

News Дукат

№2, май 2014

ТЕМА НОМЕРА

В НОМЕРЕ



1-2 стр. Тема номера:
Мы - за Качество и Безопасность продукции.



2 стр. Новости

Мы - за Качество и Безопасность продукции

В современном мире технологических разработок и новейших открытий главными ценностями не перестают являться натуральность и безопасность потребляемой нами пищи. Мы слышим о вреде и об опасности продуктов каждый день и отовсюду: с экранов телевизоров, по радио, из газетных статей. Снова и снова мы задумываемся о том, что едим, о том, что едят наши дети. Как проверить, безопасна ли наша пища? И где найти полезные продукты?

Для нас, сотрудников Компании "Дукат", вопросы безопасности и качества продукции были и остаются первостепенными. Наши научные эксперты лабораторий и технологи Компании каждый день тщательно следят за соблюдением требований к процессу производства и качеством продукта. Мы ценим и любим наших клиентов, предлагаем им продукцию только с гарантированным качеством. Ту продукцию, изделия из которой сами будем искать на полках магазинов, покупать для себя, своих детей и близких.

В сегодняшнем номере мы хотим познакомить Вас с особенностями технологии производства одного из самых популярных продуктов нашей Компании - вареной сгущенки, известной под названием "Крем на растительных маслах "Люкс" "Варенка". Наша технология производства уникальна, и позволяет нам говорить о гарантированном безопасном конечном продукте, отвечающим всем требованиям нормоконтроля.

Крем "Варенка" начал выпускаться с 2005 года, и сразу нашел свой потребительский отклик. С тех пор ассортиментный ряд заметно вырос (более 10 видов), и на сегодняшний день

отвечает всем требованиям и предпочтениям клиентов.

Мы одни из немногих в России контролируем качество основополагающих ингредиентов, входящих в состав продукта. Самыми важными компонентами при производстве нашего продукта вареной сгущенки являются: сухое цельное и сухое обезжиренное молоко, высокожирные молочные сливки, сухая молочная сыворотка - и это основа качественного продукта. Производство основных молочных компонентов для нашей вареной сгущенки осуществляется на нашем молочном предприятии и полностью нами контролируется.

Так, входящее сырье для вареной сгущенки проходит двойную проверку: на предприятии по переработке молочного сырья и на предприятии по производству пищевых ингредиентов. На предприятии по переработке молока проверяем входящую продукцию с самого начального этапа:

- предварительная проверка молока на фермерских хозяйствах – поставщиках;
- лабораторная проверка на содержание трансизомеров, антибиотиков, групп чистоты, кислотность, жирность и плотность.

Продолжение на стр. 2



3 стр. Актуально:

год семинаров, чистая этикетка



3-4 стр.

Новинки производства:

начинка «Анабель», творожный продукт

4 стр.

Рецепт

от ведущего
технолога-

демонстратора Компании «Дукат»
Забурдаева Вячеслава.



Продолжение. Начало на стр. 1



В дальнейшем переработка поступившего молока для производства сухого цельного и обезжиренного молока ведется в соответствии ГОСТ, при этом сорт входящего молока допускается не ниже первого! Полученный сухой продукт из молока, прошедшего проверку качества, вновь проверяется экспертной лабораторией уже на предприятии по производству пищевых ингредиентов, принимающей решение, допустимо ли сырье к дальнейшему этапу производства. Лаборатория Компании "Дукат" в 2013 году прошла систему сертификации ISO:22000, т.е. система производства продукции сертифицирована и организован контроль на всех

этапах: контроль входящего сырья; контроль технологических режимов производства и качества готовой продукции.

Поэтому мы в праве считать себя производителем самого качественного вареного сгущенного молока! Т.к. мы проверяем входящую продукцию с самого начального этапа до заключительного.

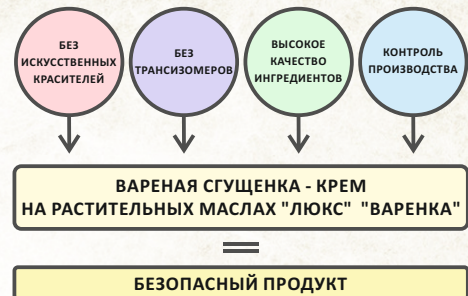
Дозировка компонентов при производстве вареной сгущенки происходит автоматизировано, участие ручного труда минимально. На протяжении всех этапов технологического процесса ведется усиленный контроль со стороны лаборатории, поэтому специалисты Компании "Дукат" гарантируют высокое качество сырья и конечного продукта.

