



SILVERSTONE

ПЛОДООВОЧЕВА ЗАМОРОЗКА



**ПРОДУКТИ
НАШІ**

**ШЕДЕВРИ
ВАШІ**

ЗМІСТ

ПЛОДОВОЯГІДНІ ТА ОВОЧЕВІ СУМІШІ

Суміші ТМ «HIGHBERRY»

ЗАМОРОЖЕНЕ ФРУКТОВО- ЯГІДНЕ ПЮРЕ, АСЕПТИКА

Манго
Маракуйя
Банан
Лимон
Імбир
Авокадо

КАРТОПЛЯ ФРІ

MYDIBEL

Картопля фрі (різні види нарізки)
Хеш Брауни
Вироби з пюрованої картоплі
Фасована продукція

GOLDEN PASSION

ВИРОБИ З ЛИСТКОВО- ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Бельгійські круасани Gourmand

Круасан з праліне
Круасан прямий
Мигдальний круасан
на вершковому маслі
Міні-круасан на вершковому маслі
Міні твіст з заварним кремом
та шоколадною крихтою
Випічка зі шпинатом та рікотою
Даніш мікс

ARDO

Базилік
Петрушка
Кінза
Кріп
Селера
Оливки та маслини

ЗАМОРОЗКА ПЛОДООВОЧЕВА ЯГОДИ

Малина
Смородина
Ожина
Журавлина
Полуниця
Лохина
Червона смородина
Обліпіха
Виноград

ФРУКТИ

Абрикос
Вишня
Персик
Слива
Яблуко
Диня
Груша

ТРОПІЧНІ ФРУКТИ

Ківі
Ананас
Манго
Авокадо

ДИКОРОСЛІ ЯГОДИ

Аронія
Брусниця
Журавлина
Чорниця
Обліпіха

ЗАМОРОЗКА ОВОЧЕВА

ОВОЧІ

Капуста броколі
Капуста брюссельська
Капуста цвітна
Аспарагус (спаржа)
Перець
Томати
Морква міні

БОБОВІ ТА ЗЕРНОВІ

Горох
Квасоля стручкова
Кукурудза
Кукурудза міні
Боби Едамаме

ЗАМОРОЖЕНІ ГРИБИ

Гриб білий, дикорослий
Печериці

ЗЕЛЕНЬ

Шпінат
Цибуля порей
Ревінь



ПЛОДОВОЯГІДНІ ТА ОВОЧЕВІ СУМІШІ

**ПРОДУКТИ
НАШІ**

**ШЕДЕВРИ
ВАШІ**



ПЛОДОВО-ОВОЧЕВІ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ ТМ «HIGHBERRY»



WOK

морква міні, кукурудза, квасоля стручкова, капуста броколі, перець солодкий



ДЖУНІОР МІКС

капуста броколі, капуста цвітна, морква міні, горошок зелений



ЛОБІО З ГРИБАМИ

квасоля стручкова, печериці, цибуля ріпчаста, морква, кукурудза



МЕКСИКАНСЬКА LIGHT

кукурудза, морква, перець солодкий, горошок зелений, квасоля стручкова



МЕКСИКАНСЬКА

кукурудза, морква, перець солодкий, горошок зелений, квасоля стручкова, квасоля червона, цибуля ріпчаста, корінь селери



СЕМИ - КОМПОНЕНТНА

капуста цвітна, морква, капуста броколі, квасоля стручкова, капуста брюссельська, цибуля ріпчаста, корінь селери



СУП ЗИМОВИЙ

капуста цвітна, морква, цибуля-порей, горошок зелений, перець солодкий, корінь петрушки



ПЛОДОВО-ОВОЧЕВІ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ ТМ «HIGHBERRY»



КУКУРУДЗА



ГОРОШОК
ЗЕЛЕНИЙ



КАПУСТА
БРОКОЛІ



КВАСОЛЯ
СТРУЧКОВА



ВИШНЯ
без кісточки



ПОЛУНИЦЯ



СУМІШІ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВІ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ ТМ «HIGHBERRY»

2,5
КГ

ВЕСНЯНА

- капуста броколі · капуста цвітна · морква · капуста брюсельська · квасоля спаржева ·

2,5
КГ

СЕМИКОМПОНЕТНА

- капуста брюсельська · капуста цвітна · капуста броколі · морква · корінь селери · квасоля стручкова · цибуля ріпчаста ·

