



MASTERLINE[®]
Cocoa Based Know-How

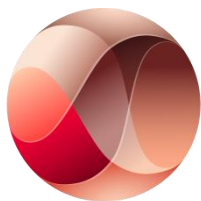
**КОНДИТЕРСКИЕ ГЛАЗУРИ
ДЛЯ ВАШИХ ЛУЧШИХ ИЗДЕЛИЙ**

Санкт-Петербург, 2014 г



MASTERLINE[®]
Cocoa Based Know-How

MASTERLINE
ИСКУСНЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ГЛАЗУРЕЙ И НАЧИНОК



MASTERLINE[®]
Cocoa Based Know-How

Вторая производственная
площадка «Маргарон»

MARGARON
ПРИЗНАННЫЙ ЭКСПЕРТ ПО
РАЗРАБОТКАМ И ПРОИЗВОДСТВУ
СПЕЦИАЛЬНЫХ МАРГАРИНОВ
И ЖИРОВ



MARGARON[®]
The Margarine Expert

Сертификация ИСО

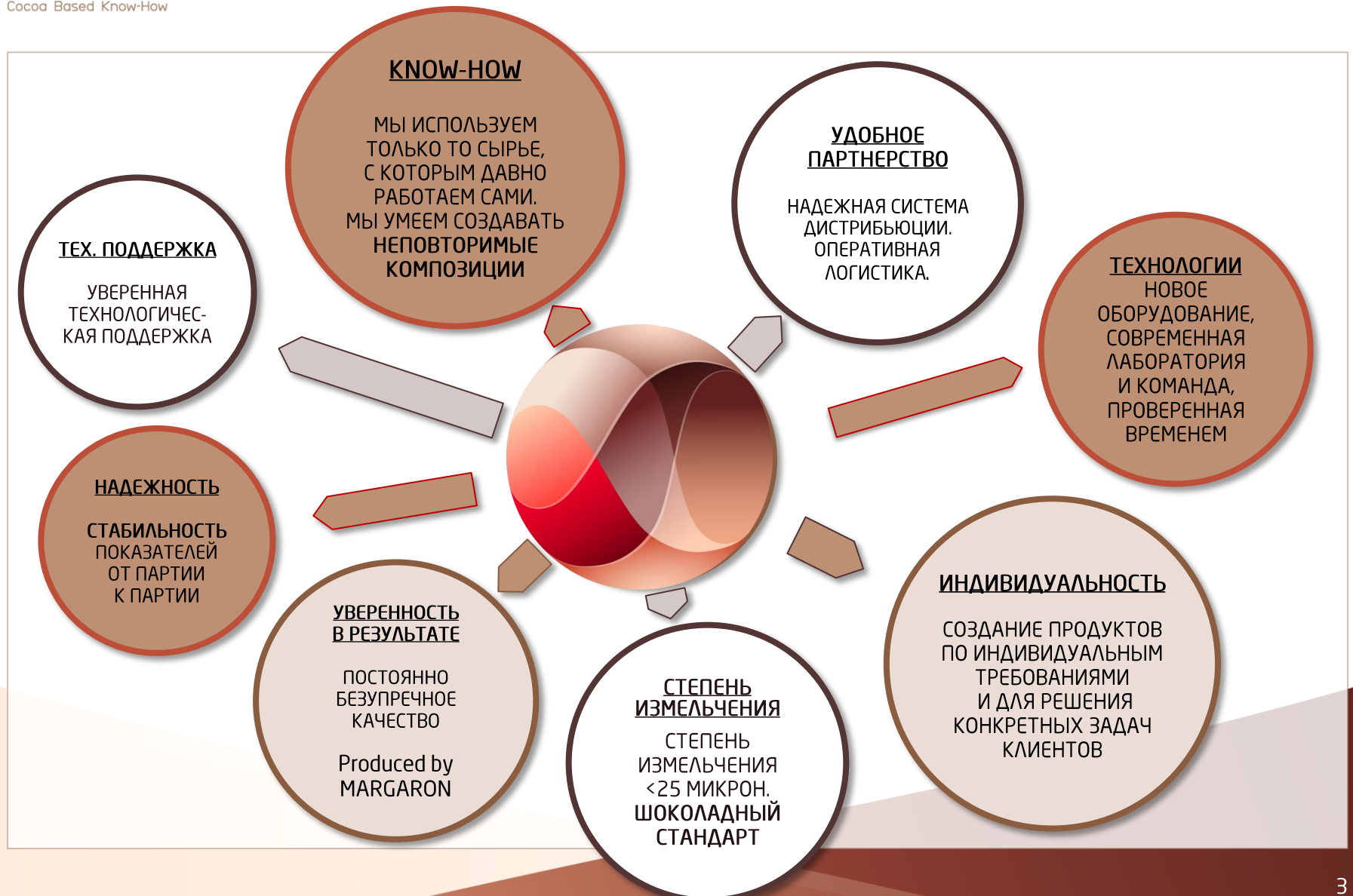


DV Trading
НАДЕЖНЫЙ ТОРГОВЫЙ
ПАРТНЕР, ПРОВЕРЕННЫЙ
ВРЕМЕНЕМ



DV Trading
Complex Ingredient Solutions

Более 10 лет на рынке.
Сотрудничество с лидерами
отрасли: Cargill, KVB, ADM, AAK,
GuanChong, Palsgaard





Причины покрытия изделий глазурью:

- более привлекательный
внешний вид
- улучшение, «обогащение»
вкуса
- расширение ассортимента
- увеличение срока годности
изделий





MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

КОНДИТЕРСКАЯ ГЛАЗУРЬ НА ЗАМЕНИТЕЛЕ МАСЛА КАКАО ЛАУРИНОВОГО ТИПА (CBS)

- Не требуется темперирования
- Твердая, ломкая консистенция
- Быстрая и стабильная кристаллизация
- Великолепный блеск и устойчивость к поседению
- Быстрое, полное расплавление во рту
- Превосходное освобождение вкуса и аромата
- Низкое содержание транс-изомеров жирных кислот
- Низкая цена



MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

Кондитерская глазурь MASTERLINE Kondi

MASTERLINE Kondi
соответствие ГОСТ Р 53897-2010
«Глазурь. Общие технические условия»

Содержание какао - не менее 15%
(в пересчете на сухой остаток)

Ассортимент

MASTERLINE Kondi 401L/01

MASTERLINE Kondi 401L/012

MASTERLINE Kondi 401L/014

MASTERLINE Kondi 401L/02

MASTERLINE Kondi 401L/04

MASTERLINE Kondi 403L/011





MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

Кондитерская глазурь MASTERLINE Kondi Optima

MASTERLINE Kondi Optima

