 кг)	Солодовый экстракт для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса.	1,0 - 3,0 %	20%	350
Солодовый экстракт АСТРИ (14 кг) НОВИНКА	Солодовый экстракт для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша.	в соответствии с рецептурой	20%	228
Солодовый экстракт Астри Мальт Экстракт (13 кг) НОВИНКА	Солодовый экстракт для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша.	в соответствии с рецептурой	20%	172
Солодовые продукты сухие				
Браунмальт Экстра (25 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для придания тёмного цвета, яркого вкуса и аромата хлебобулочным изделиям.	0,5 - 6,0 %	20%	221
Браунмальт Экстра (5 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для придания тёмного цвета, яркого вкуса и аромата хлебобулочным изделиям.	0,5 - 6,0 %	20%	229
Крафт Мальц (25 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для применения в хлебопекарной и кондитерской промышленности.	15 %	20%	434
Мальт Брэд (25 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.	10 %	20%	540
Натурин (25 кг)	Смесь сухая пищевая для производства ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба для придания им более выраженного вкуса и аромата, а также более темной окраски мякишу.	0,5 - 2 %	20%	391
Рогенколор (25 кг)	Смесь сухая пищевая для производства ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба для придания им более выраженного вкуса и аромата, а также более темной окраски мякишу.	0,5 - 4 %	20%	431
Рогенколор (5 кг)	Смесь сухая пищевая для производства ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба для придания им более выраженного вкуса и аромата, а также более темной окраски мякишу.	0,5 - 4 %	20%	442
Рукдешель'с Арома Мальт (25 кг)	мука ячменная солодовая для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1,0 - 3,0 %	10%	337
Солод ржаной ферментированный (50 кг)	Солод ржаной ферментированный для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	10%	72
Солод ржаной ферментированный НОВИНКА 25кг	Ржаной ферментированный солод. Придает мякишу насыщенный темный цвет, солодовый вкус и аромат	в соответствии с рецептурой	10%	72
Спельт Карамель Мальт (25 кг)	мука из спелты солодовая карамелизованная для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;	1,0 - 3,0 %	20%	292
07. Смеси для приготовления кондитерских изделий				
Заварной полуфабрикат				
Прома Эклер (15 кг)	Смесь для приготовления заварного полуфабриката.	100 %	20%	600
Прома Эклер (4 кг)	Смесь для приготовления заварного полуфабриката.	100 %	20%	618
Смеси для приготовления бисквитов				
Астри Бисквит Какао концентрат 15 % (25 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий с насыщенным вкусом и ароматом какао.	15 %	20%	897
Астри Бисквит Какао концентрат 15 % (5 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий с насыщенным вкусом и ароматом какао.	15 %	20%	909
Астри Бисквит Концентрат 30 % (25 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.	30 %	20%	469
Астри Бисквит Концентрат 30 % (5 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.	30 %	20%	476
Бисквизит (25 кг)	Смесь для производства высококачественных бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с тонким ароматом ванили	100 %	20%	298
Бисквизит (5 кг)	Смесь для производства высококачественных бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с тонким ароматом ванили	100 %	20%	305
Бисквитная (25 кг)	Смесь для производства высококачественного бисквитного полуфабриката для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с тонким ароматом ванили.	100 %	20%	258
Бисквитный концентрат (25 кг)	Концентрат для производства высококачественного ванильного бисквитного полуфабриката	около 11 % от общей массы сырья	20%	482
Бисквитный концентрат (5 кг)	Концентрат для производства высококачественного ванильного бисквитного полуфабриката.	около 11 % от общей массы сырья	20%	502
Бисквитный концентрат с какао (25 кг)	Концентрат для производства бисквитного полуфабриката для тортов, пирожных, рулетов с выраженным вкусом и ароматом какао.	около 13 % от общей массы сырья	20%	652
Мелла бисквит (25 кг)	Смесь для производства нежных бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, рулетов, печенья с тонким вкусом и ароматом ванили.	100 %	20%	308
Мелла бисквит какао (25 кг)	Смесь для производства высококачественного бисквитного полуфабриката с насыщенным темно-коричневым цветом и ярким шоколадным вкусом.	100 %	20%	308
Мелла Бисквит Какао концентрат 50 % (25 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий со вкусом и ароматом какао.	50 %	20%	403
Мелла Бисквит Какао концентрат 50 % (5 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий со вкусом и ароматом какао.	50 %	20%	415
Прома Бисквит концентрат 10 % (25 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.	10 %	20%	763
Прома Бисквит концентрат 10 % (5 кг)	Смесь концентрированная для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.	10 %	20%	778
Шоко-Бисквит (25 кг)	Смесь для приготовления бисквитного полуфабриката с выраженным вкусом и ароматом шоколада.	100 %	20%	431
Шоко-Бисквит (5 кг)	Смесь для приготовления бисквитного полуфабриката с выраженным вкусом и ароматом шоколада.	100 %	20%	434
Смеси для приготовления масляных бисквитов и кексов				
Астри Брауни 60 % (25 кг) НОВИНКА	Смесь для производства традиционного американского пирога брауни, шоколадных маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.	до 60 %	20%	264

Астри Брауни 60 % (5 кг) НОВИНКА	Смесь для производства традиционного американского пирога брауни, шоколадных маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.	до 60 %	20%	273
Астри Кекс (25 кг)	Смесь для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%	272
Астри Кекс (5 кг)	Смесь для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%	284
Астри Кекс Конопляный (25 кг) НОВИНКА	Смесь для производства мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.	40% от сухих компонентов сырья по рецептуре	20%	373
