

Отечественное оборудование для производства карамели

Компания «Мастерская карамели» является молодым и перспективным предприятием, производящим оборудование для кондитерской промышленности. Начав свою деятельность в 2015 г. с ручного изготовления карамели компания столкнулась с отсутствием на Российском рынке доступного отечественного оборудования для изготовления карамельных конфет.

В поисках решения проблемы мы пришли к разработке собственных опытных образцов такого оборудования, которые опробовали на своем производстве. В итоге наша команда создала новый для российского рынка продукт, доступный по стоимости для любого бюджета. Мы разработали и запустили в производство обо-

рудование для малоформатных кондитерских производств, на порядок дешевле импортных образцов. В основу проектирования оборудования была заложена модель использования небольших установок пилотного лабораторного формата настольного исполнения, что позволяет оперативно разрабатывать и выпускать широкий ассортимент новых продуктов и разнообразных серийных партий. Данное решение позволило повысить гибкость и оптимизировать производство, сократить время на подготовку и упростить обслуживание оборудования.

Сегодня мы предлагаем оборудование для небольших производств, которое можно скомплектовать в ком-



пактную линию для изготовления карамельных конфет. Каждый аппарат проектируется и создается специалистами компании «Мастерская карамели» и тестируется на собственном опытном производстве.

www.мастерскаякарамели.рф

КДВ: крекер новой торговой марки Lifely



Под торговой маркой Lifely компания предлагает попробовать крекер, который, прежде всего, оценят сто-

ронники рационального питания. Крекер марки Lifely относится к категории органических продуктов – приготовлен без красителей, консервантов, без пальмового масла – в составе печенья только натуральные ингредиенты. Любители классического крекера наверняка оценят несладкие галеты или слегка солоноватый крекер Original, которые подходят для перекуса и прекрасно дополняют первое или второе блюдо. Крекер с семенами льна и кунжутом (в составе печенья ржаная мука, нату-

ральные семена льна и кунжута) богат природными антиоксидантами и омега-3 жирными кислотами. Поклонникам пряных нот рекомендуем крекер с розмарином, для приготовления которого используется сушеный розмарин.

Крекер Lifely богат клетчаткой, в его составе входят овсяные хлопья и пшеничные отруби, это крекер с органическим составом, источник витаминов и минералов и к тому же это постный продукт.

Advis.ru

Бельгийский шоколад для небольших производств

Бельгийский шоколад «Белколад Селексьон» поступает в новой удобной упаковке в мешках по 1 кг. Новая упаковка – это подходящий вариант для небольших производств, ресторанов и кафе. Белколад Селексьон – это высококачественный бельгийский шоколад с выдержанной рецептурой и идеально сбалансированным вкусом, имеет широкий спектр применения, подходит для приготовления корпусов конфет, ганашей, муссов, а также для изготовления декора и разнообразных начинок. Ассортимент: Белколад Нуар Селексьон – темный шоколад с идеальным соотношением



между сладким и горьким вкусом (56 % какао-продуктов), Белколад Лэ Селексьон – молочный шоколад

с приятным вкусом какао и нотками карамели (29 % какао продуктов), Белколад Бланш Селексьон – белый шоколад, обладающий прекрасно сбалансированным сливочно-ванильным вкусом (24 % какао-масла). Доступные варианты упаковки: коробка 8 кг (пакеты 8×1 кг), коробка 10 кг в таблетках (пакеты 2×5 кг), мешок 15 кг.

За более подробной информацией обращайтесь к менеджерам «ПУРАТОС». Телефон: (495) 926-22-24, (496) 752-54-34 www.puratos.ru

Advis.ru

Съедобная упаковка

Съедобную упаковку научились делать с помощью ферментации. В последнее время все больше усилий уделяется тому, чтобы сократить количество пластиковых отходов во всем мире. Люди стараются переходить на альтернативные упаковочные материалы, не содержащие пластика, а некоторые даже разрабатывают новые виды упаковки. Пытаясь создать биоразлагаемую упаковку из натуральных материалов, польский дизайнер Роза Януш разработала Scoby – решение, которое



«вырастает» в результате того же процесса ферментации, что и при создании напитка комбуча.