Вареная сгущенка при производстве проходит высокую термическую обработку. Это подавляет развитие вредной микрофлоры и обеспечивает внесение в продукт только натуральных компонентов, безопасных для здоровья. После заключения лаборатории готовый продукт направляется на расфасовку, происходящей в автоматизированном режиме. Затем расфасованная продукция помещается в предварительные камеры охлаждения, затем отправляется к клиенту, а от него - на полки

магазинов Вашего города.

Безопасность продукции определяется не только натуральностью сырья, имеющимся в составе, но и технологией самого производства, соблюдением норм контроля и проверкой качества. Мы открыто заявляем:

- что производим и поставляем качественную и безопасную продукцию;
- не вводим в заблуждение клиентов, партнеров, потребителей.



Наша продукция – БЕЗОПАСНА! (отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений). А Вам хотим сказать: «Спасибо, что Вы с нами!»

НОВОСТИ

Изобретен хлеб из кузнечиков

Команда из Университета Макгилла в Монреале предлагает таким странам, как Мексика, Таиланд или, например, Кения выращивать кузнечиков, а затем перерабатывать их в муку, из которой можно будет производить хлеб и другие жизненно важные продукты питания. Такие плантации станут надёжным и круглогодичным источником пищи и обеспечат стабильный доход местным фермерам.

Предложение канадцев уже нашло поддержку в рамках ежегодного конкурса социальных проектов «Hult Prize», участники которого стараются найти решение самых острых проблем, волнующих человечество. В этом году ключевой партнёр конкурса экс-президент США Билл Клинтон лично предложил молодым специалистам найти пути выхода из мирового продовольственного кризиса.



Проект под названием «Double Flour Power» (в пер. с англ. «Мука двойной мощности») был признан одним из самых перспективных, и его разработчики получили \$1 млн на дальнейшие исследования. В марте 2014-го года 10 тонн кузнечиков были доставлены в Мексику с целью изготовления из них первой крупной партии хлебобулочных изделий, а в будущем для производства муки предполагается использовать и других насекомых.

Шоколадные рюмки для любителей сладостей



Шоколад – негласный синоним хорошей жизни и отличный антидепрессант. Недаром людям желают, чтобы «все было в шоколаде», а тех, у кого плохое настроение, угощают сладким десертом. Кондитеры решили дополнить ряд позитивных ассоциаций и создали шоколадные рюмки.

В комплекте идет 10 рюмок 20 см в ширину, 8 см в высоту с толщиной стенок 3,5 см. Съе-

добная посуда выпускается из молочного или темного шоколада на выбор. Стоимость шоколадных рюмок составляет 10 евро. Но, как обещают создатели, человек получит огромное удовольствие от использования такой посуды. Каждый стаканчик дополнен бумажной подставкой коричневого цвета. Производятся шоколадные рюмки из высококачественных бобов какао, собранных на Мадагаскаре и в Южной Америке.

Производитель советует использовать сладкие рюмки для употребления ликеров, крепких спиртных напитков и в качестве основы всевозможных десертов. Детям нравится пить из подобных рюмок какао, закусывая стенками посуды по мере выпивания напитка.

Тем, кто любит не только сладкое, но и рисовать, можно подарить коробку с красками, где каждый тюбик отлит из шоколада, а вместо красок залиты всевозможные сладкие наполнители. Единственное что нельзя сделать при помощи таких красок – это нарисовать картину, зато удивить гостей и полакомиться вкусным – вполне.

Итоги – Золото!

18 марта 2014 года были подведены итоги конкурса «Ингредиент года», который ежегодно проводит Союз производителей пищевых ингредиентов в рамках выставки Ingredients Russia.

Одним из победителей стала Компания «Дукат», а точнее ингредиент, который производит и предоставляет на российский рынок.

Высшую награду конкурса – золотую медаль в номинации «Инновационный продукт: производство» получил крем «Ducato» на растительных маслах ультра-пастеризованный, с массовой долей жира 26%.



Компания "Дукат": 2014 — год семинаров для наших клиентов



В этом году Компания "Дукат" становится ближе к своим клиентам. Ориентирующим направлением деятельности Компании на 2014 год является организация и проведение технологических семинаров для своих клиентов и партнеров. Так, наши специалисты и эксперты делятся информацией о новинках и особенностях продукции Компании, о планах ее развития на будущее, дают советы и рекомендации по использованию и применению наших ингредиентов и индивидуально консультируют гостей по вопросам производства.

Вы можете узнать многое о кондитерской

глазури, агаре, гелях, молочной продукции, всех видах вареной сгущенки, сливках нашего производства. Также у посетителей семинара есть уникальная возможность не только пообщаться с нашими специалистами, но и увидеть мастер-класс технолога-демонстратора Компании по приготовлению и декорированию кондитерских изделий. Гости могут наглядно пронаблюдать различия между всеми видами сгущенки, сливок и начинками, продегустировать их на вкус и взять в подарок бесплатные образцы.