Астри Кекс Конопляный (5 кг) НОВИНКА	Смесь для производства мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.	40% от сухих компонентов сырья по рецептуре	20%	386
Астри Кекс концентрат (25 кг)	Смесь для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%	185
Астри Кекс концентрат (5 кг)	Смесь для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%	191
Астри Кекс концентрат 11% (25 кг) НОВИНКА	комплексная пищевая добавка для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	5,5 % - 6,5 %	20%	460
Астри Кекс концентрат 11% (5 кг) НОВИНКА	комплексная пищевая добавка для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	5,5 % - 6,5 %	20%	467
Астри Кекс Полба (25 кг) НОВИНКА	Смесь для производства мучных кондитерских изделий, содержащих в составе полбяную цельнозерновую муку.	60% от сухих компонентов сырья по рецептуре	20%	234
Астри Кекс Полба (5 кг) НОВИНКА	Смесь для производства мучных кондитерских изделий, содержащих в составе полбяную цельнозерновую муку.	60% от сухих компонентов сырья по рецептуре	20%	247
Верона концентрат (25 кг)	Смесь для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%	194
Верона микс (25 кг)	Смесь для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	100 %	20%	270
Динкель-Фолькорн (15 кг)	Смесь на основе цельнозернового зерна дикой пшеницы для приготовления различных видов кексов и полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), пирожных и пирогов, выпекаемых в формах и на листах.	100 %	20%	1255
Маффин Микс Глютен Фри (12,5 кг)	Смесь для производства мучных кондитерских изделий, в том числе не содержащих глютен.	100 %	20%	415
Маффин-софт концентрат (25 кг)	Концентрат для приготовления оригинальных маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся неповторимой сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.	в соответствии с рецептурой	20%	296
Маффин-софт концентрат (5 кг)	Концентрат для приготовления оригинальных маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся неповторимой сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.	в соответствии с рецептурой	20%	315
Мелла Браунис (15 кг)	Смесь для производства традиционного американского пирога брауни, а также кексов и маффинов со вкусом шоколада.	в соответствии с рецептурой	20%	564
Мелла Кейк Шугар Фри (25 кг) НОВИНКА	Смесь для производства масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без добавления сахара.	100 %	20%	371
Мелла Кейк Шугар Фри (5 кг) НОВИНКА	Смесь для производства масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без добавления сахара.	100 %	20%	386
Мелла Кекс концентрат 35 % (15 кг) НОВИНКА	Смесь для производства масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов. Изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, приятный вкус и аромат.	До 35 %	20%	483
Мелла Кекс концентрат 35 % (5 кг) НОВИНКА	Смесь для производства масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов. Изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, приятный вкус и аромат.	До 35 %	20%	501
Прома Занд микс (25 кг)	Смесь для производства масляных бисквитов и маффинов	100 %	20%	205
Прома Кекс какао концентрат 15 % (25 кг)	комплексная пищевая добавка для производства мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	464
Прома Кекс какао концентрат 15 % (5 кг)	комплексная пищевая добавка для производства мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	462
Прома Кекс концентрат 15 % (25 кг)	Комплексная пищевая добавка для производства мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	390
Прома Кекс концентрат 15 % (5 кг) НОВИНКА	Комплексная пищевая добавка для производства мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	408
Прома Маффин Какао концентрат (25 кг)	Смесь для производства маффинов, сдобных пирогов, кексов, полуфабрикатов для тортов и пирожных с ароматом и вкусом шоколада.	в соответствии с рецептурой	20%	444
Прома Маффин концентрат (25 кг)	Концентрат для производства традиционных европейских маффинов, а также пирожных, кексов и пирогов.	в соответствии с рецептурой	20%	316
Протеин микс (25 кг) НОВИНКА	Смесь для производства маффинов, являющихся источником белка, не содержащих сахар и глютен.	100 %	20%	679
Фрутзанд (25 кг)	Смесь для приготовления различных видов кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), маффинов, отличающихся приятным цитрусовым вкусом и ароматом.	100 %	20%	233
Фрутзанд (5 кг)	Смесь для приготовления различных видов кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), маффинов, отличающихся приятным цитрусовым вкусом и ароматом	100 %	20%	249
Шоко-Рюр (25 кг)	Смесь для производства традиционных маффинов со вкусом шоколада, различных видов шоколадных кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), пирожных или пирогов.	100 %	20%	637
Шоко-Рюр (5 кг)	Смесь для производства традиционных маффинов со вкусом шоколада, различных видов шоколадных кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), пирожных или пирогов.	100 %	20%	634
Смеси для приготовления песочных полуфабрикатов				
Астри Кукис концентрат (25 кг) НОВИНКА	Смесь позволяет получить печенье с характерной для «Американеров» тянущейся структурой, приятным вкусом и ароматом.	10 % от общей массы сырья	20%	256
Астри Кукис концентрат (5 кг) НОВИНКА	Смесь позволяет получить печенье с характерной для «Американеров» тянущейся структурой, приятным вкусом и ароматом.	10 % от общей массы сырья	20%	270
Кварктайг (25 кг)	Смесь для производства мучных кондитерских изделий, а также творожно-песочных полуфабрикатов	25 % от общей массы сырья	20%	386
Мелла Мюрб концентрат (25 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления песочного печенья и песочных полуфабрикатов.	10 % от массы сухих компонентов сырья	20%	284
Мелла Мюрб концентрат (5 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления песочного печенья и песочных полуфабрикатов.	10 % от массы сухих компонентов сырья	20%	297
Модена (25 кг)	Смесь для приготовления песочного печенья, полуфабрикатов для тортов и пирожных, чизкейка.	100 %	20%	183
