

НОВИНКА
в ассортименте продукции
Компании «Колви»

2013 год

Наша компания

Компания «Колви»

Мы специализируемся на поставках сырья для следующих отраслей пищевой промышленности:

- мясная промышленность,
- хлебобулочное производство,
- производство продуктов быстрого приготовления,
- масложировая промышленность,
- молочная промышленность.

НОВИКА – изделия для кондитеров!

Вся продукция производится из натурального сырья с соблюдением всех санитарных норм и **ГОСТов**.

Наша география: Россия и страны СНГ.

О продукции

Мы предлагаем:

- ✓ Термостабильные крема и начинки
- ✓ Гели сладкие холодного применения, для декорирования кондитерских изделий
- ✓ Паста для взбивания

Преимущества нашей продукции:

- ✓ Удобство работы с продуктом
- ✓ Универсальность в использовании (возможно использовать как при производстве изделий с помощью автоматов, так и для изделий изготовленных руками)
- ✓ Возможность применения в большом ассортименте кондитерских изделий.



Виды крема

- ✓ Со вкусом сливок
- ✓ Со вкусом карамели
- ✓ Со вкусом шоколада
- ✓ Со вкусом ванили
- ✓ Со вкусом банана
- ✓ Со вкусом лимона
- ✓ Со вкусом йогурта



Гели сладкие отделочные холодного применения

Внешний вид изделия, его привлекательность и необычность, вот что востребовано у потребителя в первую очередь.

Мы знаем, что любой, самый вкусный торт проигрывает из-за «слабого» оформления, поэтому **окончательной отделке изделий, его декорированию, кондитеры уделяют самое серьезное внимание.**

- ✓ Продукт предназначен для многоцелевого использования в виде железного покрытия;
- ✓ Обеспечивает зеркальный блеск;
- ✓ Используются для декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий, мороженого, покрытия ягод и фруктов на тортах, для приготовления десертов и фруктовых тарталеток;
- ✓ Обладает великолепными рабочими характеристиками, не стекает с вертикальных поверхностей и полусфер;
- ✓ Гели не мигрируют.

Способ применения:

- ✓ Нанести гель на поверхность изделия с помощью шпателя или кисточки;
- ✓ Нанести рисунок с помощью корнетика комбинируя гели различных цветов.

Виды геля:

Со вкусом карамели, Нейтральный, Белый, со вкусом шоколада, со вкусом яблока.

Продукт полностью готов к применению!



Паста для взбивания

В качестве **агента для взбивания теста при производстве бисквитов, рулетов и кексов**, высокая технологичность и простота в использовании:

- ✓ снижение в рецептуре содержание яйца;
- ✓ время взбивания теста не более 10 минут;
- ✓ все компоненты по рецептуре вносятся сразу, без предварительного взбивания меланжа и сахара;
- ✓ бисквит получается с большим объемом и равномерно-пористой структурой;
- ✓ бисквит дольше сохраняет свежесть за счет лучшего удержания влаги;
- ✓ мякиш бисквита осветляется.

Способ производства пасты:

Изготавливается методом смешивания эмульгаторов и многоатомных спиртов, с точным контролем точки гелеобразования.

Способ применения:

Паста для взбивания вносится в воду вместе со всеми ингредиентами, **тесто замешивается 3-8 минут в планетарном миксере** на средних и высоких оборотах.

Продукт полностью готов к применению!



Мы предлагаем партнерам:

- ✓ Выгодное ценообразование
- ✓ Обучение и тренинги по ассортименту
- ✓ Проведение дегустации для клиентов и партнеров, раздача образцов
- ✓ Технологическая поддержка, демонстрация использования продукта
- ✓ Предоставление обучающих и POS материалов
- ✓ Специальные условия для Дистрибьюторов

Контакты

Адрес офиса:

105264, г. Москва, ул. 9-я Парковая, д. 39, офис 404

Тел./факс (495) 742-9343, (499) 748-16-78, (495) 965-55-90, (495) 965-25-30,

E-mail: kolvy@kolvy.ru

Режим работы: пн-чт. с 9.00 до 18.00, птн. с 9.00 до 17.00

Мы надеемся, что сотрудничество с нашей компанией будет успешным и взаимовыгодным!