



ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ

ЭЛИН

производство «АБ-МАРКЕТ» | с 2003 года

Компания «АБ-МАРКЕТ» – один из ведущих производителей глазури на российском рынке. С 2003 года мы производим глазурь на фабрике в Калининградской области, оснащенной современным оборудованием, автоматизированной системой контроля технологического процесса, лабораторией контроля входного сырья и готовой продукции. В производстве используются только высококачественные ингредиенты европейских и российских производителей, купажи какао-порошков производства концерна Cargill.

ОПТИМАЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ

**ТЕМНЫЕ, МОЛОЧНЫЕ,
БЕЛЫЕ**

**ДЛЯ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**ДЛЯ КОНФЕТ, ЗЕФИРА,
ПАСТИЛЫ**

**ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ
ФИГУРОК, ЯИЦ**

ДЛЯ ДРАЖИРОВАНИЯ

ДЛЯ ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ

ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

15+
Лет: ОПЫТ
ПРОИЗВОДСТВА

200+
ДОВОЛЬНЫХ
КЛИЕНТОВ

10+
РЕЦЕПТУР
ГЛАЗУРЕЙ

Тесно сотрудничая с нашими клиентами – производителями мучных кондитерских изделий, шоколадных конфет, различных шоколадных и глазированных изделий, мы систематизировали и учли множество пожеланий и рекомендаций. Служба технологов отработала сотни рецептов, маркетинговым подразделением проведены десятки тестирований на фокус-группах. В результате появился текущий ассортимент глазури **ЭЛИН**.

Ассортимент глазури ЭЛИН, на сегодняшний момент, является оптимальным: производитель гарантировано может подобрать глазурь практически для любого вида изделий – по цвету, вязкости, с учетом особенностей технологического процесса и условий хранения, экономики производства, маркетинговых требований. Кроме того, при определенных условиях сотрудничества, наши технологи готовы разработать или разработать глазурь под конкретную задачу.

Сотрудничая с «АБ-МАРКЕТ» и приобретая для производства глазури **ЭЛИН**, вы можете быть уверены в том, что качество глазури всегда соответствует заявленной спецификации и будет стабильным от партии к партии.

Специалисты службы технологической поддержки «АБ-МАРКЕТ» всегда готовы оказать консультационную помощь, подобрать оптимальную глазурь для производства изделий, предоставить всю необходимую документацию; в случае необходимости – выехать на предприятие для внедрения, адаптации, решения производственных вопросов.

БАЗОВЫЙ АССОРТИМЕНТ И ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ГЛАЗУРЕЙ

ЭЛИН

Цвет глазури

++ пластичная
+++ хрустящая

1. Конфеты шоколадные (ассорти)
2. Шоколадные фигурки, Яйца, Драже
3. Глазированные конфеты
4. Орехи, Сухофрукты
5. Зефир, Пастила
6. Печенье, Пряники
7. Торты, Пирожные
8. Вафли, Вафельные торты
9. Булочные изделия
10. Творожные изделия

- Рекомендованная область применения
- Применение при соблюдении технологических рекомендаций
- Дропсы
- Плита

НА ЛАУРИНОВЫХ ЗАМЕНИТЕЛЯХ МАСЛА КАКАО

Температура глазирования, °С Форма выпуска

Белые

ЭЛИН 32.10

□□□□□ ++



35–38 40–42

••• ■■

Белая глазурь со сливочным ароматом.

Предназначена для формования шоколадных изделий, глазирования сахаристых / мучных кондитерских изделий и творожных сырков. Изделия с ее использованием имеют характерный молочно-белый цвет и ярко-выраженный блеск на поверхности.

Молочные

ЭЛИН 33.30

■□□□□ +++



35–42 –

•••

Молочно-коричневого цвета, с молочно-сливочным вкусом и ароматом. Предназначена для формования шоколадных фигурок и яиц, дражирования орехов и сухофруктов, глазирования сахаристых, мучных изделий и творожных сырков.

ЭЛИН 33.08

■ ■ □ □ □ □ ++



36–40 40–43

•••

Молочная глазурь светло-коричневого цвета, с ванильно-сливочным вкусом.

Прекрасно подходит для производства шоколадных конфет, фигурок, яиц; глазированных кондитерских изделий и творожных сырков.

Темные

ЭЛИН 30.06

■ ■ ■ ■ □ ++



36–48 40–42

•••

Темная глазурь с шоколадно-ванильным вкусом.

Подходит для глазирования любых изделий, особенно для изделий на вафельной основе.

ЭЛИН 30.08 «Экстра»

■ ■ ■ ■ □ ++



36–48 40–42

••• ■■

ХИТ! Специально подобранная смесь жиров в составе делает глазурь более пластичной.

Используется для глазирования кондитерских изделий и молочных сырков, производства шоколадных фигурок и яиц.

ЭЛИН 30.08 Н

■ ■ ■ ■ □ +++



36–40 –

•••

ХИТ! Глазурь ЭЛИН 30.08 Н – многолетний ХИТ продаж благодаря высоким вкусовым качествам и универсальности применения.

Универсальность! Может быть использована при производстве практически любого вида изделий.

ЭЛИН 30.09 Н

■ ■ ■ ■ □ +++



36–38 40–42

•••

Аналог глазури ЭЛИН 30.08 Н. Благодаря особенному купажу какао-порошков, входящих в состав, глазурь имеет более «шоколадный» цвет.

НА НЕЛАУРИНОВЫХ ЗАМЕНИТЕЛЯХ МАСЛА КАКАО

Температура глазирования, °С Форма выпуска

Темные

ЭЛИН 21.03 Р

■ ■ ■ ■ □ ++



36–40 40–42

•••

Глазурь нелауринового типа темно-коричневого цвета с ярко выраженным шоколадным вкусом и ароматом.

Применяется для формования и глазирований кондитерских изделий и шоколадных сырков.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.

По запросу оперативно предоставляем образцы для лабораторных / промышленных испытаний.

WWW.AB-MARKET.RU

МОСКВА
+7 (495) 120-33-06
info@ab-mt.ru

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
+7 (812) 407-19-61
spb@ab-mt.ru

НОВОСИБИРСК
+7 (383) 383-22-50
nsk@ab-mt.ru

КРАСНОДАР
+7 (861) 202-54-87
krnsn@ab-mt.ru



Обновлено: 07-02-2020

