

Номенклатура	Текстовое описание	Дозировка (Общие)	Ставка НДС
<b>В2С продукты</b>			
Боу де Кежо Рус (15*0,3 кг) для Дилеров	Смесь для производства бездрожжевых сырных булочных изделий.	100%	20%
Смесь для выпечки с какао (15*0,3 кг) для Дилеров	Смесь с какао для приготовления оладий, вафель, маффинов, кекса, кукисов.	100%	20%
<b>01. Смеси для приготовления хлебобулочных изделий</b>			
<b>Зерновые продукты</b>			
Мука пшеничная цельнозерновая (20 кг)	Для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	10%
Рожь плоченная ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и обогащения их продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%
Рожь резаная пропаренная ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Для хлебобулочных изделий и обогащения их продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%
Хлопья гречневые (20 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и обогащения их продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%
Хлопья овсяные крупные (20 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и обогащения их продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%
Хлопья овсяные НТВ (20 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Хлопья, не требующие варки. Для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и обогащения их продуктами переработки зерна.	в соответствии с рецептурой	10%
<b>Смеси для отделки хлебобулочных изделий</b>			
Посип новинка (25 кг)	Смесь из семян льна и подсолнечника для производства и декоративной отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Посип новинка (5 кг)	Смесь из семян льна и подсолнечника для производства и декоративной отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Посип стандарт (25 кг)	Смесь из овсяных хлопьев, семян льна, подсолнечника и кунжута для производства и декоративной отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Посип стандарт (5 кг)	Смесь из овсяных хлопьев, семян льна, подсолнечника и кунжута для производства и декоративной отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Посип супер (5 кг)	Смесь из кунжута и семян льна для производства и декоративной отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Смесь Тигровая (12,5 кг)	Смесь для оригинальной отделки поверхности хлебобулочных изделий.	1 кг смеси + 1-1,2 л воды	20%
<b>Смеси для приготовления хлебобулочных изделий</b>			
Артизано (25 кг)	Смесь для чабатты, фокачи, основы для пиццы, багетов и других хлебобулочных изделий с крупной пористостью	от 5% до 10% от массы муки	20%
Артизано Мультизлак (25 кг) НОВИНКА	Смесь для хлебобулочных изделий с солодовым ароматом и зерновыми включениями (овес, пшеница, рожь, ячмень) с характерной крупной пористостью	от 20% до 40% от массы муки	20%
Артизано Мультизлак (5 кг) НОВИНКА	Смесь для хлебобулочных изделий с солодовым ароматом и зерновыми включениями (овес, пшеница, рожь, ячмень) с характерной крупной пористостью	от 20% до 40% от массы муки	20%
Бон Багет (25 кг)	Смесь для традиционных французских багетов и различных видов хлебобулочных изделий.	до 20%	20%
Бон Багет (5 кг)	Смесь для традиционных французских багетов и различных видов хлебобулочных изделий.	до 20%	20%
Бородино (25 кг)	Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (типа бородинского хлеба).	до 20%	20%
Бородино (5 кг)	Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (типа бородинского хлеба).	до 20%	20%
Бородино-Экстра (25 кг)	Смесь для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (типа рижского хлеба).	до 12%	20%
Бородинская солодовая (25 кг)	Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с выраженным солодовым вкусом и ароматом.	до 20%	20%
Бородинская солодовая (5 кг)	Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с выраженным солодовым вкусом и ароматом.	до 20%	20%
Боу де Кежо Рус (15 кг)	Смесь для сырных выпеченных бездрожжевых изделий.	100%	20%
Боу де Кежо Рус (5 кг)	Смесь для сырных выпеченных бездрожжевых изделий.	100%	20%
Брад Микс Глютен-лайт (25 кг)	Смесь для выпечных изделий, не содержащих глютен, с семенами подсолнечника, льна и тыквы.	в соответствии с рецептурой	20%
Брад-Микс Глютен-Фри (12,5 кг)	Смесь для выпеченных изделий, в том числе безглютеновых, с семенами подсолнечника, льна и тыквы.	100%	20%
Виктория (25 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами подсолнечника, льна, соев и пшеничными отрубями.	до 20%	20%
Виктория (5 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами подсолнечника, льна, соев и пшеничными отрубями.	до 20%	20%
Виктория с йодказеином (25 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, обогащенных йодказеином, с семенами подсолнечника, льна, соев и пшеничными отрубями.	20%	20%
Виталити Микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.	10 - 35% от массы муки	20%
Виталити Микс (5 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.	10 - 35% от массы муки	20%
Гречневая Микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением гречневых и солодовых продуктов, а также пшеничных отрубей.	до 40%	20%
Гречневая Микс (5 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением гречневых и солодовых продуктов, а также пшеничных отрубей.	до 40%	20%
Деревенская (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с овсяными отрубями и хлопьями, маком, семенами подсолнечника и льна, соев, кунжутом.	до 50%	20%
Зерна и Злаки (25 кг)	Смесь для зерновых изделий без муки с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, льна, тыквы и кунжутом.	100%	20%
Зерна и Злаки (5 кг)	Смесь для зерновых изделий без муки с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, льна, тыквы и кунжутом.	100%	20%
Интеграл (20 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с пшеничными отрубями.	до 10%	20%
Ирекс Картофельная Пикантная (25 кг) НОВИНКА	Смесь предназначена для производства хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями и другими сушеными овощами.	до 30% от массы муки	20%
Ирекс Помодоро (25 кг) НОВИНКА	Смесь для хлебобулочных, мучных кондитерских и других выпечных изделий с ярким цветом, вкусом и ароматом томатов, с добавлением базилика, сушеного лука, петрушки, а также пшеничной солодовой муки	до 30% от массы муки	20%
Ирекс Помодоро (5 кг) НОВИНКА	Смесь для хлебобулочных, мучных кондитерских и других выпечных изделий с ярким цветом, вкусом и ароматом томатов, с добавлением базилика, сушеного лука, петрушки, а также пшеничной солодовой муки	до 30% от массы муки	20%
Ирекс Пумперникел (25 кг)	Смесь для традиционных немецких изделий пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.	100%	20%
Ирекс Пумперникел (5 кг)	Смесь для традиционных немецких изделий пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.	100%	20%
ИРЕКС Пумперникел светлый (25 кг) НОВИНКА	Смесь для традиционных немецких изделий пумперникель со светлым цветом мякиша, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий	до 100%	20%
Картофель микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями.	до 30%	20%
Киноа Микс Рус (25 кг) НОВИНКА	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами киноа, тыквы, подсолнечника, кунжутом, овсяными и картофельными хлопьями, маком.	до 50%	20%
