



АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ «АБ-МАРКЕТ»

1. Какао-порошки (АБ-МАРКЕТ и Cargill)	2
2. Какао-продукты (Cargill)	3
3. Шоколад (Cargill)	3
4. Маковые начинки готовые и сухие (АБ-МАРКЕТ).....	3
5. Пасты (АБ-МАРКЕТ).....	3
6. Глазури ЭЛИН™ (АБ-МАРКЕТ)	4
7. Семена и посыпки	5
8. Сухофрукты	5
9. Цукаты	6
10. Орехи	6
11. Арахис.....	6
12. Пищевые ингредиенты.....	6
13. Крахмалы кукурузные модифицированные и специальные (Cargill)	7
14. Крахмалы и крахмало-продукты	7

Подробная и актуальная информация об ассортименте, спецификации и цены на сайте ab-market.ru, а также у Вашего менеджера в «АБ-МАРКЕТ».



Компания «АБ-МАРКЕТ» с 1997 года работает на B2B-рынке поставок сырья и ингредиентов для производства продуктов питания в России и СНГ.

- Один из значимых игроков на рынке ингредиентов для пищевой промышленности.
- Безупречная репутация надежного поставщика.
- Оптимальный ассортиментный портфель.
- Прямые закупки от производителей со всего мира.
- Собственное производство.

КАКАО-ПОРОШКИ CAOLA™

Производство «АБ-МАРКЕТ»

Какао-порошок CAOLA™ производится с 2011 года на фабрике «АБ-МАРКЕТ» в Калининградской области. Предприятие оснащено современным оборудованием, полностью автоматизированной линией упаковки, производственной лабораторией. Эффективный менеджмент предприятия, отлаженные производственные процессы позволяют предложить Вам какао-порошок стабильного, высокого качества по привлекательной цене.

CAOLA PRO Какао-порошок по ГОСТ 108-2014 Уникальная технология производства!	Вкус и аромат	Ярко выраженные, свойственные натуральному какао-порошку		
	Цвет	От светло-коричневого до коричневого		
	Уровень pH	не более 7,1	Массовая доля жира	не менее 12 %
	Влажность	не более 5 %	Степень измельчения, остаток на сите, % не более	1,5 на металлическом сите № 0315 по ГОСТ 6613
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		

КАКАО-ПОРОШКИ Gerkens Cacao™

Производство Cargill

«АБ-МАРКЕТ» – официальный дистрибьютор в России какао-порошков, шоколада и какао-продуктов концерна Cargill.

NA55 Натуральный	Цвет	Свойственный натуральному какао-порошку		
	Уровень pH	5,2–6,0	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Кот д'Ивуар		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
PON10B2 Натуральный Эксклюзивный blend африканских какао-бобов Только в «АБ-МАРКЕТ»	Цвет	Свойственный натуральному какао-порошку		
	Уровень pH	6,0	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 4,5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Франция		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
GHN Натуральный	Цвет	Свойственный натуральному какао-порошку		
	Уровень pH	6,0	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 4,5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Гана		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
AM70 Алкализованный ХИТ-ПРОДАЖ!	Цвет	Коричневый, с умеренным красноватым оттенком		
	Уровень pH	6,8–7,2	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Кот д'Ивуар		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
GHR Алкализованный	Цвет	Темно-коричневый, с красноватым оттенком		
	Уровень pH	7,2–7,6	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 4,5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Гана		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
RS75 Алкализованный	Цвет	Темно-коричневый, с красноватым оттенком		
	Уровень pH	7,3–7,7	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Кот д'Ивуар		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
POR10G9 Алкализованный Эксклюзив «АБ-МАРКЕТ»	Цвет	Темно-коричневый, с красноватым оттенком		
	Уровень pH	7,5–7,9	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 4,5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Франция / Уникальный blend какао-бобов		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
СТ70 Алкализованный «Босс выпечки»	Цвет	Красно-коричневый		
	Уровень pH	6,7–7,1	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 4,5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,8 %
	Производство	Cargill, Нидерланды		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
DJ150 Сильно-алкализованный	Цвет	Темно-коричневый		
	Уровень pH	8,3–8,7	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 4,5 %	Дисперсность, 75 мкм	99,8 %
	Производство	Cargill, Нидерланды		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
DB82 Сильно-алкализованный ХИТ-ПРОДАЖ! Эксклюзивная цена!	Цвет	Темно-коричневый		
	Уровень pH	8,5–8,9	Массовая доля жира	10–12 %
	Влажность	не более 5%	Дисперсность, 75 мкм	99,5 %
	Производство	Cargill, Кот д'Ивуар		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		

