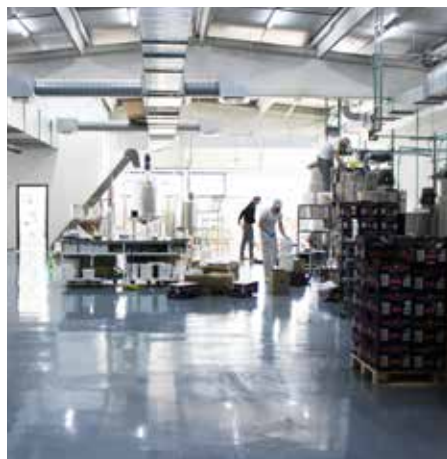




PEKARSKI PROGRAM



*Uz naše  sirovine do
savršenog proizvoda*





Velvet Trade prati najnovije tehnološke trendove modernim dizajnom i savremenim pristupom organizaciji posla, koja je certificirana sa najnovijim i najznačajnijim standardima u proizvodnji hrane i prehrambenih proizvoda. Time garantujemo visoki kvalitet i sigurnost naših proizvoda.



POBOLJŠIVAČI ZA TIJESTA, PECIVA I HLJEBOVE

Poboljšivači koji doprinose kvaliteti pekarskih proizvoda



Artikal		Doziranje	Pakovanje
220002	Velvet Dolfin	0.25 - 0.35 %	5 kg
220102	poboljšivač kvaliteta brašna i volumena pšeničnih hljebova i peciva		10 kg
393000	Velvet Bake Power	0.35 - 0.4 %	10 kg
	poboljšivač kvaliteta raževih, integralnih i tamnih hljebova i peciva		
320059	Velvet Volumen plus	0.4 %	10kg
	poboljšivač koji osigurava stabilnost procesa proizvodnje, te doprinosi većem volumenu i meškoj sredini finalnog proizvoda		
393002	Velvet Ultra Bake	0.25 - 0.35 %	10 kg
	poboljšivač sastavljen od enzima, za izradu peciva i hljebova s volumenom i produženom svježinom		
293009	Velvet Hamburger	1 - 1.5 %	10 kg
	poboljšivač koji doprinosi mekoći i svježini peciva tipa hamburger		
393008	Velvet Softy K	2 %	10 kg
	poboljšivač kojim se postiže mekoća i vazdušasta struktura hljebova i peciva		
220022	Velvet Tost	0.5 %	5 kg
	poboljšivač za hljeb tost sa produženim rokom trajanja		
320036	Velvet Ciabatta	3 - 5 %	10 kg
	poboljšivač za pecivo ciabatta i drugih italijanskih peciva		
393004	Velvet Panifix	1 - 3 %	10 kg
	poboljšivač za sve vrste hljebova i peciva koji su siromašni glutenom		
399024	Velvet Ultra Rye	1.5 - 3.5 %	10 kg
	poboljšivač za raževi hljeb, namjenjen pekarskim proizvodima od raževog brašna		
300021	Velvet Freeze & Bake	1.5 - 2 %	10 kg
	poboljšivač za proizvodnju peciva sa prekinutom fermentacijom, obezbjeđuje stabilnost proizvoda tokom zamrzavanja		
250021	Velvet Kroasan i Dansko pecivo	3 %	5 kg
	poboljšivač sa dodatkom arome putera za lisnata tijesta, kroasane i danska peciva		
293003	Velvet Baguette	0.5 %	10 kg
	poboljšivač za pecivo tipa baguette		
399031	Velvet T.K.T.	2 - 3 %	10 kg
	sušeno kiselo tijesto koje služi kao dodatak za proizvodnju tamnih hljebova i peciva		
293006	Velvet M.D. - Raževa slad	1 - 2 %	10 kg
	raževa slad je namjenjena za poboljšanje boje, arome i okusa proizvoda		



