



- Kepykloms ir konditerijai
- Saldainiams
- Ledų pramonei
- Pieno gamykloms
- Padažų, kečupo, garstyčių, majonezo gamybai
- Mėsos, žuvies pramonei
- Sriubų, traškučių, užkandžių, krekerių gamybai





## Aromatizatoriai visom pramonėm

- **Skysti ir milteliniai aromatizatoriai** (daugiau nei 100 rūšių, užsakomi individualiai pagal kiekvieno kliento poreikį) - Išfasavimas po 1/10/20 ltr
- **Kvapieji mišiniai su žolelėmis ir prieskoniais** (daugiau nei 100 rūšių, užsakomi individualiai pagal kiekvieno kliento poreikį) - Išfasavimas po 10/15 kg
- **Aroma pastos** (ledams, grietinėlei, sviestui/margarinui); dozavimas 35-120g / 1000ml masės):

Asortimentas: Migdolai, Amarena vyšnios, Abrikosai, Bananai, Biscotti, Caramel –Latte, Karamelė, Creme Brulee, Šokoladas, Kokosas, Kiaušinių likeris, Miško uoga, Žalias obuolys, Lazdyno riešutas, Kivi, Citrina, Mango, Melionas, Coffee Mocca, Panna Cotta, Apelsinai, Persikas, Žemės riešutas, Pipirmėtė, Ananasas, Pistacijų riešutai, Avietė, Braškė, Graikiškas riešutas, Tartuffo, Tiramisu, Vanilė Burbon, Vanilė, Vanilė su žievelėmis, Vanilė – Karamelė, Viskis.

Išfasavimas po 3kg





## „Cocoa cream“ linija

- Kakavos kremai konditerijai netermostabilūs
  - Lazdyno riešutų kakavos kremas (injekcinis)
  - Kakavos kremas su lazdynų riešuto aroma (tepamas)
  - Pieniškas kakavos kremas
  - Juodas kakavos kremas
  - Pieniškas braškėnis kremas
  - Pieniškas Pistacijų kremas
  - Žemės riešutų kakavos kremas (injekcinis)
  - Pieniškas kremas
- Kakavos kremai konditerijai termostabilūs
  - Žemės riešutų kakavos kremas (2 rūšys)
  - Nougat kremas (Kaip nutella)
  - Lazdyno riešutų kakavos kremas
  - Pieniškas kakavos kremas (tepamas)

Išfasavimas po 12/20kg



\*Visi kremai gali būti maišomi su margarinu arba grietine. Pradėjus naudoti, nereikia laikyti šaldytuve

## „Cremesa cream“ linija

- Kremai konditerijai termostabilūs

- Cremesa Kava
- Cremesa Vanilė
- Cremesa Abrikosas
- Cremesa Kapučino
- Cremesa Karamelė
- Cremesa Braškė
- Cremesa Miško uoga
- Cremesa Citrina
- Cremesa Obuolys
- Cremesa Vyšnia
- Cremesa Lazdynų riešutas/Šokoladas
- Cremesa Triufelis/Šokoladas

Išfasavimas po 12 kg



\*Visi kremai gali būti maišomi su margarinu arba grietinėle. Pradėjus naudoti, nereikia laikyti šaldytuve

## „Glaze“ linija

- Dekorgeliai tortų dekoravimui

- Karamelė
- Šokoladas
- Balta
- Vyšnia
- Braškė
- Citrina
- Kivi su sėklytėm
- Neutralus

Išfasavimas po 3kg





## „Savoury“ linija

- **Pikantiški įdarai termostabilūs.**

- Kumpio
- Sūrio
- Maltos mėsos
- Grybų
- Picos skonio
- Saliamio
- Špinatų
- Tuno
- Daržovių

Ruošiama pagal pateiktas receptūras!!!

- **“Salsa pomodoro” termostabili pomidorų pasta**

- 1000 ml vandens + 200 ml vandens

Išfasavimas po 15kg



## „Variagato“ ir „Topping“ linijos

- Variagato – ledų, konditerijos, desertų dekoravimui (su vaisiais)

- Amarena vyšnia
- Braškės
- Karamelė
- Exotiniai vaisiai
- Miško uoga
- Melionas
- Šnick su lazdyno riešutais ir vaflių gabaliukais
- Stracciatella
- Tiramisu su biskvito gabaliukais
- Wafers – su lazdyno riešutais ir vaflių gabaliukais

Išfasavimas po 3kg



- Toppings – ledų, desertų, konditerijos dekoravimui, taip pat tinka į kavą, karštą šokoladą, kokteilams

- Amarena vyšnia
- Irisas
- Karamelė
- Braškė
- Šokoladas
- Miško uoga
- Mango
- Kivi
- Kava
- Klevas

Išfasavimas po 1kg





## Ledų stabilizatoriai

- **Crema 50 – kietų ledų stabilizatorius**

- Tinka karštam ir šaltam ruošimo būdai
- Dozavimas 1 – 30/50g : 1000 ml mix
- Dozavimas 2 – 50/80g : 1000 ml pieno
- Išfasavimas 2,5kg arba 10kg



- **Bazės minkštų ledų gamybai**

- Vanilinė, Šokoladinė, Braškinė
- Dozavimas 1- 1,250kg : 3,500kg vanduo arba pienas
- Išfasavimas 2,5kg arba 20kg