КАКАО-ПРОДУКТЫ

Производство Cargill

КАКАО ТЁРТОЕ IVC04 Натуральное	Обработка	Не алкализованное (натуральное)	
	Содержание масла какао, мин.	53,0 %	
	Степень измельчения, 75 мкм, мин.	99,0 %	
	Происхождение бобов	Кот-д'Ивуар	
	Производство	Cargill, Нидерланды	
Упаковка	гофрокороб с п/э пакетом, 25 кг		
МАСЛО КАКАО PPP Деодорированное	Обработка	Полностью деодорированное	
	Цвет	Желтоватый. Мутный (твёрдый вид) / Прозрачный (жидкий вид)	
	Влажность (по Фишеру), макс.	0,1 %	
	Свободные жирные кислоты	0,5–1,75 %	
	Производство	Cargill, Нидерланды	
Упаковка	гофрокороб с п/э пакетом, 25 кг		

ШОКОЛАД

Производство Cargill

БЕЛЫЙ HB2835BVBUC0025A01	Масло какао	28,3 %	Какао тертое	–	Сухое цельное молоко	24,3 %	Сахар	47,0 %
	Форма	Монеты						
	Производство	Cargill, Германия			Упаковка	гофрокороб с п/э пакетом, 25 кг		
МОЛОЧНЫЙ HL3336BDBUC0025A01	Масло какао	23,5 %	Какао тертое	1,0 %	Сухое цельное молоко	7,6 %	Сахар	42,4 %
	Форма	Монеты						
	Производство	Cargill, Германия			Упаковка	гофрокороб с п/э пакетом, 25 кг		
ТЁМНЫЙ HC5532BAKIC0025A00	Масло какао	6,0 %	Какао тертое	49,0 %	Сухое цельное молоко	–	Сахар	44,5 %
	Форма	Гранулы						
	Производство	Cargill, Германия			Упаковка	гофрокороб с п/э пакетом, 25 кг		
ГОРЬКИЙ HC7440BVBUC0025A01	Масло какао	1,9 %	Какао тертое	75,2 %	Сухое цельное молоко	–	Сахар	22,4 %
	Форма	Монеты						
	Производство	Cargill, Бельгия			Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		

МАКОВЫЕ НАЧИНКИ

Производство «АБ-МАРКЕТ»

КЛАССИЧЕСКАЯ 65 Готовая начинка	Для массового производства. Оптимальное соотношение цена/качество.			
	Содержание мака	30 %	Содержание сухих веществ	65 %
	Термостабильная	Да	В готовом изделии	Пластичная
	Упаковка	гофрокороб с вакуумным п/э пакетом, 14 кг		
КЛАССИЧЕСКАЯ 65 М Готовая начинка	Пластичная консистенция. Идеальна для закрытых рулетов и булочек.			
	Содержание мака	30 %	Содержание сухих веществ	65 %
	Термостабильная	Да	В готовом изделии	Пластичная
	Упаковка	гофрокороб с вакуумным п/э пакетом, 14 кг		
КЛАССИЧЕСКАЯ 72 Готовая начинка Многолетний ХИТ ПРОДАЖ!	Выбор предприятий, ценящих высокое качество продукции.			
	Содержание мака	40 %	Содержание сухих веществ	72 %
	Термостабильная	Да	В готовом изделии	Пластичная
	Упаковка	гофрокороб с вакуумным п/э пакетом, 14 кг		
ЗВЁЗДНАЯ Сухая начинка Экономьте на логистике и хранении.	Сухая маковая начинка «ЗВЁЗДНАЯ» в составе содержит 50% высококачественного пищевого мака. Три вида помолы и предварительное обжаривание максимально полно раскрывают вкус мака. 20 минут на приготовление: 1 кг сухой начинки + 0,5 л воды = 1,5 кг готовой начинки			
	Содержание мака	50 %	Содержание сухих веществ	97 %
	Термостабильная	Да	В готовом изделии	Пластичная
	Упаковка	гофрокороб с вакуумным п/э пакетом, 14 кг		