Киноа Микс Рус (5 кг) НОВИНКА	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами киноа, тыквы, подсолнечника, кунжутом, овсяными и картофельными хлопьями, маком.	до 50%	20%
Корнмальт (25 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с цельнозерновой пшеничной и ржаной мукой, семенами подсолнечника, льна и овсяными хлопьями.	до 50% от массы муки	20%
Кукуруза Микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с кукурузной крупкой и экструдированной кукурузной крупкой.	до 50%	20%
Майсмакс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий, богатых различными кукурузными продуктами, а также семенами подсолнечника.	10 - 40%	20%
Майсмакс (5 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий, богатых различными кукурузными продуктами, а также семенами подсолнечника.	10 - 40%	20%
Мальт Микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом с кукурузными хлопьями, семенами льна и подсолнечника.	до 25%	20%

Мальт Микс (5 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом с кукурузными хлопьями, семенами льна и подсолнечника.	до 25%	20%
Овощная микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей (свекла, томаты, морковь, лук, чеснок), овсяных хлопьев, семян льна, солодовых продуктов и пряностей.	до 35%	20%
Овощная Микс (5 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей (свекла, томаты, морковь, лук, чеснок), овсяных хлопьев, семян льна, солодовых продуктов и пряностей.	до 35%	20%
Пиа-до-Микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с пряными травами (орегано, майоран, базилик, розмариин) и сушеными овощами (лук, паприка, чеснок, томаты).	до 25%	20%
Пиа-до-Микс (5 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с пряными травами (орегано, майоран, базилик, розмариин) и сушеными овощами (лук, паприка, чеснок, томаты).	до 25%	20%
Пицца Рома Концентрат (25 кг)	Концентрат для основы для пиццы (в т. ч. римской), фокачки, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной крупной пористостью.	10%	20%
Пицца Рома Концентрат (5 кг)	Концентрат для основы для пиццы (в т. ч. римской), фокачки, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной крупной пористостью.	10%	20%
Пицца Рома Микс (25 кг)	Смесь из специальной муки для основы для пиццы (в т.ч. римской), фокачки, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной крупной пористостью.	100%	20%
Пицца Рома Микс (5 кг)	Смесь из специальной муки для основы для пиццы (в т.ч. римской), фокачки, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной крупной пористостью.	100%	20%
Спортивная (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника и льна, соев, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.	до 90%	20%
Спортивная (5 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника и льна, соев, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.	до 90%	20%
Старорусская (20 кг)	Смесь для заварных ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий.	до 25%	20%
Фитнес микс (25 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с сушеной морковью, семенами подсолнечника и льна, кунжутот и овсяными хлопьями.	до 20%	20%
Фитнес микс (5 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с сушеной морковью, семенами подсолнечника и льна, кунжутот и овсяными хлопьями.	до 20%	20%
Фитнес микс гречневая (25 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с гречневой мукой, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.	до 20%	20%
Фитнес микс гречневая (5 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с гречневой мукой, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.	до 20%	20%
Фитнес микс льняная (25 кг)	Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих льняную муку.	до 30%	20%
Фитнес микс овсяная (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий, содержащих овсяные хлопья и овсяную муку.	до 25%	20%
Фитнес микс ржаная (25 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с цельнозерновой ржаной мукой	до 50% от массы муки	20%
Фитнес микс ржаная (5 кг)	Смесь для хлебобулочных изделий с цельнозерновой ржаной мукой	до 50% от массы муки	20%
Чиабатта (25 кг)	Смесь для традиционных итальянских хлебобулочных изделий чиабатта и других изделий с крупной неравномерной пористостью.	до 20%	20%
<b>02. Смеси для приготовления сдобных и слоеных изделий</b>			
<b>Смеси для приготовления сдобных и слоеных изделий</b>			
Брюшь Микс (25 кг)	Смесь для сдобных хлебобулочных изделий и куличей с желтоватым оттенком, тонким ароматом ванили и сливочного масла.	до 10%	20%
Мальтолевейн (25 кг)	Улучшитель на основе пшеничной закваски для слоеных изделий, в том числе для традиционных французских круассанов.	5%	20%
Мелла Ванилла (25 кг)	Смесь для сдобных изделий с ярким вкусом и ароматом ванили.	до 5% от массы муки	20%
Мелла Круассан (12,5 кг)	Смесь для круассанов и других изделий из слоеного теста.	25%	20%
<b>03. Смеси для приготовления изделий, жаренных во фритюре</b>			
<b>Смеси для приготовления бездрожжевых изделий</b>			
Мелла Пончик (10 кг)	Смесь для бездрожжевых пончиков, подходит для использования в автоматических дозаторах.	100%	20%
<b>Смеси для приготовления дрожжевых изделий</b>			
Астри Хефепрофи (25 кг)	Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержит сухой яичный меланж.	до 21%	20%
Астри Хефепрофи без яичного порошка (25 кг)	Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 20%	20%
Мелла Берлинер (25 кг)	Смесь для берлинеров, дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 10%	20%
Мелла Донатс (25 кг)	Смесь для дрожжевых донатсов.	до 50%	20%
Мелла-Хефепрофи (25 кг)	Смесь для дрожжевых пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержит сухой яичный меланж.	до 21%	20%
<b>04. Улучшители</b>			
<b>Улучшители специальные и добавки</b>			
Антишим (25 кг)	Специальная добавка для предотвращения развития микробиологической порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	до 0,5%	20%
Е-Фримат (25 кг)	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в особенности булочек для гамбургеров.	0,7 - 1,5%	20%
ИРЕКС 771 (10*1 кг)	Улучшитель для слоеных и сдобных изделий.	3,5 - 6%	20%
Ирексол Круассан (25 кг)	Улучшитель на основе пшеничной закваски для круассанов и других изделий из слоеного дрожжевого теста, позволяющий получить правильную структуру слоистости и оптимальный объем.	до 5%	20%
Ирексол Круассан (5 кг)	Улучшитель на основе пшеничной закваски для круассанов и других изделий из слоеного дрожжевого теста, позволяющий получить правильную структуру слоистости и оптимальный объем.	до 5%	20%
Ирексол Софт Рогген (25 кг) ПОД ЗАКАЗ min партия 375 кг	Улучшитель для продления мягкости и свежести 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%
Ирексол Софт Свит (25 кг) НОВИНКА	Улучшитель для продления срока годности мучных кондитерских изделий (более чем на 90 суток)	1 - 2% от массы теста	20%
Ирексол Софт Свит (5 кг) НОВИНКА	Улучшитель для продления срока годности мучных кондитерских изделий (более чем на 90 суток)	1 - 2% от массы теста	20%
Ирексол Софт Сдоба (25 кг)	Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорцеатурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом ванили и желтоватым цветом мякиша.	до 5% к массе муки	20%
Ирексол Софт Сдоба Лимон (25 кг) НОВИНКА	Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорцеатурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона	3 - 5% к массе муки	20%
