

KATALOG CHLAZENÝCH VÝROBKŮ

www.vandemoortele.cz

www.vandemoortele.sk

PEKAŘ
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, gely, zdobení	6
-----------------------	---



Gold Cup
SAVEUR

Elena

Opal Margarine

RiSSO
QUALITY for CHEFS

01014

Gold Cup Saveur - těsto

Balení: 4x2,5kg



Vysoce kvalitní margarín, určený do pevných, třených, křehkých a kynutých těst. Je výjimečný pro svou lehkost, vyšší bod tání a jemnou chuť po másle. 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 nášlehu a váže velké množství vody. Výhodou je velmi rychlá a snadná příprava třené hmoty, vláčnost a dlouhá trvanlivost upečených výrobků. Používá se také na výrobu náplní, do pralinek a jemných náplní. Při sražení krému vrátí jeho původní konzistenci.



01047

Elena S - cookie

Balení: 10x1kg



Stolní margarín stálé kvality s nižším obsahem soli určený do pevných, třených a kynutých těst. Vhodný také na vánoční cukroví.

01046

Elena SC - short cake

Balení: 10x1kg



100% rostlinný margarín stálé kvality, určený především do třených těst. Vaším výrobkům dodá křehkost a jedinečnou chuť. U lineckých třených těst oceníte snazší zpracování a tvarování. (Speciální objednávka).

01003

Opal 1 - těsto

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 vydrží delší dobu pevné i v teplém prostředí.

MARGARÍNY

Do listových a plundrových těst



01017
Gold Cup Saveur - listové
Balení: 6x2kg

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



01019
Gold Cup Saveur - plundrové
Balení: 6x2kg

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



01055
Gold Cup - plundrové
Balení: 6x2kg

Vysoce kvalitní margarín, 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 těsta. Pro snadnější zpracování těsta se dodává v plátech.



01006
Opal 56
Balení: 6x2kg

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



01035
Elena T - croissant
Balení: 10x1kg

100% rostlinný tažný margarín, určený do listových a plundrových těst. Předkrájený na 1kg pláty.

Do krémů, náplní a plev

MARGARÍNY

01015

Gold Cup Saveur - creme

Balení: 4x2,5kg



Vysoce kvalitní margarín, určený do krémů, ale i pomazánek. Je výjimečný pro svou lehkost, nízký bod tání a jemnou chuť po másle. Má vysoký nášleh.

01007

Gold Cup Saveur Chanty

Balení: 4x2,5kg



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

01037

Elena K

Balení: 10x1kg



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

01005

Opal 4

Balení: 4x2,5kg



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

01037

Elena P-N

Balení: 1x10kg



100% rostlinný pokrmový tuk, který se používá především na ředění plev a přípravu čokolády. Využívá se také jako tuková složka při výrobě oplatek a trvanlivého pečiva.



vandemoortele



03005 Risso Super

Balení: 4x2,5kg

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



03014 Risso Likrema

Balení: 1x10kg

Směs řepkového 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.



03048 Risso Classic - 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 ředění čokoládových plev, při výrobě zmrzlin a trvanlivých krémů. Spolu s G.C.S. Chanty se používá na přípravu rostlinného krému, kde jím určujeme % tuku.



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 ekonomický, z hlediska rychlého zahřívání a použitého recyklovatelného obalu. Neutrální chuť a vůně zachovává přirozenou chuť Vašich výrobků.



04003 Gold Cup Kaltkrém

Balení: 1x15kg

Instantní prášek na výrobu vanilkového krému, je ceněn pro svoji přirozenou chuť vanilky, používá se za studena, dá se i zamrazit nebo zapékat (250°C).



07149 Diamantový gel

Balení: 1x3kg

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



06002 Meruňkový gel

Balení: 1x15kg

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



07008 Tmavá čokoláda

Balení: 25x100g

Jedná se o hotovou polevu, která je vhodná k polévání pekařských a cukrářských výrobků, zdobení, formování nebo přímému použití. Pro snadnou manipulaci je velice oblíbená - stačí pouhé ohřátí sáčku ve vodní lázni.



07009 Bílá čokoláda

Balení: 25x100g

Jedná se o hotovou polevu, která je vhodná k polévání pekařských a cukrářských výrobků, zdobení, formování nebo přímému použití. Pro snadnou manipulaci je velice oblíbená - stačí pouhé ohřátí sáčku ve vodní lázni.



Využijte jeden z mnoha způsobů objednávání zboží:

- **přes 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 stanoveným závozem. Naše operátorky jsou 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: 224 390 965

- **zanechte vzkaz** na našem záznamníku na tel. čísle: 224 390 982

- **využijte služby obvolávání** - poté, co se domluvíte s obchodním zástupcem Vás zadáme do databáze a jedna z našich operátorek Vás den před závozem telefonicky kontaktuje a převezme objednávku

- **zadejte stálou objednávku** - pro zjednodušení objednání můžete zadat stálou objednávku na určené množství a den v týdnu

Pro jednoznačnost objednávky prosím uvádějte:

- vaše klientské číslo, které je uvedeno na faktuře a na dodacích listech

- kódové označení výrobků dle našeho ceníku

KONTAKTY

Kancelář Praha

Zákaznické centrum : 224 390 959 - 60

Obchodní oddělení: 224 390 951 - 52

602 393 057

602 368 911

602 647 605

602 113 612

602 647 604

Fakturace: 224 390 953

Reklamace: 224 390 951

Záznamník: 224 390 982

Fax: 224 390 965

E-mail: objednavky@vandemoortele.com

Kancelária Bratislava

Zákaznické centrum : +421 259 396 239

Fax: +421 259 396 200

Obchodní zástupcovia: +421 918 345 732

+421 918 345 731

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

Vamix ČR, org. složka
Bělohorská 95
169 00 Praha 6

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