














При любой покупке от 100 кг дарим подарок!

Наименование	Вид фасовки	Стоимость за 1 кг, руб.	Фото	Применение
Глюкозный сироп 43% «PROFFI» Мин.заказ 1 коробка	Ведро ПЭТ 1 кг по 12 шт. в коробке	179		<ul style="list-style-type: none"> - Увеличение сроков хранения; - Стабильность при хранении и в готовых изделиях; - Отсутствие осадка (в напитках); - Усиление вкуса и аромата; - Пористая структура, рассыпчатость, хрустящий вкус (в хлебобулочных изделиях); - Придание продукту золотистой корочки; - Мягкость и пластичность (для конфетных начинок); - Гибкость при варке карамели; - Глянцевание, блеск, глазировка; - Препятствует засыханию в процессе хранения. <p>Глюкозный сироп используется для:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Глазури. Благодаря глюкозному сиропу она хорошо застывает, сохраняя блеск и гладкость. -Зефира и пастилы. Здесь сироп поддерживает воздушную консистенцию и увеличивает срок хранения десерта без потери эстетических и вкусовых характеристик. -Мороженого, парфе, сорбета и замороженных десертов. Сироп глюкозы предотвращает образование крупных кристаллов льда, обеспечивает большую стабильность - блюдо тает медленнее даже при температуре выше 0°C. -Карамели. Готовый продукт получается гибким, с насыщенным вкусом. <p>Инвертный сироп используется для приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> •кремов и муссов; •пастилы и мармелада; •маршмеллоу; •нуги и помадок; •зефира и безе; •хлеба и сдобы; •искусственного мёда; •алкогольных и безалкогольных напитков.
Инвертный сироп «PROFFI» Мин.заказ 1 коробка	Ведро ПЭТ 1 кг по 12 шт. в коробке	179		
Глюкозный сироп 43% «PROFFI» Мин.заказ 1 коробка	Ведро ПЭТ 1 кг в индивидуальной гофрокоробке с подложкой и логотипом	191		
Инвертный сироп «PROFFI» Мин.заказ 1 коробка	Ведро ПЭТ 1 кг в индивидуальной гофрокоробке с подложкой и логотипом	191		
Глюкозный сироп 43% «PROFFI» Мин.заказ 1 ведро	Ведро ПЭТ 20 кг	149		
Инвертный сироп «PROFFI» Мин.заказ 1 ведро	Ведро ПЭТ 20 кг	149		

Наименование	Вид фасовки	Стоимость за 1 кг, руб.	Фото	Применение
Изомальт для прозрачных леденцов (Beneco) Мин.заказ 1 мешок	Мешок 25 кг	479		Заменитель сахара изомальт (E953) – не только диетическая добавка, но и очень интересный продукт с точки зрения кондитерского декора. Его можно сделать частью сложных инсталляций для тортов, разработать необычный дизайн сладостей. Его можно смело использовать вместо сахара, чтобы подсластить чай или кофе, некоторые блюда. Изомальт безопасен для зубов, не способствует развитию кариеса.
Изомальт для цветных леденцов (Cargill) Мин.заказ 1 мешок	Мешок 25 кг	390		
Сироп топинамбура Мин.заказ 1 шт.	Канистра 5 л = 6,5 кг	389		Сироп топинамбура обладает сильным сладким вкусом. Он считается водорастворимым продуктом, поэтому его широко используют в кулинарии. Сироп добавляют в различные десерты: блины, йогурты, выпечку, запеканки. Эта добавка идеально подходит в качестве замены сахара для постных вегетарианских блюд. Его также можно добавлять в чай, кофе, какао, коктейли, кисломолочные напитки.
Патока мальтозная для выпечки Мин. заказ 1 коробка (12 шт.)	Ведро ПЭТ 1 кг по 12 шт. в коробке	179		Патока мальтозная для выпечки хлеба PROFFI - это сладкая тягучая жидкость тёмно-коричневого цвета с ароматом ржаного хлеба. Вырабатывается из кукурузной муки, ячменного солода и ржаного ферментированного солода. Применяется для изготовления десертов, пряников, печенья, кремов, глазури, лукума и конфет, мороженого и мармелада. Мальтозная патока PROFFI придает темный цвет выпечке и солодовый аромат. В хлебопечении применяется вместо сахара или вместе с сахаром для выпечки всех сортов ржаного и ржано-пшеничного хлеба (подходит для заварных сортов типа «Бородинского»). Мальтозная патока является универсальным и незаменимым улучшителем всех сортов хлеба. Добавление патоки в хлебное тесто вместо сахара позволяет увеличить пористость и эластичность мякиша выпеченного хлеба, выпечка обретает дополнительный аромат и приятный вкус, продлевается срок хранения. Поэтому вы можете заменить сахар на патоку в любом рецепте хлеба. 1 кг мальтозой патоки заменяет 0,7 кг сахара.
Патока мальтозная для выпечки Мин. заказ 1 шт.	Канистра 14 кг	122		