В производстве подобной съедобной упаковки используются культуры бактерий и дрожжей. Применение материала может найти в хранении сыпучих и полусыпучих продуктов, таких как семена, орехи, травы и салаты. Обертывание продуктов питания в Scoby позволяет увеличить их срок хранения. А после использования остается тонкая мембрана, которую можно съесть или закопать в землю, где она разложится.

Upakovano.ru

Иностранцы выбирают российское оборудование

ООО «Шоколенд» разработало автоматическую формовочную машину для выпуска высокоэнергетических батончиков и других кондитерских форм из злаковых и фруктовых масс. Производительность новинки составляет до 50 000 ед. продукции в час, при этом расположить ее можно на площади всего в 1,6 м². Кондитерские фабрики из Турции, Южной Кореи и Ирландии уже выразили заинтересованность в приобретении такого оборудования.

ООО «Шоколенд» изготавливает свою продукцию в соответствии с международными требованиями и ведет активную деятельность на международной арене.

Оборудование предприятия отгружается в различные зарубежные страны, в том числе в Германию, Бельгию, Испанию, Италию, Ливан, Сирию, а также в страны Африки. Глазирочные машины и холодильные тоннели марки нового поколения наши свое применение и успешно зарекомендовали себя на кондитерских фабриках средней и малой мощности в США, Франции, Германии, Иордании, Грузии, Польше и Армении.

ООО «Шоколенд» изготавливает свою продукцию в соответствии с международными требованиями и ведет активную деятельность на международной арене.

Advis.ru

«Почемучка»® – новые сладости для детей



Холдинг «Объединенные кондитеры» представляет новую линейку кондитерских изделий «Почемучка»®. Бренд создан специально для детской аудитории 4–9 лет. Изделия являются не только сладостями, но

и служат источником информации. В ассортименте бренда «Почемучка»® много интересных и увлекательных продуктов – карамель «Угадай вкус», где цвет карамельки совсем не соответствует вкусу, помадные конфеты «Добавь в молоко» для приготовления настоящего молочного коктейля, мармелад «Соедини вкусы», где две мармеладки вместе дают новый узнаваемый и неожиданный вкус, а также карамель «Кола в кармане» со вкусом охлаждающей колы-вишни.

Впервые на российском кондитерском рынке представлены лакомства с такой оригинальной маркетинговой концепцией. Каждый продукт в этой линейке был разработан специалистами Холдинга для того, чтобы быть интересным детям одновременно по вкусовым ощущениям, визуальному восприятию и познавательно-занимательной игре, предложенной на упаковке.

Advis.ru

Карамельная крошка – основа для создания новинок кондитерского рынка

Традиционно карамель используется в качестве яркой и вкусной посыпки для декорирования десертов, тортов, пирожных, булочек, печенья, кексов, куличей и других кондитерских изделий, а также как добавка в тесто или наполнитель.

Компания Баргус Трейд представила карамельную крошку различной формы и размеров, состоящую из карамельной массы, которая придает

продукту цвет и аромат - как сладкие, светлые, сладкие ноты, так и очень поджаренные. С ее помощью легко сделать обычную выпечку праздничной и очень красивой. Пирожные и капкейки, тортики и кексы, другие десерты раскрасятся во все цвета радуги и станут по-настоящему аппетитными в таком декоре. Применение в производстве карамели позволяет расширить ассортимент готовых

изделий, создавать инновационные продукты.

В ассортименте компании «БАРГУС ТРЕЙД» представлены семь вкусов молочной карамели (крошки), а также ароматическая леденцовая карамель. Все они отличаются высокой термостабильностью и способностью сохранять свои хрустящие свойства даже после выпечки.

Advis.ru