Технологические семинары проходят абсолютно бесплатно для клиентов Компании, кроме того, время на дорогу тратится минимально: мы сами приедем в Ваш регион!

Компания "Дукат" уже провела несколько семинаров в этом году. Так, наши специалисты встретились с клиентами в Воронеже 20 Марта, посетили 8 апреля г. Череповец, провели семинар в Новосибирске 22 апреля, 25 апреля - в г. Иркутске и 14 мая в Казане. Во всех городах гости активно задавали вопросы, интересовались продукцией. Наши технологи с радостью делились информацией и давали рекомендации. Все семинары завершились фуршетом, где гости и специалисты Компании "Дукат" продолжали общение в дружественной неформальной обстановке.

Мы, работники Компании "Дукат", счастливы видеть Вас, наших клиентов и партнеров, на технологических семинарах в Вашем регионе. Мы организовываем их для Вас, стараемся создать лучшие условия для нашего сотрудничества. Мы желаем процветания Вашему бизнесу и делаем для этого все, что зависит от нас.



Чистая этикетка – чего мы ожидаем?



Маркетинговые менеджеры находятся под постоянным давлением в поисках новых путей, отличающих их продукты от продуктов конкурентов.

Заявить о том, что их продукт – натуральный. Это одно из наиболее привлекательных отличий в данном случае. И тут же возникает

вопрос о «натуральности».

Свежесть и высокое качество – важные аргументы при покупке товара. Цена так же играет важную роль. Однако дни, когда только эти факторы определяли рынок пищевой индустрии – в прошлом.

Большой процент потребителей предпочитают пищевые продукты без химических добавок и рассчитывают на употребление в пищу только натуральные ингредиенты.

Как уже было сказано выше, сегодня покупатели очень трепетно относятся к составу потребляемых продуктов и прежде чем со-

вершить покупку, изучают этикетку.

Итак, что же такое «чистая» этикетка?

Этот термин обозначает, во-первых четкое понятное описание состава продукта, т.е. короткий список из простых и знакомых ингредиентов на упаковке. Во-вторых, подразумевается, что продукт с «чистой» этикеткой сделан из природных составляющих биологического происхождения и не только доставит человеку удовольствие, но и будет минимум – безвреден, максимум – полезен для здоровья.

Другими словами, никаких искусственных ингредиентов, всё только натуральное!

Начинка «Анабель» с м.д. жира 5%

Начинка на растительных маслах «Анабель» представляет собой однородную, гомогенную массу пастообразной консистенции, с приятным вкусом и ароматом, с массовой долей жира 5%.

Начинка на растительных маслах «Анабель» рекомендуется:

- при производстве сдобных, слоёных изделий, пирогов, кексов, печенья, пряников.
- в качестве начинки выпеченных полуфаб-

рикатов: круассанов, пончиков (берлинеров), для склейки печенья и отсадки на поверхности изделий, для промазки тортов, рулетов, пирожных.

Ассортимент представлен следующими вкусами: сметана, творог, ваниль, йогурт, шоколад.

Свойства:

- обладает плотной, эластичной консистенцией;
- термостабильна;
- устойчива к воздействию высоких температур (200°С в течение 15-20 минут);
- сохраняет все свои свойства при выпечке (не

кипит, не выделяет влагу в продукт);

- хорошо соединяется с кремами при взбивании: с растительными сливками, маргаринами, сливочным маслом.



Творожный продукт

Ассортиментный ряд продукции Компании "Дукат" постоянно расширяется! Весной 2014 года по желаниям наших клиентов начат выпуск творожного продукта. На сегодняшний день востребованность творожных продуктов на рынке растет все больше и больше. И это не случайно.

Специалисты Компании Дукат тоже убеждены в пользе данного продукта. Растительные жиры

в составе творожного продукта снижают холестерин, улучшают работу сердечно-сосудистой системы, нормализуют вес и укрепляют иммунитет, в то время как молочные жиры способствуют образованию холестерина, из-за чего повышается риск сердечных заболеваний.

Важно качество растительных жиров, используемых для производства творожного продукта, от этого зависит его польза и влияние на организм в целом.

Продолжение на стр. 4



Продолжение. Начало на стр. 3

Творожный продукт Компании "Дукат" изготавливается на основе высококачественных растительных жиров, гармоничных по содержанию жирных кислот Омега-3 и Омега-6. Творожный продукт Компании НЕ содержит пальмовое масло. В его составе используются высококачественные ингре-

диенты, прошедшие многократные проверки качества, в том числе в собственной лаборатории.

Творожный продукт прошел тестовые проверки на кондитерских предприятиях, где подтвердил свое высокое качество и получил одобрение технологов производств.