ПАСТЫ

Производство «АБ-МАРКЕТ»

RF 2.03 Белая паста	Тонкоизмельченный кремообразный продукт с нежной консистенцией и сливочно-ванильным вкусом. Предназначен для производства кондитерских изделий (начинок круассанов, конфет, зефира, прослоек тортов).			
	Консистенция	Кремовая	Вкус и аромат	Сливочно-ванильный
	Дисперсность	18–20 мкм	Влажность	не более 1 %
	Упаковка	пластиковое ведро, 20 кг		

 Закажите образец на сайте ab-market.ru

ГЛАЗУРИ ЭЛИН™		Производство «АБ-МАРКЕТ»	
ЭЛИН 30.06 Темная лауриновая	Темная глазурь с шоколадно-ванильным вкусом. Подходит для глазирования любых изделий, особенно для изделий на вафельной основе.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Твердо-пластичная
	Температура глазирования	36–42°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг
ЭЛИН 30.08 Н Темная лауриновая ХИТ-ПРОДАЖ! Универсальная!	Глазурь ЭЛИН 30.08 Н – многолетний ХИТ продаж благодаря высоким вкусовым качествам и универсальности применения. Рекомендована для использования при производстве фигурок, драже, конфет. Может быть использована при производстве практически любого вида изделий.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Твердая, Хрупкая
	Температура глазирования	36–40°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг
ЭЛИН 30.08 «Экстра» Темная лауриновая ХИТ-ПРОДАЖ!	Специально подобранная смесь жиров в составе делает глазурь более пластичной. Используется для глазирования кондитерских и мучных кондитерских изделий, производства шоколадных фигурок и яиц.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Твердо-пластичная
	Температура глазирования	36–42°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см плита 1,8 кг	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг гофрокороб с п/э вклад., 20 кг
ЭЛИН 30.09 Н Темная лауриновая	Аналог глазури ЭЛИН 30.08 Н. Благодаря особенному купажу какао-порошков, входящих в состав, глазурь имеет более «шоколадный» цвет.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Твердая, Хрупкая
	Температура глазирования	36–42°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг
ЭЛИН 30.30 Темная лауриновая для ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ	Идеальное решение для глазирования творожных сырков и изготовления десертов на молочной основе.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Пластичная
	Температура глазирования	36–42°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг
ЭЛИН 30.40 Темная лауриновая НОВИНКА! «Летнее решение»	Для производства фигурок, драже, глазирования конфет. Глазурь ЭЛИН 30.40 максимально адаптирована для использования в летний период.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Твердая, Хрупкая
	Температура глазирования	36–42°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг
ЭЛИН 32.10 Белая лауриновая	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.		
	Цвет	Белый	Структура Твердая, Хрупкая
	Температура глазирования	35–40°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см плита 1,8 кг	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг гофрокороб с п/э вклад., 20 кг
ЭЛИН 33.30 Молочная лауриновая	Светло-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.		
	Цвет	Светло-коричневый	Структура Хрупкая
	Температура глазирования	35–42°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг
ЭЛИН 33.08 Молочная лауриновая	Коричневого цвета, с шоколадно-сливочным вкусом и ароматом. Предназначена для формования шоколадных фигурок и яиц, дражирования орехов и сухофруктов, глазирования сахаристых, мучных изделий и творожных сырков. Не используется для вафель, вафельных тортов.		
	Цвет	Коричневый	Структура Твердая, Хрупкая
	Температура глазирования	36–43°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг
ЭЛИН 34.01 Шоколадная для МОРОЖЕНОГО	Глазурь предназначена для глазирования, декорирования, отделки мороженого. Не требует темперирования. Равномерно наносится на изделие, быстро застывает, обеспечивает блестящую поверхность, характерный хруст, нежный тающий вкус. Идеально подходит для покрытия поверхности брикетов, батончиков, эскимо и других форм мороженого.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Твердая, Хрупкая
	Температура глазирования	32–37 °C	Температура мороженого Не выше –12 °C
	Форма выпуска	Гомогенная масса	Упаковка Пластиковые ведра, 20 кг
ЭЛИН 21.03 Р Молочная нелауриновая	Глазурь нелауринового типа темно-коричневого цвета с ярко выраженным шоколадным вкусом и ароматом. Применяется для формования и глазирования кондитерских изделий и творожных сырков.		
	Цвет	Темно-коричневый	Структура Твердо-пластичная
	Температура глазирования	36–42°C	
	Форма выпуска	дропсы 3 см плита 1,8 кг	Упаковка гофрокороб с п/э вклад., 15 кг гофрокороб с п/э вклад., 20 кг

