

НАТУРАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ

ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ



ЕЖЕДНЕВНО
ТЫСЯЧИ ШЕФОВ
СОЗДАЮТ СВОИ КОНДИТЕРСКИЕ
ШЕДЕВРЫ НА СЛИВКАХ

“ЧУДСКОЕ ОЗЕРО”



✓ **ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ СЛИВКИ**
Никакой химии и фальсификата.
Будьте спокойны за качество ваших десертов!

✓ **ОТЛИЧНО ВЗБИВАЮТСЯ И ДЕРЖАТ ФОРМУ**
Ваши десерты будут пышными и воздушными!

✓ **ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ЖИРНОСТИ**
Выбирайте оптимальный продукт для каждого изделия!

✓ **ХОРОШО ПЕРЕНОСЯТ НАГРЕВАНИЕ**
Делайте ганаш, карамель, помадку без проблем!

✓ **РАЗНООБРАЗИЕ ФОРМАТОВ УПАКОВКИ**
Экономно используйте нужный объем и не беспокойтесь об остатках!

✓ **ГЛАВНОЕ - НЕЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС**
Попробуйте сами, и вы уже никогда не захотите использовать другие сливки!

ООО “Торговая Группа Союз”



www.chudozero.ru

Подписывайтесь на наши соцсети



@chudozero

Телефоны:



Москва: +7 (495) 369-11-27

СПб: +7 (812) 244-76-23



СЛИВКИ 38% МОЛОЧНЫЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

- Обладают самым насыщенным сливочным вкусом и густой текстурой;
- очень стабильные;
- быстро взбиваются и прекрасно держат форму.

Это лучшие сливки для декорирования кондитерских изделий и подачи десертов, также используются для приготовления кремов, которые со сливками жирностью 38% будут особенно стабильными.

Состав: нормализованные сливки, стабилизатор каррагинан.

Объем: 1 л

Упаковка: 12 шт.



СЛИВКИ 35% МОЛОЧНЫЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

- Сливки жирностью 35% пользуются большим спросом из-за своего яркого сливочного вкуса и нежной текстуры;
- стабильные, образуют хороший объем при взбивании.

Отлично подходят для приготовления кремов, муссовых десертов, ганашей, карамели, мороженого, для десертов в стакане и украшения изделий.

Состав: нормализованные сливки, стабилизатор каррагинан.

Объем: 1 л

Упаковка: 12 шт.



СЛИВКИ 33% МОЛОЧНЫЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

- Самые популярные сливки среди кондитеров; Именно под сливки жирностью 33% разработано большинство рецептов и кондитерских техник;
- оптимальное сочетание цены и качества продукта;
- хорошо взбиваются и отлично переносят нагревание.

Используются практически во все крема, а также муссы, ганаша, карамели, мороженое, чизкейки, конфеты, для основы теста и начинки для десертов.

Состав: нормализованные сливки, стабилизатор каррагинан.

Объем: 1 л; 0,5 л
Упаковка: 12 шт.

Объем: 0,2 л
Упаковка: 18 шт.



СЛИВКИ 22 и 20% МОЛОЧНЫЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ

- Прекрасно переносят нагревание;
- быстро загустевают; не сворачиваются.

Используются в составе теста для чизкейков, бисквитов и другой выпечки. Подходят для приготовления заварных кремов, в т.ч. патишьера, сладких соусов, крем-супов, начинки для пирогов и заливки для тортов.

Состав: нормализованные сливки.

СЛИВКИ 22%
Объем: 1 л; 0,5 л
Упаковка: 12 шт.

СЛИВКИ 20%
Объем: 0,2 л
Упаковка: 18 шт.

ВАЖНО!

1. Хранить сливки рекомендуется при комнатной температуре от +2°C до +20°C, не допускать резких перепадов температур при транспортировке и хранении. Избегать прямых солнечных лучей и нахождения рядом с отопительными приборами;
2. Непосредственно перед применением жирные сливки нужно охладить в холодильнике минимум 4 часа, но лучше в течение 8-10 часов (сливки нельзя охлаждать в морозилке, у задней стенки холодильника, на дверной полке).
3. Перед открытием упаковки жирных сливок, рекомендуется отогнуть верхние и нижние "ушки" упаковки, затем хорошо взболтать и помассировать пачку, чтобы объединить жир. При необходимости после вскрытия упаковки сливки перемешать с помощью ложки. По ГОСТ 31451 допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании.

На консистенцию натуральных сливок влияют условия хранения и транспортировки продукции, перепады температур, особенно в летний период времени, поэтому необходимо строго соблюдать все рекомендации.

СЛИВКИ 10 и 11% МОЛОЧНЫЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЕ



- Легкие нежные сливки;
- прекрасно сочетаются с кислыми ингредиентами, алкоголем.

Используются как основа для заварных кремов и пропитки, служат для приготовления сладких соусов и крем-супов.

Отлично подходят для добавления в чай, кофе и молочные коктейли.

Состав: нормализованные сливки.

СЛИВКИ 10%
Объем: 1 л; 0,2 л
Упаковка: 12/18 шт.

СЛИВКИ 11%
Объем: 0,5 л
Упаковка: 12 шт.



МОЛОКО 3,2 и 3,5%

- Профессиональное молоко специально для использования в кафе, ресторанах и кофейнях.

Используется для выпечки, пригото-

вления заварных кремов, пудингов и др. Идеально подходит для приготовления капучино, латте и других кофейных напитков, а также молочных коктейлей.

Состав: молоко цельное, молоко обезжиренное.

Объем: 1 л
Упаковка: 12 шт.

Концентрированное молоко 7,5% БЕЗ САХАРА



- Отличная альтернатива маложирным сливкам: блюда и напитки менее калорийны, но сохраняют насыщенный сливочный вкус;

Используется для добавления в чай и кофе, приготовления напитков, выпечки и кулинарных блюд.

Используется в качестве основы для приготовления кондитерских изделий, каш, супов, соусов, также как добавка по вкусу в чай или кофе.

Состав: молоко цельное, сливки.

Объем: 0,5 л

Упаковка: 12 шт.

ПРОИЗВОДСТВО:
Россия

СРОК ХРАНЕНИЯ:
6 месяцев

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 6 месяцев при температуре от +2°C до +25°C в закрытой упаковке.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ: Хранить при температуре от +2°C до +6°C.

ООО "Торговая Группа Союз"