СООТВЕТСТВИЕ

ТУ 9125-009-74797385-2014

Ассортимент

MASTERLINE Kondi Optima 416L/01

MASTERLINE Kondi Optima 416L/012

MASTERLINE Kondi Optima 416L/014

MASTERLINE Kondi Optima 418L/02





MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

КОНДИТЕРСКИЕ ГЛАЗУРИ MASTERLINE KONDI И KONDI ОПТИМА

Формы выпуска, упаковка, хранение

Форма выпуска

Дропсы, масса ок.4,5г, $\varnothing \approx 30$ мм

Упаковка

Насыпью дропсы по 15 кг в ящике из гофрированного картона с мешком-вкладышем из полимерного материала

Ящики из гофрированного картона установлены на поддоны (по 9 шт. в ряду, не более 5 рядов в высоту, с использованием картонных прокладок между рядами) и обернуты полимерной пленкой

Условия хранения и сроки годности

При температуре от плюс 5°C до плюс 22°C и относительной влажности воздуха не более 75% - 12 месяцев





MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

КОНДИТЕРСКИЕ ГЛАЗУРИ MASTERLINE KONDI И KONDI ОПТИМА

Области применения

❖ кондитерские плитки, пустотелые фигуры

❖ все виды кондитерских изделий

Необходимо иметь в виду:

- с осторожностью при высокой влажности корпуса/начинки (риск омыления)
- при глазировании вафельных изделий, бисквитных рулетов и тортов есть «технологические особенности».

❖ драже

❖ творожные сырки





MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

Наши возможности

- ✓ Разработка глазури по запросу клиента
- ✓ Создание глазури аналогичной предоставленному образцу
- ✓ Всесторонняя технологическая поддержка



MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

Перспективные проекты

- ✓ Кондитерские глазури на заменителе масла какао нелауринового типа
- ✓ Шоколадные глазури на масле какао / эквиваленте масла какао
- ✓ Шоколадные массы
- ✓ Начинки





MASTERLINE®
Cocoa Based Know-How

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ ВСЕГДА РАДЫ ПОМОЧЬ!

ТЕЛ.: (+7 812) 321-01-00

ЭЛ. ПОЧТА: SALES@DVTRADING.RU