СЕМЕНА, ПОСЫПКИ

МАК ПИЩЕВОЙ «АБ-МАРКЕТ» – многолетний лидер по объему импорта мака пищевого в Россию.	Мак по лучшим ценам всегда на складах наших филиалов. Фабрика «АБ-МАРКЕТ», работающая напрямую с фермерскими хозяйствами, находится в Чехии, стране с многолетними традициями возделывания пищевого мака. Сырье очищается, фасуется, проходит лабораторный контроль и на эксклюзивной основе отправляется в Россию на склады «АБ-МАРКЕТ».			
	Происхождение	Чехия	Голубой, высокая степень очистки.	
		Турция	Серо-голубой, высокая степень очистки.	
		Венгрия	Голубой, высокая степень очистки.	
	Упаковка	крафт-мешок, 25 кг		
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА Лидер поставок среди дистрибьюторов	Регулярный ассортимент	МЕДИУМ (MEDIUM)	ФАЙН (FINE)	ФАЙН (FINE)
		жирность 65 %	жирность 65 %	жирность 45–48 %
	Цвет	Белоснежный		
	Происхождение	Индонезия, Филиппины		
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг		
КУНЖУТ ОЧИЩЕННЫЙ	Степень очистки	99,98 %	99,95 %	99,90 %
	Происхождение	Индия		
	Упаковка	крафт-мешок, 25 кг		
КУНЖУТ НЕОЧИЩЕННЫЙ	Степень очистки	99,90 %		
	Происхождение	Индия		
	Упаковка	крафт-мешок, 25 кг		
КУНЖУТ НЕОЧИЩЕННЫЙ ЧЕРНЫЙ	Сорт	Z-Black		
	Степень очистки	99,90 %		
	Происхождение	Индия		
	Упаковка	крафт-мешок, 25 кг		
СЕМЕНА ТЫКВЫ ОЧИЩЕННЫЕ	Цвет	Темно-зеленый		
	Класс	AA		
	Происхождение	Китай		
	Упаковка	крафт-мешок, 25 кг		
СЕМЕНА ТЫКВЫ ГОЛОСЕМЕННЫЕ	Цвет	Темно-зеленый		
	Тип	GWS		
	Класс	AA		
	Упаковка	крафт-мешок, 25 кг		