2,5
КГ

МЕКСИКАНСЬКА

- кукурудза · морква · перець солодкий · горошок зелений · квасоля стручкова · квасоля червона · цибуля ріпчаста · корінь селери ·

2,5
КГ

МЕКСИКАНСЬКА LIGHT

- кукурудза · перець солодкий · морква · квасоля стручкова · горошок зелений ·

2,5
КГ

ЛОБІО З ГРИБАМИ

- квасоля стручкова · печериці · цибуля ріпчаста · морква · кукурудза ·

2,5
КГ

СУП ЗИМОВИЙ

- капуста цвітна · морква · цибуля-порей · горошок зелений · перець солодкий · корінь петрушки ·

2,5
КГ

ІТАЛІЙСЬКА

- перець солодкий · квасоля стручкова · капуста броколі · морква · кукурудза · цукіні · цибуля-порей ·

2,5
КГ

WOK MIX

- горошок зелений · капуста броколі · морква міні · квасоля стручкова · кукурудза міні · перець солодкий ·

2,5
КГ

ПЕРЕЦЬ ТРІО

- перець солодкий ·

2,5
КГ

КОМПОТНА

- слива · вишня · полуниця · смородина чорна ·





SILVERSTONE

ЗАМОРОЖЕНЕ ФРУКТОВО- ЯГІДНЕ ПЮРЕ



ПРОДУКТИ НАШІ

ШЕДЕВРИ ВАШІ

ФРУКТОВО-ЯГІДНЕ ПЮРЕ АСЕПТИКА



Пюре фруктово-ягідне (асептика) є перетертою ягідною або фруктовою м'якоттю, яка виробляється шляхом перетирання сировини без додавання консерванту. Даний продукт рекомендується для продуктів дитячого харчування, соків, начинок, джемів та ін. Зовнішній вигляд і консистенція – однорідна, рівномірно протерта маса без залишків насінневих гнізд і плодоніжок. Смак, колір та аромат, властивий продукту, без стороннього запаху. Асептичний метод консервування полягає у короткочасній стерилізації пюреподібних продуктів при підвищених температурах з подальшим швидким охолодженням та розфасовуванням в асептичних умовах у стерильну тару.

МАНГО АСЕПТИКА



BRIX 14,0-15,2. Кислотність 0,45-0,55%. В'язкість 8-12 см/30 сек
Манго має густу консистенцію після дефростації. Активно використовується в виробництві смузі, коктейлів, молочних продуктів та морозива, чаїв, соусів, дресінгів, кондитерських та бакалійних виробів, наповнювачів та інше.

МАРАКУЙЯ ЗАМОРОЖЕНЕ



BRIX 12,5-15,0. Кислотність 2,5-5%. В'язкість 13 -17 см/30 сек
В залежності від потреб замовників постачається з насінням або без (кісточка повністю їстівна). Використовується в кондитерському виробництві, наповнювачах, напоях, морозиві, топінгах, коктейлях, чаях тощо. Має дуже сильний, стійкий аромат, тому може використовуватися в невеликих кількостях.



БАНАН

Банан після дефростації швидко не окислюється та не темніє. Використовується в смузі, шейках, коктейлях та в кондитерському напрямку.



Гватемала



ЛИМОН

Використовується в напоях, коктейлях, чаю, наповнювачах.



Іспанія



ІМБИР ЗАМОРОЖЕНЕ

BRIX 8,0-10,0. Кислотність 3-4 %. В'язкість 11-15 см/30 сек
Розфасований кубиками по 20 г, що є зручною формою для двох-чотирьох порцій чаю. Додається в напої, барне меню, азіатську кухню (соуси, супи, удон, страви «WOK»).



Китай



АВОКАДО ЗАМОРОЖЕНЕ

BRIX 11,0-13,0. Кислотність 3,2%. В'язкість 9-11 см/30 сек
Після розморожування не окислюється та швидко не темніє, має в'язку форму. Широко використовується в мексиканській кухні (гуакамолі), може бути альтернативою вершковому маслу в пасті, бутербродах, салатах, бургерах, хот-догах, тощо. Дуже популярне в сніданковому меню (на тостах, бейглах та з яйцем пашот).



