

KATALOG CHLAZENÝCH VÝROBKŮ

www.vandemoortele.cz

www.vandemoortele.sk

PEKÁŘ
CUKRÁŘ

Margaríny

Tuky

Ostatní

vandemoortele

OBSAH

MARGARÍNY

| | |
|---------------------------------|---|
| Do běžných těst | 2 |
| Do listových a plundrových těst | 3 |
| Do krémů, náplní a polev | 4 |

TUKY

| | |
|------------------|---|
| 100%, ke smažení | 5 |
|------------------|---|

OSTATNÍ

| | |
|-----------------------|---|
| Náplně, geły, zdobení | 6 |
|-----------------------|---|



Gold Cup
SAFEGOLD

Elena

Gold Margarine

RISSO
QUALITÀ SU OGGI

MARGARÍNY

Do běžných těst

01014

Gold Cup Saveur - těsto

Balení: 4x2,5kg

Vysoké kvalitní margarín s obsahem másla, určený do pevných, třených, křehkých a kynutých těst. Je výjimečný pro svou lehkost, vybělí bod těla a jemnou chuť po máse. Doporučujeme na vánoční pečení.

01048

Gold Cup Saveur - instant mix

Balení: 4x3kg

Je výjimečný především pro rychlou přípravu třených lineckých těst. Je již sladký, proto není zapotřebí přidávat cukr. Odpadá také nutnost přidání vajec. Má schopnost vysokého náletu a ušle velké množství vody. Výhodou je velmi rychlá a snadná příprava těsné hmoty, vládnost a dlouhá trvanlivost upečených výrobků. Používá se také na výrobu náplní, do prasinek a jemných náplní. Při srážení krému vrší jeho původní konzistenci.

01047

Elena S

Balení: 10x1kg

Společný margarín stále kvality a růžným obsahem soli určený do pevných, třených a kynutých těst. Výhodou také na výrobu cukroví.

01046

Elena SC

Balení: 10x1kg

100% rostlinný margarín stále kvality, určený především do třených těst. Vádným výrobkům dodá křehkost a jedinečnou chuť. U lineckých třených těst oceníte snadný zpracování a tvarování.

01003

Opal 1

Balení: 4x2,5kg

Kvalitní margarín, který vyniká jemnou chutí, nejvíce jej oceníte při samotném zpracování. Je vhodný zejména do pevných a křehkých těst. Díky vysoké teplotě tání těsto rychle dělá stobu pevně i v teplem prostředí.



MARGARÍNY

Do listových a plundrových těst



01017

Gold Cup Saver - listové

Balení: 6x2kg

Vysoce kvalitní margarin s obsahem másla, určený na výrobu listových těst. Při zpracování oceníte vyšší bod tání a balení v plátech. Výrobky vynikají jemnou chutí po máse a perfektním listováním.



01019

Gold Cup Saver - plundrové

Balení: 6x2kg

Vysoce kvalitní margarin s obsahem másla, určený na výrobu plundrových těst. Při zpracování oceníte vyšší bod tání a balení v plátech. Výrobky vynikají jemnou chutí po máse a perfektním listováním.



01055

Gold Cup - plundrové

Balení: 6x2kg

Vysoce kvalitní margarin, určený na výrobu plundrových těst. Při zpracování oceníte vyšší bod tání a balení v plátech. Výrobky vynikají jemnou chutí a perfektním listováním.



01004

Opal 6x2

Balení: 6x2kg

100% rostlinný tuk určený pro výrobu listového a plundrového másla. Pro snadnější zpracování másla se dodává v plátech.



01006

Opal 56

Balení: 6x2kg

Kvalitní 100% rostlinný margarin, určený na výrobu listových a plundrových těst. Vám zaručí pravidelné listování a velký objem másla. Pro snadnější zpracování se dodává v plátech.



01035

Elena T - croissant

Balení: 10x1kg

100% rostlinný tučný margarin, určený do listových a plundrových těst. Předklájený na 7kg pláty.

Do krémů, náplní a plev

MARGARÍNY

01015

Gold Cup Saver - creme

Balení: 4x2,5kg

Vysoce kvalitní margarín s obsahem másla, určený do krémů, ale i pomazánek. Je výjimečný pro svou lehkost, mlýký bod těla a jemnou chuť po máse. Má vysoký nádech.

01007

Gold Cup Saver Chanty

Balení: 4x2,5kg

100% rostlinný tuk (kokosový, řepkový, sojový, palmový) používá se na výrobu rostlinného krému spolu s Palmate Bleue (str. 5). Recept na výrobu krému si můžete vytáhnout u Vašeho obchodního zástupce.

01037

Elena K

Balení: 10x1kg

100% rostlinný margarín, který se používá do lehkých tukových krémů, ale i do pomazánek. Vyniká pro vysoký nádech a jemnost.

01005

Opal 4

Balení: 4x2,5kg

Kvalitní 100% rostlinný margarín je určený pro výrobu krémů a náplní, je oblíbený díky vysokému máslu a jemné chuti. Příjemně se rozpouští v ústech a jeho vlastnosti oceníte především v letním období.