Эритрит (дынный сахар) Мин. заказ 1 кг	Дой-пак 2 по 0,5 кг	578		Эритрит (эритритол) натуральный сахарозаменитель нового поколения. Вещество представляет собой кристаллический порошок белого цвета, хорошо растворяющийся в воде, устойчивый к воздействию высоких температур и многих видов микроорганизмов, имеющий низкую гигроскопичность. Область применения: использование в качестве замены сахара при приготовлении десертов, выпечки и напитков. При использовании в кулинарии при нагревании не теряет своих свойств, обладает рассыпчатой структурой. Используется в качестве объемного наполнителя при приготовлении сбивных масс: зефира, меренги, безе.
Заменитель сахара 0 калорий 1 к 10 (Состав: эритрит, сукралоза, экстракт стевии) Мин. заказ 1 кг	Дой-пак 2 по 0,5 кг	889		Заменитель сахара на основе растительного сырья. Имеет сладость в 10 раз большую, чем сахароза. Благодаря тому, что заменитель сахара не имеет калорий, его можно использовать для производства различных пищевых продуктов. Он особенно хорошо подходит для замены сахарозы в рецептурах продуктов с пониженной калорийностью. Заменитель сахара 0 калорий обладает следующими важными технологическими свойствами: интенсивно сладкий вкус, приближенный к профилю сладости сахарозы имеет нейтральный цвет и запах, хорошо растворим в теплой и горячей воде, выдерживает температурную обработку до 200 градусов без потери сладости.
Основа для леденцов PROFFI PREMIUM Мин. заказ 1 коробка (12 шт.)	Ведро ПЭТ 1 кг по 12 шт. в коробке	99		Представляет собой густую жидкость соломенно-жёлтого цвета с выраженным карамельным ароматом. Сироп используется для изготовления леденцов. Он придаёт мягкость, пластичность изделию и замедляет процесс засахаривания. Экономит время и ингредиенты!
Наименование	Вид фасовки	Стоимость за 1 шт., руб.	Фото	Применение
Сироп топинамбура Мин. заказ 1 коробка (32 шт.)	Бутылка 400 г	219		Добавлять сироп в качестве подсластителя в любые блюда и напитки: выпечку, каши, чай, кофе, компоты, в тесто для блинов и оладьев вместо сахара, сладкие молочные десерты и коктейли. Добавлять в мясные и рыбные блюда для получения золотистой корочки при запекании.

<p>Патока мальтозная для выпечки Мин. заказ 1 коробка (30 шт.)</p>	<p>Бутылка 450 г</p>	<p>129</p>		<p>Патока мальтозная для выпечки хлеба PROFFI - это сладкая тягучая жидкость тёмно-коричневого цвета с ароматом ржаного хлеба. Вырабатывается из кукурузной муки, ячменного солода и ржаного ферментированного солода. Применяется для изготовления десертов, пряников, печенья, кремов, глазури, лукума и конфет, мороженого и мармелада. Мальтозная патока PROFFI придает темный цвет выпечке и солодовый аромат. В хлебопечении применяется вместо сахара или вместе с сахаром для выпечки всех сортов ржаного и ржано-пшеничного хлеба (подходит для заварных сортов типа «Бородинского»). Мальтозная патока является универсальным и незаменимым улучшителем всех сортов хлеба. Добавление патоки в хлебное тесто вместо сахара позволяет увеличить пористость и эластичность мякиша выпеченного хлеба, выпечка обретает дополнительный аромат и приятный вкус, продлевается срок хранения. Поэтому вы можете заменить сахар на патоку в любом рецепте хлеба. 1 кг мальтозной патоки заменяет 0,7 кг сахара.</p>
<p>Изомальт для прозрачных леденцов PROFFI Premium (Beneo) Мин. заказ 1 коробка (32 шт.)</p>	<p>Дой-пак 0,5 кг</p>	<p>299</p>		<p>Заменитель сахара изомальт (E953) прекрасно подходит для приготовления прозрачных леденцов. Мелкие белые гранулы, обладающие выраженным сладким вкусом, легко растворимы в воде. Изомальт подходит для декорирования кондитерских изделий. Приготовленный из него сироп пластичен, податлив, тягуч, устойчив к высоким температурам. Способ применения указан на этикетке. Изготовленные с применением изомальта конфеты и карамель не тают в руках, не плавятся при повышении t и не липнут. Изомальт используют для изготовления мороженого, джема, грильяжа, драже и других кондитерских изделий.</p>
<p>Изомальт для леденцов PROFFI (Cargill) Мин. заказ 1 коробка (32 шт.)</p>	<p>Дой-пак 0,5 кг</p>	<p>269</p>		<p>Заменитель сахара изомальт (E953) используется для приготовления леденцов с любыми видами красителей, а также шоколада для диабетиков. Мелкие белые гранулы, обладающие выраженным сладким вкусом, легко растворимы в воде. Изомальт подходит для декорирования кондитерских изделий. Приготовленный из него сироп пластичен, податлив, тягуч, устойчив к высоким температурам. Способ применения указан на этикетке. Изготовленные с применением изомальта конфеты и карамель не тают в руках, не плавятся при повышении t и не липнут. Изомальт используют для изготовления мороженого, джема, грильяжа, драже и других кондитерских изделий.</p>

Сухое кокосовое молоко, кокосовая мука, кокосовый сахар – в наличии, цену уточняйте у менеджера.



☎ 8-988-24-00-735

✉ sales@sproffi.ru
Instagram: @proffi_krd