Мюрбвик (25 кг)	Смесь для приготовления песочного печенья или песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.	около 7 % к общей массе сырья	20%	566
Овсяная (20 кг)	Смесь для приготовления овсяного печенья и других мучных кондитерских изделий	около 17 % от общей массы сырья	20%	320
Овсяная (5 кг)	Смесь для приготовления овсяного печенья и других мучных кондитерских изделий	около 17 % от общей массы сырья	20%	338
Смеси для приготовления прочих кондитерских полуфабрикатов				
Айбумин (5*1 кг)	Смесь для сбивных кондитерских изделий и полуфабрикатов	130 г смеси на 2400 г сахара и 1200 г воды	20%	1227
Кезе Микс (15 кг)	Смесь для приготовления сырных тортов и пирожных, а также термостабильных начинок для круассанов на основе сырного крема или творога.	400 г смеси, 1000 г творога / сметаны, 300 г яиц, 700 г воды	20%	353
Козинак (5*1 кг)	Для изделий типа "козинак", "грильяж", "флорентинер"	100 %	20%	394
Мелла Чизкейк (5 кг)	Смесь пищевая для приготовления тортов и пирожных на основе использования различных молочных продуктов	в соответствии с рецептурой	20%	564
Прома Чиз Кейк (25 кг)	Смесь для приготовления сырных тортов и пирожных, а также термостабильных начинок для круассанов	100 %	20%	460

Прома Чиз Кейк (5 кг)	Смесь для приготовления сырных тортов и пирожных, а также термостабильных начинок для круассанов	100 %	20%	479
08. Кремы и начинки				
Смеси для приготовления кремов				
Астри Колд Крем (25 кг)	Крем заварной холодного приготовления.	350 г смеси на 1л холодной воды или молока.	20%	406
Астри Колд Крем (5 кг)	Крем заварной холодного приготовления.	350 г смеси на 1л холодной воды или молока.	20%	425
Астри Крем Атланта (25 кг)	Крем заварной холодного приготовления.	350 г смеси на 1л холодной воды или молока.	20%	416
Астри Крем Атланта (5 кг)	Крем заварной холодного приготовления.	350 г смеси на 1л холодной воды или молока.	20%	435
Астри Крем йогуртовый (25 кг)		350-400 г смеси на 1000 г холодной воды.	20%	755
Астри Крем йогуртовый (5 кг)		350-400 г смеси на 1000 г холодной воды.	20%	774
Астри Крем кондитерский (25 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка).	300 - 350 г, 1000 г воды или молока	20%	440
Астри Крем кондитерский (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка).	300 - 350 г, 1000 г воды или молока	20%	459
Астри Крем с ароматом ванили (25 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка).	300 - 350 г, 1000 г воды или молока	20%	436
Астри Крем со вкусом йогурта (25 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного с насыщенным йогуртовым вкусом холодным способом.	350-400 г смеси на 1000 г воды	20%	863
Астри Крем со вкусом йогурта (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного с насыщенным йогуртовым вкусом холодным способом.	350-400 г смеси на 1000 г воды	20%	881
Крем Стандарт (5 кг)	Смесь для приготовления заварного крема с легким вкусом ванили.	80-100 г смеси, 1000 г воды или молока, 400 г сахара	20%	207
Фрио (25 кг)	Смесь для приготовления ванильного крема типа заварного холодным способом	350-400 г смеси на 1000 г воды или молока	20%	541
Фрио (5 кг)	Смесь для приготовления ванильного крема типа заварного холодным способом	350-400 г смеси на 1000 г воды или молока	20%	560
Смеси для приготовления начинок				
Астри Мак (15 кг)	Смесь для приготовления маковых начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	в соответствии с рецептурой	20%	515
Астри Яблоко микс (8*1,25 кг)	Смесь для приготовления начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1 250 г смеси на 4 250 г воды	20%	796
МАК СТАБИЛ (12,5 кг)	Смесь для приготовления маковых начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	в соответствии с рецептурой	20%	688
Макмикс (12,5 кг)		в соответствии с рецептурой	20%	615
Мелла Лесняк (10 кг)	Смесь пищевая для приготовления ореховой начинки для мучных кондитерских и булочных изделий.	1000 г смеси на 800 г воды	20%	352
Мелла Персиквик (12,5 кг)	Смесь для приготовления начинки со вкусом горького миндаля для мучных кондитерских и сдобных изделий		20%	623
Мелла Персиквик (12,5 кг)	Смесь для приготовления начинки со вкусом горького миндаля для мучных кондитерских и сдобных изделий	1000 г смеси на 500–600 г воды	20%	653
09. Стабилизаторы взбитых сливок и фонды				
Стабилизаторы взбитых сливок				
Астри Фонд Капучино (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	1405
Астри Фонд Клубника (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	1450
АЭ 666 (5 кг)	Нейтральный стабилизатор молочных продуктов применяется с десертными пастами, фруктовыми пюре, свежими фруктами, ароматизаторами. При приготовлении шоколадного крема хорошо смешивается с пастой КАОКРЕМ	30-50 г смеси, 100-250 г жидкости (20°C), 1000 г взбитых сливок	20%	1675
АЭ Манго (6*1 кг)	Стабилизатор со вкусом манго содержит фруктовый порошок из манго.	200 г смеси, 250 г жидкости (20°C), 1000 г взбитых сливок	20%	1895
Прома Фонд 777 (5 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, фруктовых пюре, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	40 г стабилизатора, 100 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	1030
Прома Фонд 888 (5 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, фруктовых пюре, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	40 г стабилизатора, 100 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	810
Прома Фонд Апельсин (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	678
Прома Фонд Вишня (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	792
Прома Фонд Йогурт (10 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	500 г стабилизатора, 1000 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	1005
Прома Фонд Йогурт (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	500 г стабилизатора, 1000 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	1033
Прома Фонд Клубника (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	702
Прома Фонд Малина (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	652