Творожный продукт по сравнению с обычным

творогом обладает рядом преимуществ:

- более низкая цена;
- удобство в использовании;
- большой срок хранения, чем у творога;
- высокая пищевая и диетическая ценность;
- благотворное влияние на здоровье и самочувствие;
- продукция из него менее калорийная.

РЕЦЕПТ



Торт «Пломбир с ягодами»

Рецепт от ведущего технолога - демонстратора Компании «Дукат» Забурдаева Вячеслава.

Торт куполообразной формы, состоит из бисквитного полуфабриката, промоченного сиропом и прослоенного кремом на растительных маслах «Ducatto» с молочной смесью для мягкого мороженого и фруктово-ягодной начинкой. Поверхность торта отделяется кремом на растительных маслах «Ducatto» с молочной смесью для мягкого мороженого с добавлением какао-порошка. Декорируется вафельными трубочками, свежими ягодами, кондитерской глазурью «Blisso».

| Бисквит №1 | Кол-во сырья, гр. |
|--------------------|-------------------|
| Мука пшеничная в/с | 108,00 |
| Сахар-песок | 108,00 |
| Яичная масса | 174,00 |
| Ароматизатор | 0,30 |
| Итого: | 390,30 |
| Выход: | 300,00 |

| Сироп для промочки №95 | Кол-во сырья, гр. |
|------------------------|-------------------|
| Вода | 60,00 |
| Сахар-песок | 61,56 |
| Коньяк | 5,75 |
| Ароматизатор «Ром» | 0,23 |
| Итого: | 120,00 |
| Выход: | 120,00 |



Ингредиенты:

| Сырье | Кол-во сырья, гр. |
|---------------------------------------|-------------------|
| Бисквит №1 | 300,00 |
| Сироп для промочки № 95 | 120,00 |
| Крем с молочной смесью для мороженого | 375,00 |
| Трубочки вафельные | 70,00 |
| Фруктово-ягодная начинка «Черника» | 70,00 |
| Глазурь кондитерская «Blisso» | 30,00 |
| Ягоды граната свежие | 20,00 |
| Какао-порошок | 15,00 |
| Итого: | 1000,00 |
| Выход: | 1000,00 |

Приготовление бисквита:

- 1) Яичную массу взбиваем с сахаром 15 - 20 мин., до увеличения в объеме в 3.5 - 4 раза и до образования сметанообразной консистенции. В массу вводим просеянную муку и ароматизатор ваниль, перемешиваем рукой в течении 15 сек., не дольше чтобы тесто не осело.
- 2) Готовое тесто заливаем в круглую форму выстланную бумагой и выпекаем при температуре 180С° в течении 20 - 25 мин.
- 3) Охлажденный бисквит разрезают на 3-4 части.

Приготовление крема:

- 4) Охлажденные до 2-4 С° крем на растительных маслах «Ducatto», смесь молочная жидкая для мягкого мороженого и коктейлей и сахар взбивают сначала на медленной скорости, до полного растворения сахара, затем скорость увеличивают и взбивают до пышной, устойчивой консистенции. Готовый крем используют для отделки и промазки торта.

Приготовление сиропа:

- 5) Сахар- песок и воду доводим до кипения и варим 4 - 5 мин. Охлаждаем. Добавляем коньяк и ароматизатор «Ром».

Приготовление торта:

- 6) Бисквит, разрезанный на 3-4 части пропитывается сиропом, прослаивается кремом с молочной смесью для мягкого мороженого и фруктово-ягодной начинкой «Черника». При сборке торта руками формируем сферу, прижимая края бисквита.
- 7) Поверхность торта декорируется из зубчатой трубочки диаметром 1 см кремом с молочной смесью для мороженого белым и с добавлением какао, чередуя вертикальные столбцы крема по цвету. Поверхность штрихуется шоколадной нитью, посыпается ягодами граната и вафельными трубочками.
- 8) Торт готов к употреблению. Приятного аппетита!



КОНТАКТЫ

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

САНКТ – ПЕТЕРБУРГ
194292, г. Санкт-Петербург, ул. 6-ой Верхний переулоч, д. 12, литера А
Телефон: + 7(812) 383 50 35
E-mail: dykat_spb@dykat.com

ПЕНЗА
440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7
Телефон: +7(8412) 20 63 20, 20 62 20
Факс: +7(8412) 20 67 20
E-mail: dykat@dykat.com

НОВОСИБИРСК
630009, г. Новосибирск, ул. Дунайская, д. 16
Телефон: + 7(383) 362 19 84, 362 19 86
E-mail: dykat_novosibirsk@dykat.com

КРАСНОДАР
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, д. 71
Телефон: + 7(861) 210 93 94
E-mail: dykat_krasnodar@dykat.com

Вместе к успеху!

