



Компания "ВиКонди"

Москва, ул. Профсоюзная 109
Телефон: +7 (495) 960 - 03 – 23

www.vikondi.com

www.виконди.рф

[E-mail: vikondi-moscow@yandex.ru](mailto:vikondi-moscow@yandex.ru)

| № | Наименование основного ингредиента | Характеристика продукта | Применение и Упаковка | Срок годности | Цена за кг. в рублях на условиях самовывоза с НДС |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Термостабильные начинки фруктово-ягодные гомогенные «Идеал» | | | | | |
| 1 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом "абрикоса" | Термостабильные. Содержание сухих веществ 58-60 %. Состав: сахар модифицированный крахмал ароматизатор краситель стабилизатор Е 466, регулятор РНЕ 330, консервант Е 202 Выдерживает термонагрузки до 240 С°, время выпечки 25 минут | Предназначены для промышленного использования на предприятиях кондитерской и хлебопекарной промышленности. Полностью готовы к применению. Рекомендуется для использования выпечки в кондитерских и хлебобулочных изделиях, в открытых и закрытых изделиях, дрожжевом и слоенном тесте. Упаковка: Коробка с п/э пакетом-вкладышем – 20 кг, Пластиковые ведра -16 кг; | Срок годности: При относительной влажности воздуха не более 75% при температуре от 0°до + 20 не более 6 месяцев | по запросу |
| 2 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом "апельсина" | | | | по запросу |
| 3 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «ананаса» | | | | по запросу |
| 4 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «смородины» | | | | по запросу |
| 5 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «вишни» | | | | по запросу |
| 6 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «малины» | | | | по запросу |
| 7 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «клубники» | | | | по запросу |
| 8 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «клюква» | | | | по запросу |
| 9 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «лесной ягоды» | | | | по запросу |
| 10 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом "лимона" | | | | по запросу |
| 11 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «ежевике» | | | | по запросу |

| | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 12 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «брусники» | | | | по запросу |
| 13 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «мандарина» | | | | по запросу |
| 14 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «облепихи» | | | | по запросу |
| 15 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «черемухи» | | | | по запросу |
| 16 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «персика» | | | | по запросу |
| 17 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «банана» | | | | по запросу |
| 18 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «яблока» | <p>Термостабильные. Содержание сухих веществ 58-60 %.</p> <p>Состав: сахар модифицированный крахмал ароматизатор краситель стабилизатор Е 466, регулятор РНЕ 330, консервант Е 202</p> <p>Выдерживает термонагрузки до 240 С°, время выпечки 25 минут</p> | <p>Предназначены для промышленного использования на предприятиях кондитерской и хлебопекарной промышленности.</p> <p>Полностью готовы к применению. Рекомендуется для использования выпечки в кондитерских и хлебобулочных изделиях, в открытых и закрытых изделиях, дрожжевом и слоенном тесте.</p> <p>Упаковка: Коробка с п/э пакетом-вкладышем – 20 кг, Пластиковые ведра -16 кг;</p> | <p>Срок годности: При относительной влажности воздуха не более 75% при температуре от 0°до + 20 не более 6 месяцев</p> | по запросу |
| 19 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «груша» | | | | по запросу |
| 20 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «киви» | | | | по запросу |
| 21 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом «рябина» | | | | по запросу |
| 22 | Начинка термостабильная с ароматом и вкусом "Маковая" | | | | |
| Начинки фруктово-ягодные термостабильные с кусочками (40%) | | | | | |
| 23 | Начинка термостабильная с кусочками фруктов, ароматом и вкусом «ананаса» | <p>Термостабильный. Содержание сухих веществ 68-70 %.</p> <p>Состав: Кусочки фруктов фруктовое пюре сахар модифицированный пектиновый крахмал ароматизатор краситель Е 160 с регулятор РНЕ 330, Обладает хорошей пластичностью, гомогенны. Выдерживает термонагрузки до 240 С</p> <p>Время выпечки до 25 минут.</p> | <p>Предназначены для промышленного использования на предприятиях кондитерской и хлебопекарной промышленности.</p> <p>Полностью готовы к применению. Применяются до и после выпечки в изделиях из дрожжевого, бисквитного теста, пончиков, круассанах</p> <p>Упаковка: Коробка с п/э пакетом-вкладышем – 20 кг, Пластиковые ведра -16 кг;</p> | <p>При относительной влажности воздуха не более 75% при температуре от 0°до + 20</p> <p>Срок годности: не более 6 месяцев</p> | по запросу |
| 24 | Начинка термостабильная с кусочками фруктов, ароматом и вкусом «малины» | | | | по запросу |
| 25 | Начинка термостабильная с кусочками фруктов, ароматом и вкусом «яблока» | | | | по запросу |
| 26 | Начинка термостабильная с кусочками фруктов, ароматом и вкусом «черной смородины» | | | | по запросу |
| 27 | Начинка термостабильная с кусочками фруктов, ароматом и вкусом «персика» | | | | по запросу |

| | | | | | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 28 | Начинка термостабильная с кусочками фруктов, ароматом и вкусом «брусники» | | | | по запросу |
| 29 | Начинка термостабильная с кусочками фруктов, ароматом и вкусом «вишня» | | | | по запросу |
| Кремовые начинки (кремфилы) термостабильные | | | | | |
| 30 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом "Ванильная" | <p>Термостабильные.</p> <p>Содержание сухих веществ 58-60 %.</p> <p>Состав: сахар модифицированный крахмал СОМ</p> <p>Кондитерский жир ароматизатор краситель стабилизатор Е 466, регулятор рНЕ 330, консервант Е 202</p> <p>Выдерживает термонагрузки до 240 С°, время выпечки 25 минут.</p> | <p>Полностью готовы к применению. Предназначены для промышленного использования на предприятиях кондитерской и хлебопекарной промышленности. Рекомендуются для использования выпечки в кондитерских и хлебобулочных изделиях, в открытых и закрытых изделиях, дрожжевом и слоенном тесте.</p> <p>Термостабилен при 240 С в закрытом изделии.</p> <p>Однородная масса не растекающаяся на горизонтальной поверхности,обладающая цветом,ароматом и вкусом,соответственно наименованию продукта.</p> <p>Упаковка: Коробка с п/э пакетом-вкладышем – 20 кг, Пластиковые ведра -16 кг;</p> | <p>Срок годности: При относительной влажности воздуха не более 75% при температуре от 0°до + 20 не более 6 месяцев</p> | по запросу |
| 31 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом "Сливочная" | | | | по запросу . |
| 32 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом "Шоколад" | | | | по запросу . |
| 33 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом "Творожная" | | | | по запросу |
| 34 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом "Сгущенное молоко" | | | | по запросу |
| 35 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом «Кокосовая» | | | | по запросу |
| 36 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом " «Банан» | | | | по запросу |
| 37 | Начинка кремовая термостабильная с ароматом и вкусом "Маковая" | по запросу | | | |

На данный момент, это не окончательный ассортимент, так как мы постоянно работаем над его расширением по заявкам заказчиков и добавляем новые позиции. Стоимость позиций указанных в прайсе является ориентировочной по подвидам продукции.

Выбрав позиции из прайса, уточняйте цену по указанному телефону.

Так же мы работаем под индивидуальный заказ клиента.

ВЫ МОЖЕТЕ в индивидуальном порядке заказать для разработки и поставки необходимый именно Вам наполнитель (начинку), отсутствующий в этом прайсе по телефону: **+7 (495) 960 - 03 – 23** Москва, ул. Профсоюзная 109