Ирексол Софт Сдоба Лимон (5 кг) НОВИНКА	Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорцеатурной выпечки и куличей, с выраженным ароматом лимона	3 - 5% к массе муки	20%
Ирексол Тост Е-фри (25 кг)	Технологическое вспомогательное средство для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др.	0,5 - 1%	20%
Ирексол Тост Е-фри (5 кг)	Технологическое вспомогательное средство для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др.	0,5 - 1%	20%
Ирексол Тост Лонг Фреш (25 кг)	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др. Позволяет продлить мягкость и свежесть готовых изделий до 15 суток.	до 2%	20%
Ирексол Тост Лонг Фреш (5 кг)	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров и др. Позволяет продлить мягкость и свежесть готовых изделий до 15 суток.	до 2%	20%
Ирексол Фрост (25 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувыпечки» и «высокой степени готовности».	1 - 3%	20%
Ирексол Фрост (5 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувыпечки» и «высокой степени готовности».	1 - 3%	20%
Панифреш (5*1 кг)	Улучшитель для продления свежести и повышения качества хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников и печенья.	1 - 2%	20%

Панифреш Плюс (10 кг)	Добавка для сохранения свежести хлебобулочных и мучных кондитерских изделий — пряников, печенья и т.д.	0,5 - 1,5%	20%
Софт Роллз Нью (25 кг)	Улучшитель для мелкопористых хлебобулочных изделий — тостового хлеба, булочек для гамбургеров (ИДК муки 60–80 ед.).	1%	20%
Фрости (25 кг)	Улучшитель для 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%
Хеффри (25 кг)	Добавка-разрыхлитель для бездрожжевых изделий.	15%	20%
Хеффри Рус (25 кг)	Добавка-разрыхлитель для бездрожжевых изделий.	15%	20%
Хеффри Рус (5 кг)	Добавка-разрыхлитель для бездрожжевых изделий.	15%	20%
ЯСКО МИПП (15 кг)	Специальная добавка для предотвращения развития картофельной болезни в хлебобулочных изделиях.	0,4 - 0,8%	20%
<b>Улучшители универсальные для изделий из пшеничной муки</b>			
Гранд альфа (25 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 55–75 ед.).	0,15 - 0,4%	20%
Гранд бета плюс (25 кг)	Улучшитель для массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 65–80 ед.).	0,2 - 0,5%	20%
Ирексол (25 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75–90 ед.).	0,1 - 0,3%	20%
Ирексол Софт (5 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75–90 ед.).	0,1 - 0,3%	20%
Ирексол Софт (25 кг)	Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.	0,5 - 1,5% к массе муки	20%
Ирексол Софт (5*1 кг)	Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.	0,5 - 1,5% к массе муки	20%
Ирексол софт Е-фри (25 кг)	Технологическое вспомогательное средство для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.	0,5 - 1,5% к массе муки	20%
Ирексол Стандарт (10 кг)	Улучшитель комплексного действия для массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки.	0,1 - 0,3%	20%
Ирексол Универсал (25 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки в разных соотношениях.	0,2 - 0,5% к массе муки	20%
Ирексол Универсал (5 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки в разных соотношениях.	0,2 - 0,5% к массе муки	20%
Ирексол Экстра (25 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий с содержанием ржаной муки не более 30 %, способствующий растяжимости теста и предназначен для муки с крепкой короткорвущейся клейковиной	0,2 - 0,5% к массе муки	20%
Ирексол Экстра (5 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий с содержанием ржаной муки не более 30 %, способствующий растяжимости теста и предназначен для муки с крепкой короткорвущейся клейковиной	0,2 - 0,5% к массе муки	20%
Панифарин (25 кг)	Улучшитель на основе клейковины для хлебобулочных изделий.	0,5 - 2%	20%
Панифарин (5 кг)	Улучшитель на основе клейковины для хлебобулочных изделий.	0,5 - 2%	20%
Паста солодовая (10 кг)	Пастообразный улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки.	1 - 2%	20%
Солодовый (15 кг)	Жидкий улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 70–85 ед.).	1 - 1,5%	20%
Фаворит (25 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75–90 ед.).	0,2 - 0,5%	20%
Форекс (25 кг)	Улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 60–80 ед.).	0,5 - 1%	20%
<b>05. Подкислители и закваски</b>			
<b>Закваски жидкие</b>			
Натураль (12,5 кг)	Жидкая ржаная закваска для хлебобулочных изделий.	0,5 - 5%	20%
<b>Закваски сухие</b>			
Вайцнауер (25 кг)	Сухая пшеничная закваска для хлебобулочных изделий.	3 - 10%	20%
<b>Подкислители жидкие</b>			
Бротзауэр (10 кг)	Подкислитель (жидкая закваска) для хлебобулочных изделий.	1 - 5%	20%
Флоссигзауэр (10 кг)	Подкислитель (жидкая закваска) для хлебобулочных изделий.	1 - 3%	20%
Флоссигзауэр (5 кг)	Подкислитель (жидкая закваска) для хлебобулочных изделий.	1 - 3%	20%
<b>Подкислители сухие</b>			
Аграм светлый (25 кг)	Подкислитель (сухая закваска) для хлебобулочных изделий.	0,2 - 2%	20%
Аграм темный (25 кг)	Подкислитель (сухая закваска) для хлебобулочных изделий.	0,2 - 1,6%	20%
Аграм темный (5 кг)	Подкислитель (сухая закваска) для хлебобулочных изделий.	0,2 - 1,6%	20%
РО-3Е-КО (25 кг)	Улучшитель и подкислитель для ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий.	8 - 10%	20%
<b>06. Солодовые продукты</b>			
<b>Солодовые продукты жидкие</b>			
Глофа Экстракт (15 кг)	Темный ячменный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша. Дает оригинальный рыжеватый оттенок.	до 10%	20%
Глофа Экстракт Светлый (15 кг)	Светлый ячменный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса и продления свежести.	1 - 3%	20%
Солодовый экстракт АСТРИ (14 кг)	Темный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша.	в соответствии с рецептурой	20%
Солодовый экстракт Астри Мальт Экстракт (13 кг)	Темный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша.	в соответствии с рецептурой	20%
<b>Солодовые продукты сухие</b>			
Браунмальт Экстра (25 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для придания темного цвета, яркого вкуса и аромата хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям	0,5 - 6%	20%
Браунмальт Экстра (5 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для придания темного цвета, яркого вкуса и аромата хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям	0,5 - 6%	20%
Крафт Мальц (25 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для придания цвета, вкуса и аромата хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям.	15%	20%
Мальт Брад (25 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для придания хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям более выраженного вкуса и аромата, а также более темной окраски мякишу.	10%	20%
Ротенкопф (25 кг)	Смесь на основе солодовых продуктов для придания хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям более выраженного вкуса и аромата, а также темной окраски мякишу.	0,5 - 4%	20%
Рукдешель'с Арома Мальт (25 кг)	Мука ячменная солодовая для придания солодового вкуса и аромата, а также затемнения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1 - 3%	10%
<b>07. Смеси для приготовления кондитерских изделий</b>			
<b>Смеси для приготовления бисквитов</b>			
