

# Компания «Дукат» на выставке «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности»

Российский лидер производства и поставок сырья и ингредиентов для пищевой промышленности ООО «Компания «Дукат» приняла участие в крупнейшей отраслевой выставке «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности-2012», которая состоялась 13–16 марта в Москве, на ВВЦ.

Стенд Компании «Дукат» был одним из самых ярких на выставке и был замечен издали, мимо него было сложно пройти, не остановившись. Это неоднократно отмечали посетители выставки и даже другие экспоненты.

Компании «Дукат», принимавшая участие в выставке «Пищевые ингредиенты» уже в третий раз, традиционно собирала на своем стенде представителей кондитерских производств со всех уголков России, которые с большим интересом знакомились с предлагаемым сырьем.

Здесь непрерывно шла дегустация изделий, изготовленных с использованием крема на растительных маслах Ducatto производства компании. Крем взбивался и отсаживался прямо на стенде, что убедительно демонстрировало легкость работы с ним, как в чистом виде, так и с применением различных наполнителей. Его вкусовые и технологические качества, как всегда, приятно удивляли кондитеров, работавших ранее с другими аналогами продукта.

Конечно же, без внимания не остался традиционный продукт компании – вареное сгущенное молоко, производством которого Компания «Дукат» занимается с 2005 года. Специалисты компании презентовали своим клиентам на выставке все девять видов сгущенки. В том числе и новинка – термостабильная вареная сгущенка, устойчивая к заморозке, он идеально подходит для производства замороженных полуфабрикатов, например блинчиков и др.

Расширяя свой производственный потенциал, в текущем году Компания «Дукат» освоила выпуск новых видов продукции – йогуртовых, сметанных и творожных кондитерских начи-



нок с применением натуральных ароматизаторов, что вызвало особый интерес у посетителей выставки.

Уже больше года Компания «Дукат» занимается поставкой на российский рынок агара марки «Рокогель» испанского производства. Отличием этого продукта от традиционно используемых на российском рынке агаров из Китая, Италии и Чили является отсутствие посторонних запахов, примесей и остаточных красящих веществ. Производство продукта сертифицировано по стандартам ISO 9001:2000, ISO 14001–2004, ISO 18001–2004 и международному стандарту для производителей пищевой продукции IFS.

Испанский агар вызвал значительный интерес у посетителей стенда Компании «Дукат», которые занимаются производством пастильно-мармеладных кондитерских изделий. Интерес был обусловлен тем, что при использовании агара «Рокогель» дозировка составляет:

- при производстве желеинового мармелада – от 0,9 до 1,0%, при внесении лимонной кислоты в образцы от 1,0 до 1,2%;

- при производстве зефира – от 1,0 до 1,1% в зависимости от используемого на предприятии формующего оборудования;

- при производстве масс типа «Птичье молоко» – от 0,5 до 0,6% в зависимости от количества вносимых добавок (молоко цельное сгущенное, сливочное масло, «вареная сгущенка» и т.д.).

Кроме того, использование агара «Рокогель» значительно упрощает работу технологов благодаря его прекрасным технологическим свойствам:

- данный продукт отлично взаимодействует с сахаром – без потери силы геля, что выгодно его отличает от агаров китайского производства;

- при правильном внесении в раствор лимонной кислоты кислотность не влияет на процесс студнеобразования;

- массу, приготовленную на агаре, можно охлаждать до 50–60°C. Это дает возможность вносить кислоту и ароматизаторы при низкой температуре;

- строгое соответствие типу геля;

■ стабильное качество агара от партии к партии.

В результате переговоров с многочисленными реальными и потенциальными клиентами компании стало понятно, что многие из тех, кто еще не сталкивался в своей практике с испанским агаром, охотно хотели бы его апробировать на своем производстве.

В марте этого года Компания «Дукат» сделала новый шаг в своем развитии, открыв представительство в Новосибирске. Такое решение было связано с увеличивающимся спросом на продукцию компании в Сибирском и Дальневосточном регионах. Для удобства поставок сырья за Урал в Новосибирске с этой весны будет работать склад компании и офис с командой квалифицированных менеджеров, готовых помочь с выбором и проконсультировать по всем вопросам, касающимся поставок сырья.

Таким образом, можно сказать, что Компания «Дукат» находится в процессе постоянного развития. Каждый сезон, радуя своих клиентов новинками производства, не имеющими аналогов у других российских компаний, Дукат территориально становится ближе к своим партнерам. И это движение, бесспорно, иллюстрирует удобство и надежность работы с компанией.



компания  
**Дукат**

сырье и ингредиенты  
для пищевой промышленности



Вареное сгущенное молоко

Крем на растительных маслах



Испанский агар

Дробленый арахис

Фруктовые начинки

Наш офис в Пензе

440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7  
8 (8412) 206 - 320, 206 - 220, 206 - 720  
dykat@dykat.com  
dykat.com

Наш офис в Москве

125412, г. Москва, Коровинское шоссе, д. 35, стр. 2  
8 (495) 783-60-04  
dykat\_moscow@dykat.com

Наш офис в Новосибирске

630009, г.Новосибирск, ул.Дунайская, 16  
8 (383) 362-19-84, (383) 362-19-86  
dykat\_novosibirsk@dykat.com