03005
Risso Super
Balení: 4x2,5kg

100% rostlinný tuk, s vysokou tepelnou odolností. Je tedy speciálně určen na smažení.



03011
Palmový tuk
Balení: 1x10kg

100% palmový tuk s nízkým bodem tání, určený na smažení.



03006
Palmette bleue
Balení: 1x10kg

100% kokosový tuk, vyniká svojí jemností a nízkou teplotou tání. Používá se na výrobu zmrzlin a trvanlivých krémů. Spolu s G.C.S. Chanéty se používá na přípravu rostlinného krému, kde jim určujeme % tuku.



03014
Risso Likrema
Balení: 1x10kg

Směs řepového a palmového oleje v polotekuté konzistenci. Tento tuk obsahuje složku pro vysokou tepelnou odolnost, je tedy vhodný na dlouhodobější fritování. Vzhledem k jeho polotekuté konzistenci se s ním snadno manipuluje a zároveň poskytuje vlastnosti tuku, který je odolnější při vyšších teplotách.



03044
Risso Longlife
Balení: 1x10kg

Jedinečné složení tuku Risso Longlife (100% rostlinné oleje a tuky) bylo vyvinuto pro univerzální použití a je ideální pro, intenzivní fritování a smažení. Je odolný proti dlouhodobému tepelnému zatížení (při používání do 180°C) = vysoká životnost. Je ekologický, a představa rychlého zahřívání a použitelného recyklovatelného obalu. Neutrální chuť a vůně zachovává přirozenou chuť Vašich výrobků.



04003
Gold Cup Kaltkrém
Balení: 1x15kg

Instantní prášek na výrobu vanilkového krému, je určen pro avoká přirozenou chuť vanilky; používá se za studena, dle se i zamrazit nebo zapékat (200°C).



07149
Diamantový gel
Balení: 1x3kg

Průhledný gel neutrální chutí, určený k potírání povrchu upečených výrobků. Dodává jim atraktivní lesklý vzhled a udržuje výrobky déle vláčné. Gel se pro použití nemusí ředit ani nahřívát.



08002
Meruňkový gel
Balení: 1x15kg

Lesklý průhledný gel meruňkové chutí, určený k potírání povrchu upečených výrobků. Dodává jim atraktivní lesklý vzhled a udržuje výrobky déle vláčné. Gel se ředí s vodou následně po zahřátí je připraven k použití. (Speciální objednávka).



07008
Tmavá čokoláda
Balení: 25x100g

Jedná se o hotovou polevu, která je vhodná k potírání pekařských a cukrářských výrobků, zdobení, formování nebo přímému použití. Pro snadnou manipulaci je velice ovládná - stačí použít ohřátí sáček ve vodní lázni.



07009
Bílá čokoláda
Balení: 25x100g

Jedná se o hotovou polevu, která je vhodná k potírání pekařských a cukrářských výrobků, zdobení, formování nebo přímému použití. Pro snadnou manipulaci je velice ovládná - stačí použít ohřátí sáček ve vodní lázni.



Využijte jeden z mnoha způsobů objednávání zboží:

- **pošle e-shop** na našich internetových stránkách www.pecivo-online.cz nebo www.pecivo-online.sk
- **volejte** naše zákaznické centrum nejpozději do 12 hod (pro ČR) a do 10 hod (pro SR) den před plánovaným závozem. Náš operátor Vás jistě provede a Vám k dispozici po-pá od 7:30 do 17:00 hod. na tel: 224 390 959 - 60.
- **zašlete e-mail** na adresu objednavky@vandemoortele.com
- **zašlete fax** na číslo: 224 390 955
- **zanechte vzkaz** na našem záznamníku na tel. číslo: 224 390 962

- **využijte služby obvořování** - poté, co se domluvíte s obchodním zástupcem Vás zařadíme do databáze a jedno z našich operátorů Vás den před závozem telefonicky kontaktuje a převezme objednávku

- **zašlete státní objednávku** - pro zjednodušení objednání můžete zašlat státní objednávku na určené množství a den v týdnu

Pro jednodušnost objednávky prosím uvádějte:

- vaše identifikační číslo, které je uvedeno na fakturě a na dodacích listech
- konkrétní množství výrobků dle našeho ceníku

KONTAKTY

Kanceliář Praha

Zákaznické centrum: 224 390 959 - 60
Obchodní oddělení: 224 390 951 - 52
602 393 057
602 388 911
602 647 605
602 113 812
602 647 604

Fakturace: 224 390 953
Reklamační: 224 390 951
Záznamník: 224 390 962
Fax: 224 390 945
E-mail: objednavky@vandemoortele.com

Kancelária Bratislava

Zákaznické centrum: +421 259 396 239
Fax: +421 259 396 200
Obchodní zástupcovia: +421 978 345 732
+421 978 345 731

E-shop, novinky, akce, recepty a aktuální katalog našeho zboží naleznete na
www.vandemoortele.cz
www.vandemoortele.sk

Vemix ČR, org. složka
Bělohorská 85
169 00 Praha 6

Vemix SR, s.r.o.
Karadžičova 8/A
821 08 Bratislava 2