SMJESE I KONCENTRATI

Smjese i koncentrati za pripremu slanih i slatkih pekarskih proizvoda

Velvet mix



Artikal	Doziranje	Pakovanje
394006 Sunce mix koncentrat za integralne hljebove i peciva obogaćen lanom i sojom	30 - 50 %	10 kg
394018 Lan mix koncentrat za hljebove i peciva obogaćen sjemenkama lana, sa visokim udjelom proteina	30 - 50 %	10 kg
394004 Švicarski mix koncentrat za hljebove i peciva sa 5 vrsta sjemenki (lan, suncokret, kukuruz, zobene pahuljice i soja)	30-50 %	20 kg
350019 Royal mix koncentrat koji je veoma bogat sjemenkama, mekinjama i začinima	30 - 50 %	10 kg
300042 Mediteranski mix koncentrat namijenjen za izradu aromatičnih hljebova i peciva, obogaćen prženim lukom i ruzmarinom	30 - 50 %	10 kg
294011 Rustikalni mix koncentrat za tamna peciva i hljebove obogaćen sjemenkama, pšeničnim mekinjama i korijanderom	30 - 50 %	10 kg
294009 Kukuruzni mix koncentrat za kukuruzne hljebove i peciva	30 - 35 %	10 kg
394000 Ražev mix koncentrat za integralne, raževe proizvode obogaćen sjemenkama (lan, suncokret, zobene pahuljice, soja i susam)	30 - 50 %	20 kg
399032 BioVital mix koncentrat za proizvodnju peciva, tosta i hljebova obogaćen prosom i začinom anisa	30 - 50 %	20 kg
349020 Chia mix koncentrat za pekarske proizvode sa visokim udjelom chia sjemenki	30 - 50 %	10 kg
220056 Kopriva mix koncentrat za pekarske proizvode sa visokim udjelom sušene koprive i sjemenki	30 - 50 %	10 kg
396011 Krofna plus koncentrat za proizvodnju krofni i donata	1kg koncentrata/ 3kg brašna T-500/ 1.6l vode/ 200gr kvasca	10 kg
396009 Mafin mix smjesa za pripremu mafina	1 kg smjese/ 300 ml vode/ 300 ml ulja/ 8 jaja	10 kg
396010 Čoko mafin mix smjesa za pripremu čokoladnih mafina	1 kg smjese/ 300 ml vode/ 300 ml ulja/ 8 jaja	10 kg
349048 Biskvit nuts mix smjesa za pripremu sočnih biskvitnih masa i kora sa lješnjacima	1 kg smjese/ 6 jaja/ 450 ml vode/75 ml ulja	5 kg
340037 Tri leće mix smjesa za pripremu biskvitne podloge za kolač "Tri leće"	1 kg smjese/ 8 jaja	10 kg
349038 Brownies mix smjesa za brzu pripremu sočnog browniesa	1 kg smjese/ 270 ml vode / 280 ml ulja / 4 jajeta	10 kg
399037 Smjesa za princeps krofne, eklere i profiterole smjesa za brzu pripremu princeps krofni, eklera i profiterola	1 kg smjese/ 950 ml vode - 60 °C / 270 ml ulja	5 kg

NADJEVI I DŽEMOVI

Termostabilni nadjevi i džemovi za pripreme slastičarskih proizvoda



Artikal	Doziranje	Pakovanje
310007 Višnja 45 %		2 kg
310004		12 kg
300017 Višnja 45% - slastičarska mazivi nadjev od višnje sa 45% ploda pogodan za slastičarsku namjenu		12 kg
310006 Višnja 60 % - specijal		12 kg
310054 Višnja 65 %		12 kg
310029 Jabuka rendana 40%		2 kg
310039		12 kg
210032 Jabuka rendana 60%		10 kg
349036 Jabuka kocka 60%		10 kg
310013 Marelica		2 kg
310012		12 kg
310011 Šumsko voće		2 kg
310010		12 kg
310009 Jagoda		6 kg
310008		12 kg
310049 Borovnica		2 kg
310016		12 kg
310002 Malina		2 kg
310019		12 kg
398036 Narandža		2 kg
340036		6 kg
310043 Mljevena marelica		12 kg
310017 Džem marelica i jabuka TS termostabilni džem		12 kg
310015 Džem marelica i jabuka džem koji nije termostabilan		12 kg
310047 Džem višnja		12 kg
310025 Džem miješani		12 kg
349037 Džem jagoda		10 kg
349033 Džem šljiva		10 kg
340041 Smokva TS voćni namaz termostabilni voćni namaz		12 kg
310021 Mak praškasti nadjev od maka	1 kg nadjeva/ 0.5 - 0.7 l vode	10 kg
310055 Orah 20 praškasti nadjev od oraha (20%)	1 kg nadjeva/ 0.5 - 0.7 l vode	5 kg
310022 Orah 30 praškasti nadjev od oraha (30%)	1 kg nadjeva/ 0.5 - 0.7 l vode	5 kg
310062 Kakao praškasti kakao nadjev	1 kg nadjeva/ 0.5 - 0.7 l vode	10 kg
397046 Lješnjak praškasti nadjev od lješnjaka	1 kg nadjeva/ 0.5 - 0.7 l vode	5 kg