Прома Фонд Нейтральный (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	150 г стабилизатора, 200 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	639
Прома Фонд с какао (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	582
Прома Фонд Творожно-Сметанный (10 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	500 г стабилизатора, 1000 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	947
Прома Фонд Творожно-Сметанный (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	500 г стабилизатора, 1000 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	975
Прома Фонд Тирамису (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	1259
Фонд Рояль Тирамису (5*1 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта, для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%	1671
10. Желирующие вещества / загустители / гели				
Гели				
Астри гель софт (12 кг) НОВИНКА	Готовый к применению гель для желирования кремовых кондитерских изделий, для покрытия фруктов и ягод, идущих на украшение кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	247
Астри гель софт (6 кг) НОВИНКА	Готовый к применению гель для желирования кремовых кондитерских изделий, для покрытия фруктов и ягод, идущих на украшение кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	256
Золотой Декор (1,5 кг)	Для отделки тортов и пирожных, десертов, оформления блюда при подаче, добавляется в качестве красителя в гели на водной основе.	в соответствии с рецептурой	20%	1849
Кристалин (4 кг)	Готовый гель для желирования фруктовых и других видов тортов, фруктовых тарталеток, покрытия гелем фруктов, идущих на украшение кремовых тортов и десертов.	100 %	20%	874
ЯЯ Гель кондитерский декоративный			20%	178
Желирующие вещества сухие				

Астри Желе Экстра (25 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления желе (геля), которая позволяет получить стабильное прозрачное покрытие, не только обеспечивающее привлекательный внешний вид изделия, но и предотвращающее заветывание фруктов.	в соответствии с рецептурой	20%	771
Астри Желе Экстра (5 кг) НОВИНКА	Смесь для приготовления желе (геля). Используется для желирования поверхности тортов, пирожных, пирогов (в том числе фруктовых)	в соответствии с рецептурой	20%	790
Кларо (25 кг)	Смесь для приготовления гелей для желирования фруктовых и других видов тортов, фруктовых тарталеток, покрытия гелем фруктов, идущих на украшение кремовых тортов и десертов	100 г смеси на 400 г сахара и 1000–1500 г жидкости	20%	1445
Кларо (5 кг)	Смесь для приготовления гелей для желирования фруктовых и других видов тортов, фруктовых тарталеток, покрытия гелем фруктов, идущих на украшение кремовых тортов и десертов	100 г смеси на 400 г сахара и 1000–1500 г жидкости	20%	1463
Мелла Желе (25 кг)	Для желирования поверхности кондитерских изделий.	100 г смеси на 400 г сахара и 1000–1500 г жидкости	20%	1114
Мелла Желе (5 кг)	Для желирования поверхности кондитерских изделий.	100 г смеси на 400 г сахара и 1000–1500 г жидкости	20%	1133
Загустители				
Астри-Фикс (25 кг)	Смесь для связывания влаги в начинках и фруктовых прослойках.	90–150 г смеси на 1000 г жидкости (воды, сока, компота)	20%	748
Астри-Фикс (5 кг)	Смесь для связывания влаги в начинках и фруктовых прослойках.	90–150 г смеси на 1000 г жидкости (воды, сока, компота)	20%	767
Каби (12 кг)	Смесь для связывания влаги при приготовлении фруктовых прослоек для тортов, десертов, при отделке тортов и пирожных, а также начинок для пирожков и булочек.	120-150 г смеси, 250 г сахара, 1000 г воды	20%	655
Мелла Фикс (12,5 кг) ИРЕКС Гмбх НОВИНКА	Смесь для связывания влаги в начинках (фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д.)	125 г смеси на 250 г сахара и 1000 мл жидкости	20%	658
Мелла Фикс (15 кг)	Смесь для связывания влаги в начинках (фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д.)	3 - 12 % от массы начинки	20%	376
Мелла Фикс Рус (15 кг)	Смесь для связывания влаги в начинках (фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д.)	3 - 12 % от массы начинки	20%	618
Фикс Микс (25 кг) НОВИНКА	Смесь для связывания влаги в начинках (фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д.)	в соответствии с рецептурой	20%	410
11. Ароматизаторы				
Ароматизаторы				
Аромапаста Горький миндаль (1 кг)	Горький миндаль с особенно выраженным ароматом придает выпечке неповторимый характер. Рекомендуется использовать при обработке штопленов, песочных и бисквитных полуфабрикатов, а также печенья.	3 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	775
Ароматизатор Ваниль (1 кг)	Ароматизатор для придания кондитерским изделиям, десертам ванильного аромата.	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	897
Ароматизатор Лимон (1 кг)	Ароматизатор для придания кондитерским изделиям, десертам вкуса и аромата лимона.	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	1060
Ароматизатор Ром (1 кг)	Ароматизатор для придания кондитерским изделиям, десертам аромата рома.	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	792
Ароматизатор Сливочное масло (1 кг)	Ароматизатор для придания кондитерским изделиям, десертам вкуса и аромата сливочного масла.	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	833
Буттерзанэ-аромат сливочного масла (3 кг)	Эссенция со вкусом и запахом сливочного масла, используется для ароматизации изделий из дрожжевого и пресного теста, тортов, кексов, бисквитов, печенья, сливков, масляного крема, суфле, глазурей, начин	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	904
Комбания (1 кг)	Эссенция, изготовленная с добавлением натуральной ванили сорта Бурбон, имеет выраженный ванильный аромат. Добавлять в начале смешивания ингредиентов.	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	1400
Мокка (1 кг)	Эссенция со вкусом и запахом свежесмолотого кофе. Используется для ароматизации изделий из дрожжевого и пресного теста, тортов, кексов, бисквитов, печенья и др.	10 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	1479