Астри Бисквит Какао концентрат 15 % (25 кг) ПОД ЗАКАЗ min партия 500 кг	Суперконцентрат для бисквитных полуфабрикатов с какао для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий с насыщенным вкусом и ароматом.	15%	20%
Астри Бисквит Какао концентрат 15 % (5 кг) ПОД ЗАКАЗ min партия 500 кг	Суперконцентрат для бисквитных полуфабрикатов с какао для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий с насыщенным вкусом и ароматом.	15%	20%
Астри Бисквит Концентрат 30 % (25 кг)	Концентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.	30%	20%
Астри Бисквит Концентрат 30 % (5 кг)	Концентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий.	30%	20%
Бисквизит (25 кг)	Смесь для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.	100%	20%
Бисквизит (5 кг)	Смесь для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.	100%	20%
Бисквитная (25 кг)	Смесь для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.	100%	20%
Бисквитный концентрат (25 кг)	Суперконцентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.	около 11% от общей массы сырья	20%
Бисквитный концентрат (5 кг)	Суперконцентрат для бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с ароматом ванили.	около 11% от общей массы сырья	20%
Бисквитный концентрат с какао (25 кг)	Суперконцентрат для бисквитных полуфабрикатов с какао для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с выраженным вкусом и ароматом.	около 13% от общей массы сырья	20%
Мелла Бисквит (25 кг)	Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, рулетов, печенья с тонким вкусом и ароматом ванили.	100%	20%
Мелла Бисквит (5*1 кг)	Смесь для производства нежных бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, рулетов, печенья с тонким вкусом и ароматом ванили	100%	20%

Мелла Бисквит какао (25 кг)	Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов с какао с насыщенным цветом и шоколадным вкусом.	100%	20%
Шоко-Бисквит (25 кг)	Смесь для нежных бисквитных полуфабрикатов с какао с насыщенным темнокоричневым цветом и ярким шоколадным вкусом.	100%	20%
<b>Смеси для приготовления заварного полуфабриката</b>			
Прома Эклер (15 кг)	Смесь для заварных полуфабрикатов — эклеров, профитролей, пирожных шу и др., позволяет исключить стадии заваривания муки и внесения яиц.	100%	20%
Прома Эклер (4 кг)	Смесь для заварных полуфабрикатов — эклеров, профитролей, пирожных шу и др., позволяет исключить стадии заваривания муки и внесения яиц.	100%	20%
<b>Смеси для приготовления масляных бисквитов и кексов</b>			
Астри Брауни 60 % (25 кг)	Концентрат для пирога брауни, маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным шоколадным вкусом и легким ароматом рома.	до 60%	20%
Астри Брауни 60 % (5 кг)	Концентрат для пирога брауни, маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным шоколадным вкусом и легким ароматом рома.	до 60%	20%
Астри Кекс Конопляный (25 кг) НОВИНКА	Концентрат для мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.	40% от сухих компонентов сырья по рецептуре	20%
Астри Кекс Конопляный (5 кг) НОВИНКА	Концентрат для мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.	40% от сухих компонентов сырья по рецептуре	20%
Астри Кекс концентрат (25 кг)	Концентрат для маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%
Астри Кекс концентрат (5 кг)	Концентрат для маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%
Астри Кекс концентрат 11% (25 кг)	Суперконцентрат для маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	5,5 - 6,5 %	20%
Астри Кекс концентрат 11% (5 кг)	Суперконцентрат для маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	5,5 - 6,5 %	20%
Астри Кекс Полба (5 кг) НОВИНКА	Концентрат для мучных кондитерских изделий, содержащих в составе полбяную цельнозерновую муку.	60% от сухих компонентов сырья по рецептуре	20%
Астри Маффин Глютен-лайт (25 кг) НОВИНКА	Смесь для производства выпечных изделий, не содержащих глютен.	100%	20%
Астри Маффин Глютен-лайт (5 кг) НОВИНКА	Смесь для производства выпечных изделий, не содержащих глютен.	100%	20%
Астри Шокомаффин (20 кг) НОВИНКА	Смесь для кексов и маффинов с влажной, сочной структурой и насыщенным вкусом и ароматом шоколада	в соответствии с рецептурой	20%
Астри Шокомаффин (5 кг) НОВИНКА	Смесь для кексов и маффинов с влажной, сочной структурой и насыщенным вкусом и ароматом шоколада	в соответствии с рецептурой	20%
Верона концентрат (25 кг)	Концентрат для маффинов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	в соответствии с рецептурой	20%
Верона микс (25 кг)	Смесь для маффинов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах.	100%	20%
Динкель-Фолькорн (15 кг)	Смесь на основе цельнозернового зерна спелты (дикой пшеницы) для различных видов кексов и полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), пирожных и пирогов, выпекаемых в формах и на листах.	100%	20%
Маффин Микс Глютен Фри (12,5 кг)	Смесь для широкого ассортимента выпечных кондитерских изделий, не содержащих глютен, или безглютеновых.	100%	20%
Маффин-софт концентрат (25 кг)	Концентрат для маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.	в соответствии с рецептурой	20%
Маффин-софт концентрат (5 кг)	Концентрат для маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся сочностью мякиша и долгим сохранением свежести.	в соответствии с рецептурой	20%
Мелла Браунис (15 кг)	Концентрат для приготовления пирога брауни, маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с насыщенным шоколадным вкусом.	в соответствии с рецептурой	20%
Мелла Кейк Шугар Фри (25 кг)	Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без сахара.	100%	20%
Мелла Кейк Шугар Фри (5 кг)	Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без сахара.	100%	20%
Мелла Кекс концентрат 35 % (15 кг)	Концентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с мелкопористым сочным мякишем, обеспечивает длительное сохранение свежести.	до 35%	20%
Прома Занд микс (25 кг)	Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.	100%	20%
Прома Кекс концентрат 15 % (25 кг)	Суперконцентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.	в соответствии с рецептурой	20%
Прома Маффин Какао концентрат (25 кг)	Концентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов со вкусом и ароматом какао.	в соответствии с рецептурой	20%
Прома Маффин концентрат (25 кг)	Концентрат для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов.	в соответствии с рецептурой	20%
Протеин микс (25 кг)	Смесь для маффинов и других мучных кондитерских изделий, обогащенных белком, без добавленного сахара, не содержащих глютен.	100%	20%
Протеин микс (5 кг)	Смесь для маффинов и других мучных кондитерских изделий, обогащенных белком, без добавленного сахара, не содержащих глютен.	100%	20%
Фрутзанд (25 кг)	Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с цитрусовым вкусом и ароматом.	100%	20%
Фрутзанд (5 кг)	Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с цитрусовым вкусом и ароматом.	100%	20%
Шоко-Рюр (25 кг)	Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов с шоколадным вкусом и ароматом.	100%	20%
<b>Смеси для приготовления песочных полуфабрикатов</b>			
Астри Кукис концентрат (25 кг)	Суперконцентрат для американского печенья, позволяет получить изделия с характерной тянущейся структурой.	11% от общей массы сырья	20%
