



Карамели

ДОСТУПНЫЕ ФОРМЫ



ЖИДКОСТЬ



ПАСТА



КУСОЧКИ



ПОРОШОК



Выпечка

Термостабильная карамель для выпечки

Кусочки карамели

Придают изделию хрустящую текстуру, вкус Ириски, привлекательный и аппетитный внешний вид

Стабильность выпечки*: **180 °C за 10 минут**

**примерное значение в соответствии с вашим процессом производства*

- > Кусочки молочной карамели (5-8 мм) - **ECS 58**
- > Карамельные хлопья (соленое масло) (3-5 мм) - **EKBS 35**
- > Кусочки карамели с соленым маслом (5-8 мм) - **ETBS 58**

Карамельные капли (текстура помадки)

- > Мягкие карамельные капли - **Drop 38**
- > Мягкие шоколадно-карамельные капли - **Chocodrop 38**

Органические кусочки карамели

- > Карамельные кусочки органик - **SB Bio 01**





Десерты

Карамели для десертов

Кусочки карамели и хрустящий карамелизированный сахар

- > Карамельные кусочки - **EN 2000** (для классического крем-брюле)
- > Соленая молочная карамель (ирис) - **CR 2050**
- > Хрустящая соленая карамель - **CRKS 24**

Карамельные соусы

- > Соус карамельный веганский - **DFC 02**
- > Соус для десерта флан - **PNC 50 G**
- > Соус соленая карамель - **CB 76S**
- > Густая ароматная карамель - **PC 5-33 G**





Шоколад

Кусочки карамели и хрустящая карамель

- > Карамелизованный сахар - EN 2000
- > Крем и сливки - SB 25
- > Хрустящая карамель - CRKS 24
- > Соленая молочная карамель (ирис) - CR 2050
- > Карамельные хлопья с солёным маслом - EKBS 35
- > Хрустящие кусочки карамелизованного сахара светло-бежевого цвета - CR 01

Органические кусочки карамели

- > Карамельные кусочки органик - SB Bio 01

Карамельные начинки

- > Веганская карамельная начинка (без молока, сои и пальмового масла) - FG DFC
- > Молочная карамельная начинка - FSP 88

Карамельные капли (текстура помадки)

- > Мягкие карамельные капли - Drop 38
- > Мягкие шоколадно-карамельные капли - Chocodrop 38





Мороженое

КАРАМЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ NIGAU ПРИМЕНЯЮТСЯ В МОРОЖЕНОМ В КАЧЕСТВЕ НАПОЛНИТЕЛЯ, ВКУСОВОЙ ДОБАВКИ, МРАМОРНОЙ ТЕКСТУРЫ ПЛОМБИРА, КАК КАРАМЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ИЛИ ТОППИНГ.

Мороженое

Кусочки карамели и хрустящая карамель

- > Карамельная посыпка крем-брюле - EN 2000
- > Хрустящая карамель (масло и сливки) - SB 25
- > Соленая молочная карамель (ирис) - CR 2050

Мягкая карамель

- > Карамельный центр - PNC 50 G
- > Включения для вкуса - EC01
- > Включения для вкуса (соленая карамель) - EC04
- > Включения для вкуса - 1377-25 SMA3

Карамельный риппл-соус

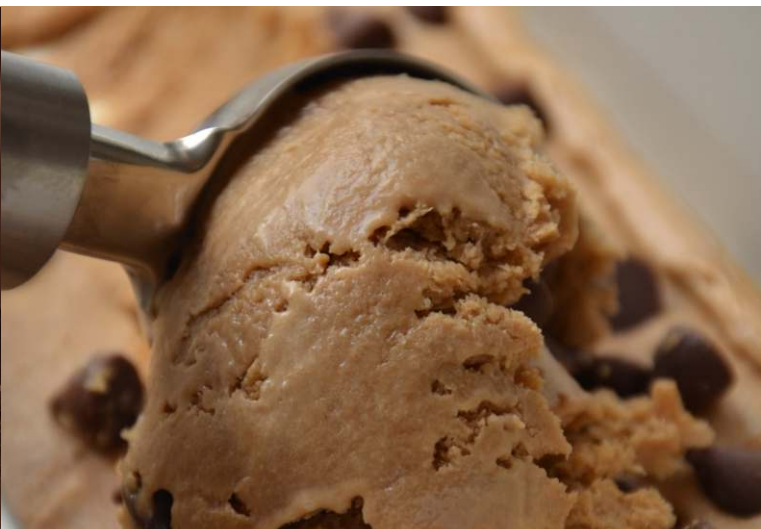
- > Карамельные соус со вкусом тоффи - CARAC S 02
- > Карамельный соус (соленое масло) - CARAC BS 71

Карамелизированный фруктовый сок

- > Концентрат яблочного сока - AJC 02
- > Концентрат апельсинового сока - OC 44

Карамельные соусы

- > Веганский соус без молочных продуктов - CaraCocoMango





Для злаков

Для злаков (готовые завтраки, злаковые батончики, мюсли)

Карамельные хлопья

- > Хрустящая карамель: сливочное масло, крем и соль - **CRKS 24**
- > Хрустящая ароматическая карамель (светло-бежевый) - **CR01**
- > Карамелизированный сахар - **EN 5020**

Мягкие шоколадно-карамельные капли (текстура помадки)

- > **Chocodrop 38**

Мягкие карамельные капли

- > **Drop 38**

Начинки

- > Молочно-карамельная начинка - **FSP 88**
- > Карамельная начинка с пониженным содержанием сахара - **FS lows**





Для веганов, диетические

Для веганов, диетическое (БЕЗ молока, сои и пальмового масла)

Карамельные соусы

- > Веганский карамельный соус без молока - DFC 02
- > Веганский карамельный соус из кокоса и манго - CaraCocoMango

Начинки

- > Веганская карамельная начинка без молока - FGDFC
- > Карамельная начинка с пониженным содержанием сахара - FG Lows



Карамельный соус для молочных продуктов, мороженого и шоколада.
Изготовлен из: сахара, пюре манго, сухого кокосового молока, растительных жиров, концентрированного сока манго, воды, крахмала, стабилизатора (пектин) и эмульгатора (летицин подсолнечный, соль)



КАРАМЕЛИЗАЦИЯ – ЭТО ТРАДИЦИОННЫЙ МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В НАГРЕВАНИИ САХАРА ДО ТЕМПЕРАТУРЫ ЕГО ПЛАВЛЕНИЯ В ПРИСУТСТВИИ КИСЛОТНОГО КАТАЛИЗАТОРА (ЛИМОННОГО СОКА ИЛИ УКСУСА). ЧЕМ ДОЛЬШЕ САХАР НАГРЕВАЕТСЯ, ТЕМ БОЛЕЕ КОРИЧНЕВЫЙ ОТТЕНОК И СИЛЬНЫЙ ВКУС ПРИОБРЕТАЕТ КАРАМЕЛЬ. К САХАРУ МОЖНО ДОБАВИТЬ ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ: СЛИВКИ, МАСЛО, ФРУКТОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ И Т. Д. ОНИ ПРИДАЮТ ХАРАКТЕРНЫЙ ВКУС И ТЕКСТУРУ ПРОДУКТАМ.

Наши офисы

- Санкт-Петербург
- Москва
- Новосибирск
- Алматы

8 800 707 08 70

БАРГУС ТРЕЙД - ваш поставщик сырья и ингредиентов



БАРГУС
www.globalbar.ru