СУХОФРУКТЫ

АБРИКОС СУШЕНЫЙ (КУРАГА) БЕЗ КОСТОЧКИ	Регулярный ассортимент	Индустриальный, Сорт 1
	По запросу	Любые калибры / Органический / Десульфитированный
	Происхождение	Таджикистан
	Упаковка	гофрокороб, 12,5 кг
АБРИКОС СУШЕНЫЙ (КУРАГА) БЕЗ КОСТОЧКИ	Регулярный ассортимент	Индустриальный, Калибры #4, #8
	Происхождение	Турция
	Упаковка	гофрокороб, 12,5 кг
АБРИКОС СУШЕНЫЙ (КУРАГА) РЕЗАНЫЙ	Регулярный ассортимент	3–5 мм / 5–7 мм / 7–9 мм
	Происхождение	Таджикистан
	Упаковка	гофрокороб, 10,0 кг
АБРИКОС СУШЕНЫЙ (КУРАГА) РЕЗАНЫЙ	Регулярный ассортимент	4–6 мм / 6–8 мм
	Происхождение	Турция
	Упаковка	гофрокороб, 12,5 кг
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ) БЕЗ КОСТОЧКИ	Регулярный ассортимент	80/90; 70/90
	Происхождение	Чили, Аргентина
	Упаковка	гофрокороб с п/э вкладышем, 10 кг
СЛИВА СУШЕНАЯ (ЧЕРНОСЛИВ) РЕЗАНАЯ	Регулярный ассортимент	3–5 мм / 5–7 мм / 7–9 мм
	Происхождение	Таджикистан
	Упаковка	гофрокороб с п/э вкладышем, 10 кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) БЕЗ КОСТОЧЕК	Сорт	Малаяр
	Происхождение	Иран
	Упаковка	гофрокороб с п/э вкладышем, 10 кг

ЦУКАТЫ

ЦУКАТЫ АНАНАСА	Регулярный ассортимент	Натуральные	кубики 3–5 мм / 5–7 мм / 8–10 мм
	Происхождение	Микс 4х цветов	кубики 3–5 мм / 8–10 мм
	Упаковка	Тайланд	
		гофрокороб с п/э вкладышем, 20 кг	
ЦУКАТЫ ПАПАЙИ	Регулярный ассортимент	Микс 4х цветов	кубики 3–5 мм / 8–10 мм
	Происхождение	Китай	
	Упаковка		
		гофрокороб с п/э вкладышем, 20 кг	

ОРЕХИ

МИНДАЛЬ жареный дробленый	Регулярный ассортимент	0–2 мм / 2–4 мм
	По запросу	3–5 мм / любой размер
	Производство	«АБ-МАРКЕТ», Россия
	Упаковка	гофрокороб с вакуумным пакетом, 6 кг x 2
ФУНДУК жареный дробленый	Регулярный ассортимент	0–2 мм / 2–4 мм
	По запросу	3–5 мм / любой размер
	Производство	«АБ-МАРКЕТ», Россия
	Упаковка	гофрокороб с вакуумным пакетом, 6 кг x 2
КЕШЬЮ целый сырой	Регулярный ассортимент	W320
	Происхождение	Различные страны
	Упаковка	гофрокороб с п/э пакетом, 22,5 кг

АРАХИС

Бланшированный СПЛИТ	Происхождение	Бразилия
	Упаковка	мешок п/э, 50 кг
Пластинки	Производство	Россия
	Упаковка	гофрокороб, 10 кг
Жареный дробленый	Регулярный ассортимент	0–2 мм / 2–4 мм / 3–5 мм
	Производство	Россия
	Упаковка	гофрокороб, 15 кг (вакуумные пакеты 2x7,5 кг)

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Ароматизатор Ванилин «Промо»	Производство	«АБ-МАРКЕТ», Россия
	Упаковка	гофрокороб, 9 кг (п/э пакеты 18x0,5 кг)
Ароматизатор Ванилин 1 сорт	Производство	«АБ-МАРКЕТ», Россия
	Упаковка	гофрокороб, 9 кг (п/э пакеты 18x0,5 кг)
Ароматизатор Ванилин Высший сорт	Производство	«АБ-МАРКЕТ», Россия
	Упаковка	гофрокороб, 9 кг (п/э пакеты 18x0,5 кг)
Ароматизатор Ванилин кристаллический	Производство	Китай
	Упаковка	гофрокороб, 9 кг (п/э пакеты 18x0,5 кг)
Агар-агар 900	Производство	Китай
	Упаковка	гофрокороб с п/э вкладкой, 25 кг
Агар-агар GS1000	Производство	Китай
	Упаковка	гофрокороб с п/э вкладкой, 25 кг
Сухой яичный белок	Производство	Россия
	Упаковка	гофрокороб с п/э вкладкой, 25 кг

КРАХМАЛЫ КУКУРУЗНЫЕ МОДИФИЦИРОВАННЫЕ Производство Cargill (Нидерланды)