Румбарум (3 кг)	Эссенция со вкусом, запахом, ароматом рома. Используется для ароматизации изделий из дрожжевого и пресного теста, тортов, кексов, бисквитов, печенья и др. Добавлять в начале смешивания ингредиентов.	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	859
Сицилия-лимонный аромат (1 кг)	Натуральный ароматизатор с натуральным вкусом и ароматом лимона, содержит экстракт лимонного масла. Для ароматизации изделий из дрожжевого и пресного теста, тортов, кексов, бисквитов, печенья и др.	3-5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%	1748
Ароматические пасты				
Аромапаста Банан (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата банана.	40 г на 1000 г продукта	20%	1032
Аромапаста Карамель (1 кг)	Натуральный пастообразный наполнитель для окраски и ароматизации кремов, взбитых сливок, десертов, начинок и т.д.; придают изделиям характерный вкус и аромат.	5 г на 1000 г продукта	20%	1040
Аромапаста Классик со вкусом апельсина (1 кг)	Классическая термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата апельсина.	5-10 г на 1000 г продукта	20%	1406
Аромапаста Классик со вкусом мяты (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного мятного вкуса.	5-10 г на 1000 г продукта	20%	1327
Аромапаста Классик со вкусом фисташки (1 кг)	Для придания вкуса, аромата, цвета и улучшения структуры и консистенции кондитерских изделий и мороженого.	10 г на 1000 г продукта	20%	1612
Аромапаста Классик со вкусом черники (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного черничного вкуса.	5-10 г на 1000 г продукта	20%	1357
Аромапаста Клубника (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата клубники.	40 г на 1000 г продукта	20%	1274
Аромапаста Лимон (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата лимона.	40 г на 1000 г продукта	20%	1413
Аромапаста Малина (1 кг)	Для придания изделиям характерного вкуса и аромата малины.	40 г на 1000 г продукта	20%	1961
Аромапаста Манго (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата манго.	40 г на 1000 г продукта	20%	1865
Аромапаста Мокка (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата кофе.	40 г на 1000 г продукта	20%	1075
Аромапаста Обжаренный миндаль (1 кг)	Паста имеет характерный вкус и аромат миндаля. Используется для окраски и ароматизации кремов, взбитых сливок, десертов, начинок, сиропов, желе и др.	50 г на 1000 г продукта	20%	1511
Аромапаста Фисташка (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса фисташки.	30-40 г на 1000 г продукта	20%	1978
Джелатоп Ваниль Бурбон (3 кг)	Натуральный ароматизатор для производства ванильного мороженого, содержит экстракт ванили Бурбон.	60 г на 1000 г продукта	20%	1601
Джелатоп Клубника (3 кг)	Натуральный ароматизатор содержит 20 % клубничного пюре.	50 г на 1000 г продукта	20%	1280
Джелатоп Лесные ягоды (3 кг)	Паста для производства мороженого содержит ягоды черники, ежевики, клубники и концентрат малинового сока.	40 - 60 г на 1000 г продукта	20%	2269
Джелатоп Персик-Маракуйя (3 кг)	Натуральный ароматизатор, содержит кусочки персика и концентрированный сок маракуйи.	100 г на 1000 г продукта	20%	1406
Джелатоп Тирамису (3 кг)	Натуральный ароматизатор для производства классического итальянского мороженого со вкусом Тирамису.	40 - 50 г на 1000 г продукта	20%	1646
Джелатоп Фисташка (5 кг)	Натуральный ароматизатор для производства традиционного фисташкового мороженого, содержит пюре фисташки	60 г на 1000 г продукта	20%	1819
Паста Карамель - ароматизатор			20%	692
Наполнители				
Каокрем (5 кг)	Наполнитель для окраски и ароматизации изделий	100 г на 1000 г продукта	20%	1238
Каокрем (старая карточка)	Наполнитель для окраски и ароматизации изделий		20%	1074
12. Глазури				
Глазурь Чипс (10 кг)	Темный шоколад. Глазурь изготовленная с использованием растительных жиров, отлично режется, имеет красивый блеск и хороший вкус.	в соответствии с рецептурой	20%	720
Шоколадный декор				
Воздушный рис в белом шоколаде (1кгх4)	Маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 4–5 мм. Полуфабрикат, полученный методом экструзии рисовой муки, покрытый шоколадом.		20%	1054
Воздушный рис в молочном шоколаде (1кгх4)	Маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 4–5 мм. Полуфабрикат, полученный методом экструзии рисовой муки, покрытый шоколадом.		20%	1054

Воздушный рис в темном шоколаде (1кгx4)	Маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 4–5 мм. Полуфабрикат, полученный методом экструзии рисовой муки, покрытый шоколадом.		20%	1097
Мини-дропсы белый шоколад, ТМ Астри (2,5 кг)	Дропсы (мини) белый шоколад используются для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.		20%	1103
Мини-дропсы молочный шоколад, ТМ Астри (2,5 кг)	Дропсы (мини) молочный шоколад используются для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.		20%	902
Мини-дропсы темный шоколад, ТМ Астри (2,5 кг)	Дропсы (мини) темный шоколад используются для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.		20%	1025
Стружка белый шоколад, ТМ Астри (2 кг)	Стружка белый шоколад используется для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.		20%	897
Стружка молочный шоколад, ТМ Астри (2 кг)	Стружка молочный шоколад используется для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.		20%	1060
Стружка темный шоколад, ТМ Астри (2 кг)	Стружка темный шоколад используется для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.		20%	1034
Тирамису - шоколадный декор (0,34 кг)	Шоколадный декор с содержанием масла какао для отделки тортов, пирожных, десертов, мороженого и др.	в соответствии с рецептурой	20%	10068
Шоколадные чипсы (5 кг)	Прямоугольные чипсы размером около 2x5 мм используются для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.	в соответствии с рецептурой	20%	1020
Шоколадный декор Филигрань Микс (0,45 кг)	Шоколадный декор с содержанием масла какао для отделки тортов, пирожных, десертов, мороженого и др.	в соответствии с рецептурой	20%	6555
14. Мороженое				
Базы для приготовления мороженого				
Смесь для производства шоколадного мороженого (2*2,5 кг)	Базовая смесь для производства мороженого насыщенного шоколадного вкуса с кремовой однородной структурой.	100 г смеси на 1 л молока	20%	2014