Астри Кукис концентрат (5 кг)	Суперконцентрат для американского печенья, позволяет получить изделия с характерной тянущейся структурой.	11% от общей массы сырья	20%
Кварктаг (25 кг)	Концентрат для мучных кондитерских изделий, а также творожно-песочных полуфабрикатов, подходит для автоматизированных линий.	25% от общей массы сырья	20%
Мелла Мюрб концентрат (25 кг) НОВИНКА	Суперконцентрат для песочного печенья и песочных полуфабрикатов для работы на отсадочных и раскаточных машинах.	10% от массы сухих компонентов сырья	20%
Мелла Мюрб концентрат (5 кг) НОВИНКА	Суперконцентрат для песочного печенья и песочных полуфабрикатов для работы на отсадочных и раскаточных машинах.	10% от массы сухих компонентов сырья	20%
Мюрбквик (25 кг)	Концентрат для песочного печенья или песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Готовые изделия отличаются приятным сливочно-ванильным ароматом.	около 7% к общей массе сырья	20%
Овсяная (20 кг)	Концентрат для овсяного печенья и других мучных кондитерских изделий. Не требует заваривания.	около 17% от общей массы сырья	20%
Овсяная (5 кг)	Концентрат для овсяного печенья и других мучных кондитерских изделий. Не требует заваривания.	около 17% от общей массы сырья	20%
<b>Смеси для приготовления прочих кондитерских полуфабрикатов</b>			
Айбумин (5*1 кг)	Смесь для сбивных кондитерских изделий и полуфабрикатов — меренги, беэе, зефира и т. д.	130 г смеси на 2400 г сахара и 1200 г воды	20%
Козинак (5*1 кг)	Смесь для изделий типа козинак, грильяж, флорентинер.	100%	20%
Мелла Чизкейк (5 кг)	Смесь для тортов и пирожных на основе различных молочных продуктов. Позволяет производить муссовые изделия типа чизкейк без стадии выпечки.	в соответствии с рецептурой	20%
Прома Чиз Кейк (25 кг)	Смесь для сырных тортов и пирожных, а также термостабильных начинок.	100%	20%
Прома Чиз Кейк (5 кг)	Смесь для сырных тортов и пирожных, а также термостабильных начинок.	100%	20%
<b>08. Кремы и начинки</b>			
<b>Кремы и покрытия шоколадные готовые</b>			
Нуготин (4* 2,5 кг)	Шоколадно-ореховая паста из лесных орехов, какао и молока для глазирования изделий, а также для использования в качестве начинки или прослойки.	в соответствии с рецептурой	20%
Шокобелла (6 кг)	Готовый к использованию крем с характерным шоколадным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
<b>Начинки и кремы готовые нетермостабильные</b>			
Астри Блажка Крем (5 кг)	Готовый к использованию крем с ванильным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%

Астри шоко крем (5 кг)	Готовый к использованию крем с шоколадным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
<b>Начинки и кремы готовые термостабильные</b>			
Крем Триофельный (кор. 15 кг)	Условно термостабильный крем на основе растительных жиров.		20%
Наполнитель со вкусом кокоса К Астри (ведро 13 кг)	Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.		20%
Наполнитель со вкусом Пломбира К АСТРИ (кор. 15 кг)	Готовый термостабильный наполнитель со вкусом пломбира для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Наполнитель со вкусом соленой карамели (ведро 13 кг)	Готовый термостабильный наполнитель со вкусом соленой карамели для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	в соответствии с рецептурой	20%
<b>Начинки маковые готовые</b>			
Мак П-15 наполнитель 15кг			20%
Маковая начинка Астри Классика 65 (6 кг) термостабильная НОВИНКА	Готовая термостабильная маковая начинка для хлебобулочных, мучных кондитерских и других видов изделий. Содержание сухих веществ не менее 65 %, содержание мака не менее 34 %	в соответствии с рецептурой	20%
Начинка Маковая 5.1.0.3 (ведро 18 кг)	Термостабильная начинка из маковых зёрен в полупрозрачном сиропе.		20%
Начинка Маковая 5.1.0.3 (ведро 4 кг)			20%
<b>Сгущенка</b>			
<b>Смеси для приготовления кремов</b>			
Астри Колд Крем (25 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с ванильным ароматом.	350 г смеси на 1 л холодной воды или молока	20%
Астри Колд Крем (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с ванильным ароматом.	350 г смеси на 1 л холодной воды или молока	20%
Астри Крем Атланта (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом, а также стабилизации творожной начинки.	350 г смеси на 1 л холодной воды или молока	20%
Астри Крем йогуртовый (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с насыщенным йогуртовым вкусом, содержит сухой йогуртовый порошок.	350 - 400 г смеси на 1000 г холодной воды	20%
Астри Крем кондитерский (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с нейтральным ароматом.	300 - 350 г, 1000 г воды или молока	20%
Астри Крем с ароматом ванили (25 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с ванильным ароматом.	300 - 350 г, 1000 г воды или молока	20%
Астри Крем со вкусом йогурта (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с насыщенным йогуртовым вкусом.	350 - 400 г смеси на 1000 г воды	20%
Крем Стандарт (5 кг)	Смесь для приготовления заварного крема с ароматом ванили.	80 - 100 г смеси, 1000 г воды или молока, 400 г сахара	20%
Фрио (25 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с ванильным ароматом.	350 - 400 г смеси на 1000 г воды или молока	20%
Фрио (5 кг)	Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом с ванильным ароматом.	350 - 400 г смеси на 1000 г воды или молока	20%
<b>Смеси для приготовления начинок</b>			
Астри Мак (15 кг)	Смесь для маковых начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержание мака 35 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Астри Яблоко микс (8*1,25 кг)	Смесь для начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1 250 г смеси на 4 250 г воды	20%
МАК СТАБИЛ (12,5 кг)	Смесь для маковых начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержание мака 55 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Мелла Лесняк (10 кг)	Смесь для ореховой начинки для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1000 г смеси на 800 г воды	20%
Мелла Персиковик (12,5 кг)	Смесь для начинки со вкусом горького миндаля для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1000 г смеси на 500 - 600 г воды	20%
<b>Фруктовые наполнители, джемы термостабильные</b>			
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%
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%
Конфитюр Абрикос Н АСТРИ (15 кг)	Термостабильная плотная масса, намазываемая, однородная или с кусочками кураги до 3 мм. Содержание фруктовой части не менее 40 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Абрикос ТН-40 АСТРИ (ведро 13 кг)	Термостабильная плотная масса, намазываемая, однородная или с кусочками кураги до 3 мм. Содержание фруктовой части не менее 40 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Вишня ТН-40 (ведро 13 кг)	Желированная масса с равномерным распределением фрагментов ягод размером до 10 мм. Термостабильный.		20%
Конфитюр Груша ТН-40 АСТРИ (ведро 13 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением кусочков груши размером до 10 мм. Содержание фруктовой части не менее 40 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Киви ТН-40 13 кг (Богородское молоко)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением фрагментов размером до 10 мм. Содержание фруктовой части: не менее 40%.		20%
