

Новая продукция Компании «Дукат»: кондитерские гели и термостабильная вареная сгущенка

Ведущий поставщик сырья для пищевой промышленности Компания «Дукат», хорошо известный рынку России и СНГ своей продукцией – вареной сгущенкой, фруктовыми начинками и кремом на растительных маслах, продолжает отслеживать тенденции динамично развивающегося кондитерского рынка и производить продукцию, отвечающую требованиям потребителей России и стран ближнего зарубежья.

Потребности современного кондитерского производства постоянно меняются и расширяются, но текущие предложения на рынке не всегда способны их удовлетворить.

В разгар этого сезона Компания «Дукат» вновь презентовала новинки своего производства – пользующиеся высоким спросом кондитерские гели и термостабильную вареную сгущенку.

Кондитерские гели для декорирования холодного применения, выпускаемые Компанией «Дукат», привлекают особое внимание кондитеров. Этот продукт используется для декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий, мороженого, покрытия ягод (фруктов) на изделиях и приготовления десертов. Гели обладают нейтральным вкусом, глянцевой поверхностью и хорошо сохраняющимся блеском. Они прозрачны и при использовании пищевых красителей очень точно передают цветовую палитру, также прекрасно сочетаются с растительными сливками и другими гелями, что позволяет создавать «мраморные» рисунки. Гели имеют приятный вкус, не впитываются в поверхность изделия, переносят замораживание и дефростацию.

Продукт поставляется в готовом для употребления состоянии, расфасован в пластиковые ведра массой 5 кг. Хранится продукт 180 суток при температуре от +4 до +15 оС в закрытой упаковке.

Термостабильная вареная сгущенка – еще одна новинка производственного блока ООО «Компания «Дукат». Это новый вид вареной сгущенки известной



линейки «Люкс», выдерживающей термообработку при высоких температурах.

Данный продукт представляет собой начинку на молочной основе с характерным для классического вареного сгущенного молока вкусом, цветом, ароматом. Он рекомендуется для промышленного использования при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, подвергающихся термической обработке.

Термостабильная вареная сгущенка выдерживает температуру выпечки 200–220°С в течение 15 мин., сохраняя при этом четкий, не растекающийся рисунок на поверхности готового изделия.

Широкое применение термостабильная вареная сгущенка нашла у производителей пряников с начинкой, мини-кексов, маффинов с на-

как при машинной, так и при ручной дозировке.

Данная сгущенка обладает следующими физико-химическими параметрами:

- массовая доля влаги – не более 34,0%;
- массовая доля жира – не менее 10,0%;
- массовая доля сахарозы – не менее 38,0%.

Термостабильная вареная сгущенка вырабатывается по ТУ 9226-001-95404088-08 и соответствует по показателям безопасности требованиям федерального закона №88-ФЗ от 12.06.2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Продукт поставляется в готовом для применения состоянии, расфасованным в гофрокороба с полиэтиленовым вкладышем по 20 кг, хранится 6 месяцев при температуре от +4 до +10оС и относительной влажности не более 85% в закрытой упаковке.

Вареная термостабильная сгущенка Компании «Дукат» отвечает всем пожеланиям кондитерского рынка, которые формулируют поставщикам производители кондитерских изделий. Поэтому уже с момента первых выработок высокий интерес к продукту проявили кондитерские фабрики, пекарни, хлебозаводы и многие другие предприятия отрасли. Это отлично иллюстрирует постоянное стремление ООО «Компания «Дукат» быстро реагировать на запросы производителей и удовлетворять новые потребности рынка пищевых ингредиентов.

Термостабильная вареная сгущенка имеет пластичную и однородную консистенцию, сладкий, характерный для вареного сгущенного молока вкус и запах. Цвет продукта – однородный по всей массе, коричневый с глянцевым блеском.

В процессе термообработки сгущенка сохраняет все свои изначальные характеристики, не теряя цвет. Этот продукт можно использовать

чинкой, круассанов. После выпечки изделий термостабильная вареная сгущенка не образует пустот в полости, не испаряется и не мигрирует в тесто.

Преимуществом термостабильной вареной сгущенки, выпускаемой Компанией «Дукат», является то, что она готова к применению без предварительной подготовки, что значительно облегчает труд кондитеров.

Термостабильная вареная сгущенка имеет пластичную и однородную консистенцию, сладкий, характерный для вареного сгущенного молока вкус и запах. Цвет продукта – однородный по всей массе, коричневый с глянцевым блеском.

В процессе термообработки сгущенка сохраняет все свои изначальные характеристики, не теряя цвет. Этот продукт можно использовать

**компания
Дукат**
сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности



**НОВИНКИ
СЕЗОНА**

**кондитерские гели для
декорирования изделий**

**вареная термостабильная
сгущенка**



Офис Пенза

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

Офис Москва

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

Офис Новосибирск

630009, г. Новосибирск, ул. Дунайская, д. 16
+7 (383) 362-19-84, (383) 362-19-86
dykat_novosibirsk@dykat.com
www.dykat.com