Трирапидо 50 (3*1,5 кг)	Универсальная основа для производства сливочного мороженого (с пастеризацией или без), сорбетов, мороженого с ореховым, йогуртовым и др. вкусами, а также мягкого мороженого и молочных коктейлей.	50 г смеси на 1 л молока или воды	20%	626
16. Разное				
Дрожжи				
Дрожжи Bakerdream Low Sugar (кор.10 кг, 20*0,5 кг)	Дрожжи сухие быстродействующие для приготовления теста со средним содержанием сахара (не более 8% по отношению к массе муки)		20%	345
Дрожжи Bakerdream Sugar Tolerant (кор.10 кг, 20x0,5 кг)	Дрожжи сухие быстродействующие для приготовления теста с высоким содержанием сахара (более 8% по отношению к массе муки)		20%	390
Заменители молочных сливок				
Вип Дрим (1 л)	Крем на растительных маслах для взбивания ТМ "Астри" с м.д. жира 27%.	в соответствии с рецептурой	20%	274
Вип Дрим (20 кг)	Крем на растительных маслах для взбивания ТМ "Астри" с м.д. жира 27%.	в соответствии с рецептурой	20%	268
Вип Крем (1 л)	Крем на растительных маслах для взбивания ТМ "Астри" с м.д. жира 26%.	в соответствии с рецептурой	20%	259
Вип Крем (20 кг)	Крем на растительных маслах для взбивания ТМ "Астри" с м.д. жира 26%.	в соответствии с рецептурой	20%	251
Вип Крем Уайт (1 л)	Крем на растительных маслах для взбивания ТМ "Астри" с м.д. жира 27%.	в соответствии с рецептурой	20%	274
Вип Крем Уайт (20 кг)	Крем на растительных маслах для взбивания ТМ "Астри" с м.д. жира 27%.	в соответствии с рецептурой	20%	268
Крем на растительных маслах для			20%	153
Крем на растительных маслах для			20%	159
Крем на растительных маслах для			20%	164
Крем Свит Фри (20 кг)	Жидкий маргарин для взбивания ТМ "Астри" с м.д. жира 27%.	в соответствии с рецептурой	10%	214
ЭКОПЛАНТ угольный (1 кг)	Пищевая добавка - краситель.	0,05-0,5 %	20%	2176
Лук жареный				
Лук жареный, Лайон Фудс (4*2,5 кг)	Готов к употреблению.		20%	557
Лук жареный, Топ Тейст (4*2,5 кг)	Готов к употреблению.		20%	557
Марципановые массы и полуфабрикаты для кондитерских изделий				
Полуфабрикат мармелада Апельсин (ведро 13 кг)	Полужидкая масса для производства пластового или формового мармелада, декора и прослойки для кондитерских изделий.	под заказ	20%	165
Полуфабрикат мармелада Зеленое яблоко (ведро 13 кг)	Полужидкая масса для производства пластового или формового мармелада, декора и прослойки для кондитерских изделий.		20%	165
Пасты сахарные (мастика)				
Патока рафинадная классическая (ведро 14 кг)	Патока темно-коричневого цвета. Имеет сладкий вкус с горько-солонатым хлебным оттенком. Используется как краситель, ароматизатор или заменитель сахара.		20%	95
Патока рафинадная тростниковая Люкс (ведро 21 кг)	Патока на основе тростникового сиропа. Натуральная вкусо-ароматическая добавка премиум-класса. Придаёт изделиям тёмный коричневый оттенок. Заменяет сахар из расчета 1 кг сахара = 1,20 – 1,35 кг сиропа.		20%	232
Пряности				
Приправа вкусовая Чесночная АСТРИ (0,5 кг) НОВИНКА	Приправа используется в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и других изделий в качестве основы для приготовления начинок или прямым внесением в тесто.	в соответствии с рецептурой	20%	880
Приправа Сухие духи АСТРИ (0,25 кг) НОВИНКА	Набор пряностей, используемый для придания вкуса и аромата при производстве мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	1296
Приправа Сухие духи АСТРИ (0,5 кг) НОВИНКА	Набор пряностей, используемый для придания вкуса и аромата при производстве мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	1227
Разрыхлители				
Астри Пекарский порошок (25 кг) НОВИНКА	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	2 - 6 % от массы муки	20%	289
Астри Пекарский порошок (5 кг) НОВИНКА	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	2 - 6 % от массы муки	20%	303
Астри Пекарский порошок Плюс (25 кг) НОВИНКА	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	2 - 6 % от массы муки	20%	346
Астри Пекарский порошок Плюс (5 кг) НОВИНКА	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	2 - 6 % от массы муки	20%	344
Астри Пекарский порошок Экстра (25 кг) НОВИНКА	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	2 - 6 % от массы муки	20%	281
Астри Пекарский порошок Экстра (5 кг) НОВИНКА	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	2 - 6 % от массы муки	20%	282
Линденер (25 кг)	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	25-30 г на 1000 г муки	20%	352
Линденер (5 кг)	Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.	25-30 г на 1000 г муки	20%	371
Сиропы				
Астри кленовый сироп (12 кг) НОВИНКА	Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в качестве покрытия, начинки, для декорирования поверхности готового изделия.	в соответствии с рецептурой	20%	216
Астри кленовый сироп (40 x 0,12 кг) НОВИНКА	Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в качестве покрытия, начинки, для декорирования поверхности готового изделия.	в соответствии с рецептурой	20%	558
Астри кленовый сироп (6 кг) НОВИНКА	Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в качестве покрытия, начинки, для декорирования поверхности готового изделия.	в соответствии с рецептурой	20%	225
Астри сахарный инвертный сироп (15 кг)	Для использования в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.	3 - 20 %	20%	191
Астри сахарный инвертный сироп (7,5 кг)	Для использования в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.	3 - 20 %	20%	201
Глюкозный сироп (5 кг) ВВВОД ИЗ	Для использования в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	549
Сироп сахарный Астри (15 кг)	Для использования в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.	3 - 20%	20%	204
Сироп сахарный Астри (7,5 кг)	Для использования в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.	3 - 20 %	20%	213
Средства для смазывания форм				
Ириск Ойл 161 (10 кг) НОВИНКА	Антипригарный жировой агент предназначен для смазки форм, листов при выпечке бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлеба из пшеничной, ржаной муки.		20%	278