Конфитюр Клубника ТН-50 АСТРИ (кор. 15 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением кусочков клубники размером до 10 мм. Содержание фруктовой части не менее 50 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Клюква с яблоком ТН-40 АСТРИ (ведро 13 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением фрагментов ягод клюквы и кусочков яблок размером до 10 мм. Содержание фруктовой части не менее 40 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Лимон ТН-10 АСТРИ (ведро 13 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением фрагментов лимона с цедрой размером до 15 мм. Содержание фруктовой части не менее 10 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Лимон ТН-50 АСТРИ (ведро 13 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением кусочков лимона с цедрой размером до 10 мм. Содержание фруктовой части не менее 50 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Малина ТН-20 АСТРИ (кор. 15 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением фрагментов малины. Содержание фруктовой части не менее 20 %	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Малина ТН-40 АСТРИ (ведро 13 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением фрагментов малины размером до 5 мм. Содержание фруктовой части не менее 40 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Манго ТН-40 (ведро 13 кг)	Желированная масса с равномерным распределением фрагментов фруктов размером до 10 мм. Термостабильный.		20%
Конфитюр Тропические фрукты ТН-40 (кор. 15 кг)	Желированная масса с равномерным распределением фрагментов фруктов размером до 15 мм. Термостабильный.		20%
Конфитюр Чернослив ТН-40 АСТРИ (ведро 13 кг)	Термостабильная желированная масса с равномерным распределением фрагментов чернослива размером до 15 мм. Содержание фруктовой части не менее 40 %.	в соответствии с рецептурой	20%
Конфитюр Яблоко ТН-70 (кор. 15 кг)			20%
Наполнитель Мак П-15 (целый мак) (кор. 15 кг)	Термостабильная начинка с содержанием мака.		20%
<b>09. Желирующие вещества, загустители, гели</b>			
<b>Гели</b>			
Астри гель софт (12 кг)	Готовый к применению прозрачный гель для желирования кремовых кондитерских изделий, для покрытия фруктов и ягод, идущих на украшение кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Астри гель софт (6 кг)	Готовый к применению прозрачный гель для желирования кремовых кондитерских изделий, для покрытия фруктов и ягод, идущих на украшение кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Золотой Декор (1,5 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Гель для покрытия тортов и пирожных, десертов, оформления блюда для подачи, приготовления покрытий/гелей.	в соответствии с рецептурой	20%
Кристаллин (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%
<b>Желирующие вещества сухие</b>			
Астри Желе Экстра (25 кг)	Смесь для желе (геля), которая позволяет получить стабильное прозрачное покрытие, не только обеспечивающее привлекательный внешний вид изделия, но и предотвращающее заветривание фруктов.	в соответствии с рецептурой	20%
Кларо (25 кг)	Смесь для 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%

Кларо (5 кг)	Смесь для гелей для заливки 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%
Мелла Желе (5 кг)	Смесь для желе (геля), используется для заливки поверхности тортов, пирожных, пирогов (в том числе фруктовых).	100 г смеси на 400 г сахара и 1000 - 1500 г жидкости	20%
<b>Загустители</b>			
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%
Мелла Фикс (12,5 кг) ИРЕКС Гмбх	Смесь для связывания влаги в начинках — фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д. Способствует получению прозрачных полуфабрикатов.	125 г смеси на 250 г сахара и 1000 мл жидкости	20%
Мелла Фикс Рус (15 кг)	Смесь для связывания влаги в начинках — фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д.	3 - 12% от массы начинки	20%
Мелла Фикс Рус (5*1 кг)	Смесь для связывания влаги в начинках - фруктовых, творожных, кулинарных массах и т.д.	3 - 12% от массы начинки	20%
Фикс Микс (25 кг)	Смесь для связывания влаги в начинках — фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д. Содержит сахар, способствует получению гляцевых и прозрачных полуфабрикатов.	в соответствии с рецептурой	20%
<b>10. Ароматические продукты</b>			
<b>Ароматизаторы</b>			
Ароматизатор Ваниль (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата ванили хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 - 5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Ароматизатор Лимон (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата сочного лимона хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 - 5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Ароматизатор Ром (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата рома хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 - 5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Ароматизатор Сливочное масло (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата сливочного масла хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 - 5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Комбания (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата ванили хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 - 5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Мокка (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата кофе мокка хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	10 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Румбарум (3 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата рома хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 - 5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Сицилия-лимонный аромат (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата сочного лимона хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 - 5 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
<b>Ароматические пасты</b>			
Аромапаста Ананас (1 кг) НОВИНКА	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата ананаса, содержит 12 % концентрированного сока ананаса и натуральный ароматизатор	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Банан (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата банана.	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Горький миндаль (1 кг)	Ароматизатор для придания характерного вкуса и аромата горького миндаля хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям, десертам.	3 г ароматизатора на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Карамель (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата сливочной карамели.	5 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Классик со вкусом апельсина (1 кг)	Концентрированная термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата сочного апельсина.	5 - 10 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Классик со вкусом мяты (1 кг)	Концентрированная термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата перечной мяты.	5 - 10 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Классик со вкусом фисташки (1 кг)	Концентрированная термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного орехового вкуса, аромата и цвета фисташки.	