KREMOVI ZA PUNJENJE

Kremovi na vodenoj bazi za punjenje slastičarskih proizvoda, pogodni za punilice

Victoria

Artikal		Pakovanje
320068	Chocolino krem krem za punjenje pekarskih i slastičarskih proizvoda s okusom čokolade	12 kg
340042	Kakao Latte krem krem obogaćen mlijekom	12 kg
397036	Vanilija krem	12 kg
340054	Vanilija krem TS termostabilni krem	12 kg
397033	Višnja krem	12 kg
397038	Narandža krem	12 kg
350023	Kokos krem	6 kg
397047	Banana krem	6 kg
349030	Karamel krem TS termostabilni krem	6 kg
320071	Toffee masa masa za punjenje i dekoraciju kolača i torti	2 kg

KAKAO KREMOVI

Kremovi pogodni za punjenje i mazanje slastičarskih proizvoda

Luna



320030	Čokanut	1 kg
320019	kakao krem namjenjen za mazanje i punjenje pekarskih proizvoda	2 kg
320007		6 kg
320008	Čokanut termostabilni	12 kg
397045	Čokanut termostabilni - posni	12 kg
320042	Čokanut lješnjak termostabilni 2% lješnjak paste	12 kg
320029	Čoko krem termostabilni kakao krem namjenjen za punjenje pekarskih proizvoda	12 kg
320009	Ultima krem termostabilni kakao krem s bogatom kremastom strukturom namjenjen za punjenje pekarskih proizvoda	12 kg
320054	Chocco Nocciola	1 kg
349046	termostabilni čokoladni krem sa 12% lješnjak paste namjenjen za mazanje i punjenje	6 kg
320048		12 kg
300030	Nero krem tamni krem sa visokim kakao udjelom	12 kg
350031	Krem Bella bijeli krem namjenjen za mazanje i kao dodatak u kreme za filovanje	6 kg

ČOKOLADE I KAKAO PROIZVODI

Razne vrste kakao proizvoda za pekarstvo

Artikal		Pakovanje
320000	Kakao tabla za kuhanje	5 kg
320002	surogat čokolade za kuhanje	10 kg
320001		15 kg
330017	Čoko čips	1 kg
320033	termostabilni surogat čokolade u obliku čipsa	5 kg
310076	Bijeli čips	5 kg
	termostabilni surogat bijele čokolade u obliku čipsa	
320006	Čoko tablete	5 kg
	surogat čokolade u obliku tableta	
320005	Bijele tablete	5 kg
	surogat bijele čokolade u obliku tableta	
300027	Čokoladne tablete	1 kg
	čokolada u tableticama sa udjelom kakao komponenti 60%	
310077	Mliječne čokoladne tablete	1 kg
310065	Bijele čokoladne tablete	1 kg
410017	Crvene tablete - Jagoda	1 kg
410018	Narandžaste tablete - Narandža	1 kg
410019	Plave tablete	1 kg
410020	Zelene tablete - Pistacija	1 kg
410021	Žute tablete - Limun	1 kg



POSIPI

Posipi raznih vrsta sjemenki za pekarske proizvode



Artikal		Pakovanje
395006	Miješani posip posip sa 4 vrste sjemenki - zobene pahuljice, lan, suncokret i susam	10 kg
395008	Susam	10 kg
395004	Plavi mak	5 kg
397048	Ćurokot	5 kg
340038	Lan	5 kg
340040	Sjeme bundeve	5 kg
394022	Sjeme suncokreta	10 kg
300022	Zobene pahuljice	5 kg

PIZZA UMAK

349019 Pizza Umak Gastro

10 kg

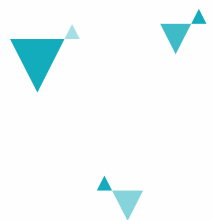


DODACI ZA PEKARSTVO

491008	Kvasac sirovi	10 kg
491005		
350013	Prašak za pecivo	0.750 kg
221074		10 kg
350016	Štaub šećer mljeveni šećer	10 kg
350006	Dekoratívni šećer termostabilni šećer za dekorisanje	5 kg
350018	Vanilin šećer	1 kg
220135		10 kg
300031	Vermicelli bijeli	1 kg
340044	šećerne bijele mrvíce	5 kg
300032	Vermicelli tamni	1 kg
340045	šećerne kakao mrvíce	5 kg
300033	Vermicelli mix	1 kg
340043	šećerne šarene mrvíce	5 kg




*Uz naše sirovine do
savršenog proizvoda*





Uz naše sirovine do savršenog proizvoda

HASANA MERDŽANOVIĆA 42, 71320 VOGOŠĆA, SARAJEVO,
BOSNA I HERCEGOVINA

info@velvet-trade.com
www.velvet-trade.com