Ириск Ойл 161 (9,5 кг) НОВИНКА	Антипригарный жировой агент предназначен для смазки форм, листов при выпечке бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлеба из пшеничной, ржаной муки.		20%	274
Ириск Ойл 171 (10 кг) НОВИНКА	Антипригарный жировой агент предназначен для смазки форм, листов при выпечке бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлеба из пшеничной, ржаной муки.		20%	337
Ириск Ойл 171 (9,5 кг) НОВИНКА	Антипригарный жировой агент предназначен для смазки форм, листов при выпечке бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлеба из пшеничной, ржаной муки.		20%	312
Ириск Ойл Профи (10 кг) НОВИНКА	Антипригарный жировой агент предназначен для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях, и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий.		20%	325
Ириск Ойл Профи (9,5 кг) НОВИНКА	Антипригарный жировой агент предназначен для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях, и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий.		20%	283
Касетол (10 кг, ТРИЭР Юг)	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.		20%	141
Касетол Экстра (10 кг)	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.		20%	167
ТРИ-Р-Тренвокс (10 л)	Для смазывания форм и противней для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.		20%	582
Трикасол 41 (10 кг)	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.		20%	153
Цукаты / ягоды в сиропе				
ЦУКАТЫ (МИКС 10 кг)	Цукаты используются как начинка в бисквитное, кексовое, сдобное, песочное, дрожжевое тесто и как отдельный элемент декора для украшения тортов, пирожных, печеня, рулетов, слоев. Для десертов использзв		20%	530
Шоколад				
Белый шоколад, ТМ Астри (2,5 кг)	Белый шоколад для глазирования кондитерских изделий, производства конфет и отливки шоколадных украшений и полых фигур.		20%	1000
Белый шоколад, ТМ Астри (10 кг)	Белый шоколад для глазирования кондитерских изделий, производства конфет и отливки шоколадных украшений и полых фигур.		20%	977
Какао масло (3 кг)	Какао-масло используется при производстве шоколада для глазирования, шоколада для корпусов конфет, начинок и глазури для конфет, увеличения текучести шоколада для фонтанов.		10%	1161
Молочный шоколад, ТМ Астри (10 кг)	Молочный шоколад для глазирования кондитерских изделий, производства конфет и отливки шоколадных украшений и полых фигур.		20%	932
Молочный шоколад, ТМ Астри (2,5 кг)	Молочный шоколад для глазирования кондитерских изделий, производства конфет и отливки шоколадных украшений и полых фигур.		20%	955
Темный шоколад Шоколадные палочки (15*1,6 кг)	Шоколадные палочки используются в качестве начинки в сдобных, слоеных и мучных кондитерских изделиях.	в соответствии с рецептурой	20%	707
Темный шоколад, ТМ Астри (10 кг)	Темный шоколад для глазирования кондитерских изделий, производства конфет и отливки шоколадных украшений и полых фигур.		20%	909
Темный шоколад, ТМ Астри (2,5 кг)	Темный шоколад для глазирования кондитерских изделий, производства конфет и отливки шоколадных украшений и полых фигур.		20%	929
Шоколад молочный Астри (11 кг) НОВИНКА	Сбалансированный вкус молочного шоколада, в котором сочетаются какао, молоко, ваниль и мягкий сливочный вкус.		20%	650
Шоколад молочный Астри (5 кг) НОВИНКА	Сбалансированный вкус молочного шоколада, в котором сочетаются какао, молоко, ваниль и мягкий сливочный вкус.		20%	665
Шоколад темный Астри (11 кг) НОВИНКА	Сбалансированный вкус темного шоколада с легкими нотками ванили, насыщенный благородный вкус.		20%	634
Шоколад темный Астри (5 кг) НОВИНКА	Сбалансированный вкус темного шоколада с легкими нотками ванили, насыщенный благородный вкус.		20%	650
Шоколадные капли (5 кг)	Термостабильный шоколадный декор/наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	892
Шоколадные капли Макси DIPА (6 кг)	Термостабильный шоколадный декор/наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	761
Глазури на основе сахара				
Готовые сахарные глазури/помадки				
Астри сахарная помадка (14 кг)	Для покрытия и декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий.	100 %	20%	203
Астри сахарная помадка (7 кг)	Для покрытия и декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий.	100 %	20%	208
Смеси для приготовления сахарной глазури				
Астри Глазурь с ароматом ванили (25 кг)	Смесь для приготовления сахарных глазури, используемых для отделки хлебобулочных кондитерских изделий с ароматом ванили	1000 г смеси на 167 – 200 г воды (85 – 90 °С)	20%	168
Астри Глазурь с ароматом ванили (5 кг)	Смесь для приготовления сахарных глазури, используемых для отделки хлебобулочных кондитерских изделий с ароматом ванили	1000 г смеси на 167 – 200 г воды (85 – 90 °С)	20%	185
Астри Глазурь с какао (5 кг)	Смесь для приготовления сахарных глазури, используемых для отделки хлебобулочных кондитерских изделий с какао	1000 г смеси на 167 – 200 г воды (85 – 90 °С)	20%	255
Астри Фондант с ароматом ванили (25 кг)	Смесь для приготовления сахарной глянцевої глазури для отделки хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий с ароматом ванили	1000 г на 125 – 135 г воды (35 – 50 °С)	20%	224
Астри Фондант с ароматом ванили (5 кг)	Смесь для приготовления сахарной глянцевої глазури для отделки хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий с ароматом ванили	1000 г на 125 – 135 г воды (35 – 50 °С)	20%	243
Астри Фондант с какао (25 кг)	Смесь для приготовления сахарной глянцевої глазури для отделки хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий с какао	1000 г на 125 – 135 г воды (35 – 50 °С)	20%	274
Астри Фондант с какао (5 кг)	Смесь для приготовления сахарной глянцевої глазури для отделки хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий с какао	1000 г на 125 – 135 г воды (35 – 50 °С)	20%	292
Астри Фондант со вкусом и ароматом клубники (25кг)	Смесь для приготовления сахарной глянцевої глазури для отделки хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий со вкусом и ароматом клубники	1000 г на 125 – 135 г воды (35 – 50 °С)	20%	223