10 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Классик со вкусом черники (1 кг)	Концентрированная термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата черники.	5 - 10 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Клубника (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата сочной клубники.	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Лайм (1 кг) НОВИНКА	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата лайма, содержит 25 % концентрированного сока лайма и натуральный ароматизатор	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Лимон (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата лимона.	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Малина (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного утонченного кисло-сладкого вкуса и аромата малины.	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Манго (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата сладкого манго.	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Мокка (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям насыщенного кофейного вкуса, цвета и аромата.	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Обжаренный миндаль (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата обжаренного миндаля.	50 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Персик (1 кг) НОВИНКА	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата персика, содержит 17 % кусочков персика и натуральный ароматизатор	40 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Тоффи (1 кг) НОВИНКА	Термостабильная аромапаста для придания изделиям насыщенного карамельно-сливочного аромата и вкуса, содержит 20 % сгущенного обезжиренного молока и натуральный ароматизатор	50 г на 1000 г продукта	20%
Аромапаста Фисташка (1 кг)	Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного орехового вкуса и аромата фисташки.	30 - 40 г на 1000 г продукта	20%
Джелатон Ваниль Бурбон (3 кг)	Натуральный ароматизатор, подходит для ванильного мороженого, содержит экстракт ванили Бурбон.	60 г на 1000 г продукта	20%
Джелатон Клубника (3 кг)	Натуральный ароматизатор, подходит для мороженого, содержит клубничное пюре и клубничный сок.	50 г на 1000 г продукта	20%
Джелатон Лесные ягоды (3 кг)	Натуральный ароматизатор, подходит для мороженого, содержит ягоды черники, ежевики, клубники и концентрат малинового, клубничного и черничного сока.	40 - 60 г на 1000 г продукта	20%
Джелатон Персик-Маракуйя (3 кг)	Натуральный ароматизатор, подходит для мороженого, содержит кусочки персика и концентрированный сок маракуйи.	100 г на 1000 г продукта	20%
Джелатон Тирамису (3 кг)	Натуральный ароматизатор, подходит для классического итальянского мороженого со вкусом тирамису, содержит экстракт кофе.	40 - 50 г на 1000 г продукта	20%
Джелатон Фисташка (5 кг)	Натуральный ароматизатор, подходит для традиционного фисташкового мороженого, содержит ореховый полуфабрикат фисташки, миндаля, фундука.	60 г на 1000 г продукта	20%
<b>11. Глазури</b>			
<b>Глазури на основе растительных жиров</b>			
<b>Глазури сахарные и помадки готовые</b>			
Астри сахарная помадка (14 кг)	Готовая сахарная помадка для покрытия и декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.	100%	20%
Астри сахарная помадка (7 кг)	Готовая сахарная помадка для покрытия и декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.	100%	20%
<b>Смеси для приготовления сахарной глазури</b>			
Астри Глазурь с ароматом ванили (25 кг)	Смесь для приготовления сахарной глазури с ароматом ванили, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г смеси на 167 - 200 г воды (85 - 90°С)	20%
Астри Глазурь с ароматом ванили (5 кг)	Смесь для приготовления сахарной глазури с ароматом ванили, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г смеси на 167 - 200 г воды (85 - 90°С)	20%
Астри Глазурь с какао (5 кг)	Смесь для приготовления сахарной глазури с какао, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г смеси на 167 - 200 г воды (85 - 90°С)	20%
Астри Фондант с ароматом ванили (5 кг)	Смесь для приготовления гляцевой сахарной глазури с ароматом ванили, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г на 125 - 135 г воды (35 - 50°С)	20%
Астри Фондант с какао (5 кг)	Смесь для приготовления гляцевой сахарной глазури с какао, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г на 125 - 135 г воды (35 - 50°С)	20%
Астри Фондант со вкусом и ароматом клубники (5 кг)	Смесь для приготовления гляцевой сахарной глазури со вкусом и ароматом клубники, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г на 125 - 135 г воды (35 - 50°С)	20%
Мелла Фондант с ароматом ванили (5 кг)	Смесь для приготовления сахарной глазури с ароматом ванили, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	1000 г на 130 - 150 г воды (25 - 30°С)	20%
<b>12. Дополнительные группы основного сырья</b>			

<b>Дрожжи</b>			
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%
Дрожжи Bakerdream Sugar Tolerant (кор.10 кг, 20*0,5 кг)	Дрожжи сухие быстродействующие для приготовления теста с высоким содержанием сахара (более 8% по отношению к массе муки)		20%
<b>Приправы</b>			
Приправа вкусовая Чесночная АСТРИ (0,5 кг)	Приправа на основе сушеных овощей и зелени. Используется в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и других изделий в качестве основы для приготовления начинки или прямым внесением в тесто.	в соответствии с рецептурой	20%
Приправа Сухие души АСТРИ (0,25 кг)	Набор пряностей (корица, мускатный орех, кардамон, гвоздика, имбирь, бадьян), используемый для придания вкуса и аромата при производстве мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Приправа Сухие души АСТРИ (0,5 кг)	Набор пряностей (корица, мускатный орех, кардамон, гвоздика, имбирь, бадьян), используемый для придания вкуса и аромата при производстве мучных кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
<b>Разрыхлители</b>			
Астри Пекарский порошок (25 кг)	Пекарский порошок для разрыхления различных видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пирожных, печенья и пр. Может использоваться при производстве продуктов, не содержащих глютен.	2 - 6% от массы муки	20%
Астри Пекарский порошок (5 кг)	Пекарский порошок для разрыхления различных видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пирожных, печенья и пр. Может использоваться при производстве продуктов, не содержащих глютен.	2 - 6% от массы муки	20%
Астри Пекарский порошок Плюс (25 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Пекарский порошок для разрыхления различных видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пирожных, печенья и пр.	2 - 6% от массы муки	20%
Астри Пекарский порошок Экстра (25 кг)	Пекарский порошок для разрыхления различных видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пирожных, печенья и пр.	2 - 6% от массы муки	20%
Астри Пекарский порошок Экстра (5 кг)	Пекарский порошок для разрыхления различных видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пирожных, печенья и пр.	2 - 6% от массы муки	20%
Линденер (25 кг)	Пекарский порошок для разрыхления различных видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пирожных, печенья и пр. Может использоваться при производстве продуктов, не содержащих глютен.	25 - 30 г на 1000 г муки	20%
