

ŠIFRA	NAZIV PROIZVODA	OPIS	PAKIRANJE
KAKAO			
010101	KAKAO 20-22	Kakao sa 20-22% kakao maslaca	1 x 25 kg
ČOKOLADE			
010201	CHOCOLAT NOIR	Tamna (fondan) čokolada sa min 55% kakaoa. Široka primjena u slastičarstvu.	2 x 5 kg
ČOKOLADNE GLAZURE			
010402	CREMA PREMIUM CIOCCOLATO	Čokoladna glazura visokog sjaja	1 x 12,5 kg
010303	CHOCOGLAZE DARK	Čokolada za glaziranje finih torti i kolača (npr. sacher) koja ne puca kod rezanja	1 x 4 kg
010304	CHOCOGLAZE WHITE	Bijela čokolada za glaziranje finih torti i kolača koja ne puca kod rezanja	1 x 4 kg
ČOKOLADNI SUROGATI			
010301	DIAMOND DARK	Tamni surogat čokolade s visokim postotkom kakaa (min. 27%) za široku primjenu u slastičarstvu.	1 x 10 kg
010306	ONYX DARK	Svijetliji surogat čokolade s manjim postotkom kakaa (min. 18%) za široku primjenu u slastičarstvu.	1 x 10 kg
010302	DIAMOND WHITE	Bijeli surogat čokolade za razne namjene	1 x 10 kg
010305	STRACCIATELLA CLASSIC	Čokolada za stracciatellu	1 x 5 kg
PROIZVODI ZA FILANJE			
010403	FILA ČOKO - LJEŠNJAK	Krema za filanje kolača	1 x 5 kg
KREME			
010401	NOCCIOTELLA PLUS	Čokoladna pasta s blagom aromom lješnjaka pogodna za filanje	1 x 5 kg
ŽUTE KREME			
010502	CLASSIC CREAM	Žuta krema za hladnu pripremu	1 x 25 kg
010501	ITALIAN CREAM	Žuta krema za hladnu pripremu	1 x 15 kg
010503	IVORY CREAM	Žuta krema za hladnu pripremu	1 x 25 kg
ŽELATINE			
010801	BLICGEL	Gotova želatina za premaz voća za kolače	1 x 5 kg
010802	SPRAYGEL	Želatina pogodna za nanošenje u spreju	1 x 13 kg
OSTALO			
011001	EXTRAGEL	Emulgator gel	1 x 20 kg
010901	BISCUITMIX PLUS	Smjesa za biskvit	1 x 25 kg
011101	CHARLY NEUTRO	Osnova za pripremu parfea i semifreda	5 x 1 kg
010701	MARCIPIAN 33%	Marcipan pogodan za ukrašavanje torti i izradu figura	1 x 5 kg
SLATKO VRHNJE MAESTRO			
0384	SLATKO VRHNJE 1L	Dugotrajno slatko biljno vrhnje sa šećerom za šlag, kolače i sladoled	12 x 1,0 L
0683	SLATKO VRHNJE 0,5 L		12 x 0,5 L