Астри Фондант со вкусом и ароматом клубники (5 кг)	Смесь для приготовления сахарной глянцевої глазури для отделки хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий со вкусом и ароматом клубники	1000 г на 125 – 135 г воды (35 – 50 °С)	20%	242
Мелла Фондант с ароматом ванили (25 кг)	Смесь для приготовления сахарной глазури, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г на 130 – 150 г воды (25 – 30 °С)	20%	277
Мелла Фондант с ароматом ванили (5 кг)	Смесь для приготовления сахарной глазури, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г на 130 – 150 г воды (25 – 30 °С)	20%	295
Готовые продукты (ready to use)				
Маковые начинки				
Наполнитель Мак (целый мак 15%) (ведро 14	Термостабильная начинка с содержанием мака.		20%	246
Наполнитель Мак (целый мак 15%) (кор. 15	Термостабильная начинка с содержанием мака.		20%	191
Наполнитель Мак (целый мак 25%) (кор. 15	Термостабильная начинка с содержанием мака.		20%	232
Наполнитель Мак П-15 (целый мак) (кор. 15	Термостабильная начинка с содержанием мака.		20%	176
Наполнитель со вкусом Мак (целый мак 25%)	Термостабильная начинка с содержанием мака.		20%	236
Нетермостабильные				
Астри Белла (5 кг) ВЫВОД ИЗ		в соответствии с рецептурой	20%	502
Астри Бланка Крем (5 кг) НОВИНКА	Готовый к использованию крем с ванильным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печеня, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	479
Астри шоко крем (11 кг)	Готовый к использованию крем с шоколадным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печеня, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	563
Астри шоко крем (5 кг)	Готовый к использованию крем с шоколадным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печеня, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	563

Начинка Вкус кофе с молоком кондитерская	Кремовая начинка для изделий, прошедших выпечку.	под заказ	20%	160
Начинка Карамельно-сливочный вкус	Кремовая начинка для изделий, прошедших выпечку.	под заказ	20%	138
Начинка Сливочный вкус кондитерская (кор.	Кремовая начинка для изделий, прошедших выпечку.	под заказ	20%	135
Термостабильные				
Астри ароматное яблоко (10 кг) НОВИНКА	Готовая термостабильная начинка для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для прослоек рулетов, тортов, пирожных и других видов пищевой продукции (содержание яблок не менее 80%).	в соответствии с рецептурой	20%	208
Астри ароматное яблоко (5 кг) НОВИНКА	Готовая термостабильная начинка для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для прослоек рулетов, тортов, пирожных и других видов пищевой продукции (содержание яблок не менее 80%).	в соответствии с рецептурой	20%	218
Астри маковая начинка (12 кг)	Используется как начинка для производства хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и других видов изделий	в соответствии с рецептурой	20%	262
Астри маковая начинка (6 кг)	Используется как начинка для производства хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и других видов изделий	в соответствии с рецептурой	20%	271
Крем заварной со вкусом ванили №1 (13 кг)			20%	144
Крем заварной со вкусом клубники со			20%	143
Крем заварной со вкусом сливок №1 (13 кг)		под заказ	20%	143
Крем Пломбир 10% (кор. 15 кг)	Условно термостабильный крем на основе растительных жиров.		20%	139
Крем ПРОМА (13,0 кг) заварной со вкусом		под заказ	20%	142
Крем ПРОМА заварной со вкусом банана (13		под заказ	20%	145
Крем ПРОМА заварной со вкусом вареной			20%	157
Крем ПРОМА заварной со вкусом персика		под заказ	20%	144
Крем ПРОМА заварной термостаб с м.д.ж. 3% товарного знака "Астри" со вкусом	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.		20%	154
Крем ПРОМА заварной термостабильный с м.д.ж. 3% товарного знака "Астри" со вкусом	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.		20%	143
Крем ПРОМА заварной термостабильный с м.д.ж. 3% товарного знака "Астри" со	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.		20%	158
Крем ПРОМА заварной термостабильный с м.д.ж. 3% "Астри" со вкусом Крем-брюле	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.		20%	125
Крем ПРОМА заварной термостабильный с м.д.ж. 3% "Астри" со вкусом Сливочной	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.		20%	144
Крем Трюфельный (кор. 15 кг)	Условно термостабильный крем на основе растительных жиров.		20%	152
Маковая начинка Астри Классика 65 (12 кг) термостабильная НОВИНКА	Используется, как начинка для производства хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и других видов изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	262
Маковая начинка Астри Классика 65 (6 кг) термостабильная НОВИНКА	Используется, как начинка для производства хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и других видов изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	271
Наполнитель со вкусом карамели К АСТРИ	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	125
Наполнитель со вкусом пломбира К АСТРИ	Термостабильная начинка однородной консистенции.	в соответствии с рецептурой	20%	171
Наполнитель со вкусом соленой карамели К	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	175
Наполнитель со вкусом соленой карамели К	Термостабильная начинка однородной консистенции.	в соответствии с рецептурой	20%	182
Наполнитель со вкусом шоколада К АСТРИ	Термостабильная начинка однородной консистенции.	в соответствии с рецептурой	20%	188
Начинка со вкусом яблока с корицей термост		под заказ	20%	138
Начинка Шоколадный трюфель 9.1.5.1	Термостабильный крем на основе растительных жиров.		20%	212
Нуготин (4* 2,5 кг)	Шоколадно-ореховая паста из лесных орехов, какао и молока для глазирования изделий, а также в качестве начинки или прослойки.	в соответствии с рецептурой	20%	994
Шокобелла (6 кг)	Готовый к использованию крем с характерным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	829
Шокобелла молочный шоколад (6 кг)	Готовый к использованию крем с характерным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%	909