C*Tex 06201 / 06205 / 06214 Модифицированный УНИВЕРСАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	Тип	Горячего набухания	Код E 1422
	Функциональность	Хорошо адаптирован к нейтральным и кислым системам, к периодическому и непрерывному производственному процессу. Стабилен при продолжительном нагревании. Хорошая стабильность при замораживании-размораживании. Короткая, кремообразная текстура. Хорошая прозрачность клейстера.	
	Основные области применения	Молочная продукция, йогурты, кетчупы, соусы, подливы, фруктовые начинки для горячего приготовления, фруктовые начинки для пирогов глубокой заморозки, сухие пищевые смеси, замороженные супы и соусы, томатные соусы и соусы барбекю, детское питание.	
C*PolarTex 06748 / 06739 Модифицированный ЛИДЕР-ПРОДАЖ!	Тип	Горячего набухания	Код E 1442
	Функциональность	Исключительно высокая стабильность при хранении в холодных условиях и при замораживании-размораживании. Очень хорошо себя проявляет в системах с постоянным перемешиванием. Устойчив к высоким температурам. Может использоваться в пищевых системах с высоким и низким pH. Короткая, мягкая текстура. Очень высокая прозрачность клейстера. Мягкий вкус.	
	Основные области применения	Термостабильные начинки, начинки горячего приготовления, кремы для начинок, фруктовые начинки для пирогов, молочные десерты, пудинги, соусы для салатов.	
	Страны производства	США / Нидерланды	
C*Tex-Instant 12605 / 12616 Модифицированный	Тип	Холодного набухания	Код E 1422
	Функциональность	Высокая вязкость. Хорошая устойчивость в кислой среде и механическому воздействию. Очень хорошая устойчивость к замораживанию-размораживанию. Хорошая прозрачность клейстера.	
C*PolarTex-Instant 12650 Модифицированный	Тип	Холодного набухания	Код E 1442
	Функциональность	Гладкая текстура. Очень высокая вязкость. Хорошая стабильность в кислой среде и при механическом воздействии. Высокая стабильность при замораживании-размораживании. Быстрая гидратация. Высокая прозрачность клейстера. Мягкий вкус.	
	Основные области применения	Крахмал с достаточно мелкой гранулометрией разработан для использования в различных продуктах с нейтральным или слегка кислым pH, таких как: пудинги быстрого приготовления, горчица, соусы и подливы, растворимые супы, сухие пищевые смеси.	
C*EmTex 12688 Модифицированный	Тип	Холодного набухания	Код E 1450
	Функциональность	Эмульгатор, стабилизатор эмульсии. Высокая вязкость	
Основные области применения	Основные области применения	Предназначен для частичной или полной замены классических эмульгаторов. Рекомендован для использования в производстве салатных соусов и майонеза (для замены яичного желтка), кексов (для замены яичного порошка), колбасных изделий, паштетов и плавленых сыров (для замены казеина).	
	Тип	Холодного набухания	Код E 1412
C*PulpTex 12931 Модифицированный	Особенности	Крахмал набухает в холодной воде, но все же необходим умеренный нагрев для полного развития текстуры. Крахмал используется в широком спектре пищевых продуктов для придания пульпообразной, зернистой текстуры.	
	Функциональность	Хорошая дисперсность. Хорошая устойчивость в кислой среде. Мягкий вкус. Низкий уровень вязкости при комнатной температуре, средний уровень вязкости при высоких температурах. Хорошая устойчивость к механическому воздействию. Хорошие желирующие свойства.	
	Основные области применения	Фруктовые и нейтральные наполнители, зерновые наполнители, супы, кетчупы, соусы.	
C*CleanSet 03703 Формовочный крахмал	Свойства	Специальный крахмал с добавлением растительного масла. Используется для отсадки кондитерских изделий.	

КРАХМАЛЫ, КРАХМАЛО-ПРОДУКТЫ

Крахмал кукурузный	Производство	Россия
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный 25 кг
Мальтодекстрин	Декстрозный эквивалент	10-12
	Производство	18-20
Глюкоза	Производство	Китай
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг
	Упаковка	Китай
	Упаковка	крафт-мешок 3х-слойный, 25 кг