Линденер (5 кг)	Пекарский порошок для разрыхления различных видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пирожных, печенья и пр. Может использоваться при производстве продуктов, не содержащих глютен.	25 - 30 г на 1000 г муки	20%
<b>Сиропа</b>			
Глюкозный сироп (5 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА		в соответствии с рецептурой	20%
Сироп кленовый Астри (40*0,12 кг) НОВИНКА	Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в качестве покрытия, начинки, для декорирования поверхности готового изделия и придания характерного вкуса и аромата.	в соответствии с рецептурой	20%
Сироп кленовый Астри (6 кг) НОВИНКА	Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в качестве покрытия, начинки, для декорирования поверхности готового изделия и придания характерного вкуса и аромата.	в соответствии с рецептурой	20%
Сироп сахарный Астри (15 кг)	Применяется для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, обеспечивает свежесть и мягкость.	3 - 20%	20%
Сироп сахарный Астри (7,5 кг)	Для использования в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.	3 - 20%	20%
Сироп сахарный инвертный Астри (7,5 кг)	Для использования в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий.	3 - 20%	20%
<b>Средства для смазывания форм</b>			
Ирекс Ойл Профи (9,5 кг)	Специальный жировой агент. Предназначен для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий		20%
Касетол (10 кг, ТРИЭР Юг)	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		20%
Касетол Экстра (10 кг)	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Особенно рекомендована для летнего сезона в жарких регионах.		20%
Трикасол 41 (10 кг)	Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		20%
<b>Стабилизаторы взбитых сливок</b>			
Астри Фонд 777 (5 кг)	Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, фруктовых поре, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	40 г стабилизатора, 100 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%
Астри Фонд Капучино (5*1 кг)	Стабилизатор на основе говяжьего желатина со вкусом капучино для кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, десертов. Содержит шоколадные хлопья, обжаренный кофе.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%
АЭ 666 (5 кг)	Нейтральный стабилизатор на основе говяжьего желатина для кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов.	30 - 50 г смеси, 100 - 250 г жидкости (20°C), 1000 г взбитых сливок	20%
Прома Фонд Апельсин (5*1 кг)	Стабилизатор с сочным вкусом и ароматом апельсина для кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов, содержит порошок апельсина.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%
Прома Фонд Вишня (5*1 кг)	Стабилизатор со вкусом и ароматом вишни для кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов. Содержит сублимированные кусочки вишни.	200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок	20%
Прома Фонд Йогурт (5*1 кг)	Стабилизатор на основе высушенного йогурта для 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%
Прома Фонд Творожно-Сметанный (10 кг)	Стабилизатор на основе сухого творога для 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%
Прома Фонд Творожно-Сметанный (5*1 кг)	Стабилизатор на основе сухого творога для 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%
Прома Фонд Тирамису (5*1 кг)	Стабилизатор с порошком сыра «Маскарпоне» для 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%
<b>13. Маргарины, масла, жиры</b>			
<b>Декор сахарный</b>			
Пудра сахарная нетающая (15 кг)	Сахарная пудра с низкой гигроскопичностью для декоративной отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
Шоко-Вермишель (5 кг)	Сахарная вермишель с добавлением какао. Применяется для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.	в соответствии с рецептурой	20%
<b>Декор шоколадный</b>			
Воздушный рис в белом шоколаде (1кгх4)	Маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 3-4 мм. Полуфабрикат, полученный методом экструзии рисовой муки, покрытый белым шоколадом.		20%
Воздушный рис в молочном шоколаде (1кгх4)	Маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 3-4 мм. Полуфабрикат, полученный методом экструзии рисовой муки, покрытый молочным шоколадом.		20%
Мини-дропсы молочный шоколад, ТМ Астри (2,5 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Дропсы (мини) молочный шоколад используются для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого. Содержат 36 % какао.		20%
Мини-дропсы темный шоколад, ТМ Астри (2,5 кг) ВЫВОД ИЗ АССОРТИМЕНТА	Дропсы (мини) темный шоколад используются для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого. Содержат 54 % какао.		20%
Шоколадные чипсы (5 кг)	Прямоугольные чипсы размером около 2х5 мм, используются для отделки тортов, пирожных, десертов, слоеных изделий, мороженого.	в соответствии с рецептурой	20%
ЭКОПЛАТ угольный (1 кг)	Пищевая добавка – краситель.	0,05 - 0,5%	20%
<b>Лук жареный</b>			
Лук жареный, Топ Тейст (4*2,5 кг)	Жареный лук, готовый к употреблению. Идеален для использования в качестве топинга или как дополнение в выпечке.		20%
<b>Пасты сахарные, мастики</b>			

Патока рафинадная классическая (ведро 14 кг)	Патока тёмно-коричневого цвета. Имеет сладкий вкус с горько-солёноватым хлебным оттенком. Используется как краситель, ароматизатор или заменитель сахара.		20%
<b>Шоколад и какао-продукты</b>			
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%
Каокрем (5 кг)	Пастообразная смесь из экстракта какао и растительных жиров, используется для окраски и ароматизации кремов, взбитых сливок, десертов, начинок, сиропов, желе и др.	100 г на 1000 г продукта	20%
Тёмный шоколад Шоколадные палочки (15*1,6 кг)	Термостабильные шоколадные палочки для использования в качестве начинки в сдобных, слоеных и мучных кондитерских изделиях.	в соответствии с рецептурой	20%
Тёмный шоколад, ТМ Астри (2,5 кг)	Тёмный шоколад для глазирования кондитерских изделий, производства конфет и отливки шоколадных украшений и полых фигур. Содержит 54 % какао, 32,3 % какао-масла. Шоколадные диски размером 10 мм.		20%
Шоколад белый Астри (11 кг) НОВИНКА	Сбалансированный молочно-сливочный вкус с тонкими нотками ванили. Содержит 32,8 % какао-масла. Шоколадные диски размером 20 мм.		20%
Шоколад молочный Астри (11 кг)	Сбалансированный вкус молочного шоколада, в котором сочетаются какао, молоко, ваниль и мягкий сливочный вкус. Общий сухой остаток какао-продуктов 38,3 %. Шоколадные диски размером 20 мм.		20%
Шоколад молочный Астри (5 кг)	Сбалансированный вкус молочного шоколада, в котором сочетаются какао, молоко, ваниль и мягкий сливочный вкус. Общий сухой остаток какао-продуктов 38,3 %. Шоколадные диски размером 20 мм.		20%
Шоколад тёмный Астри (11 кг)	Сбалансированный вкус темного шоколада с легкими нотками ванили, насыщенный благородный вкус. Общий сухой остаток какао-продуктов 53,4 %. Шоколадные диски размером 20 мм.		20%
Шоколадные капли Макси DIPА (6 кг)	Термостабильный шоколадный декор/наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	в соответствии с рецептурой	20%
<b>В2В продукты</b>			
<b>О Инвентарь и расходные материалы</b>			
Бумажная форма ламинированная d185x35мм, коричневая БЕЛАЯ PFBF-1 (317), фасовка 600 шт в коробке			20%
Бумажные капсулы OV7 (34X136X26,5) черно-белые полосы (1 цв) / фасовка 1000 шт			20%