Перу

ФРУКТОВО-ЯГІДНЕ ПЮРЕ АСЕПТИКА



Фруктове та ягідне пюре без насіння та кісточок є універсальним інгредієнтом, яке можна використовувати в багатьох галузях.

Десерти: тістечка, морозиво сорбети або парфе та конфітюри.

Напої: додається до фруктових соків, лимонадів, смузі, коктейлів, чаїв.

Виробництво. Для приготування кремів, начинок, гелей та глазурей.

Основою для приготування тортів, мусів, мармеладу та багатьох інших десертів.

ПОЛУНИЦЯ БЕЗ НАСІННЯ. АСЕПТИКА



BRIX 8,3. Кислотність 3,5%. В'язкість 29 см/30 сек

Полуничне пюре має характерний смак свіжих полуниць з солодко-кислим балансом.

Свіжий, фруктовий аромат, який підкреслює природну солодкість і легку кислинку полуниць. Пюре має ніжну, гладку, кремову текстуру без комочків та волокон.

Польща



МАЛИНА БЕЗ КІСТОЧКИ. АСЕПТИКА



BRIX 9,2. Кислотність 3,5%. В'язкість 29 см/30 сек

Малинове пюре має ніжну, гладку, кремову текстуру без комочків та волокон.

Яскравий фруктовий смак. Пюре має солодко-кислу смакову гармонію. Упаковка зручна для використання.

Польща



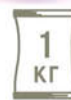
ВИШНЯ АСЕПТИКА



BRIX 12. Кислотність 3,5%. В'язкість 29 см/30 сек

Ніжна, кремоподібна однорідна текстура. Вишневе пюре має солодко-кислий смак з вираженою фруктовю кислинкою. Інтенсивний аромат вишні робить цей продукт незамінним для ваших кулінарних рішень.

Польща



ФРУКТОВО-ЯГІДНЕ ПЮРЕ



КАРТОПЛЯ ФРІ

**ПРОДУКТИ
НАШІ**

**ШЕДЕВРИ
ВАШІ**

FROZEN PRE-FRIED CUT POTATO PRODUCTS

(-18 °C/-0.40 °F)

Tradition
11/11 - 12/12 mm



Premium Crunch
7/7 - 10/10 - 10/20 mm



Shoestring
7/7 mm



Classic
9/9 - 10/10 mm



Chrono Fries
9/9 mm



Oven
9/9 mm



Potato Dippers



Skin on Wedges



Spicy Wedges



Skin on Shoestring Fries
7/7mm



Cajun Fries
7/7mm



Diced Potatoes
12/12/12 mm



Potato Slices
6 mm



HASH BROWNS

(-18 °C/-0.40 °F)

Hash Brown Round
± 30 g/pc - Ø ± 55 mm - ↓ 17 mm



Potato Burger
± 50 g/pc - Ø ± 85 mm - ↓ 10 mm



Hash Brown Triangle
± 42 g/pc - ↓ 17 mm



Hash Brown Oval
± 64 g/pc - ± 94x70 mm - ↓ 13-14 mm



Hash Brown Patties
± 64 g/pc - 70x100x13 mm



Potato Bites
± 13 g/pc - Ø ± 42 mm - ↓ 17 mm



FROZEN (MASHED POTATO) SPECIALITIES

(-18 °C/-0.40 °F)

Noisettes

± 7,5 g/pc - Ø25 mm



Croquettes

± 25 g/pc - 52-60 mm



Pre-order

Duchesses

± 19,5 g/pc - 40 mm



Pre-order

Pommes Ardennaises

± 14 g/pc



Pre-order

Potato Hearts

± 16 g/pc



Pre-order

Mini Potato Waffles

± 16 g/pc - 9 holes (3x3) (54x54x13 mm)



Pre-order

FROZEN PRE-FRIED CUT POTATO PRODUCTS

(-18 °C/-0.40 °F)

&

FROZEN (NON-) PRE-FRIED (MASHED POTATO) SPECIALITIES

(-18 °C/-0.40 °F)

Tradition

1 KG



Shoestring

1 KG



Classic

1 KG



Hash Browns Triangle

750 G



My'Little-Hearts

750 G



 Glutenfree



Виробник MYDIBEL



Shoestring

7/7 mm



Classic

9/9 mm

175 °C
3-4 MIN



210 °C
12-15 MIN



Виробник MYDIBEL

Shoestring

7/7 mm

Classic

9/9 mm

175 °C
3-5 MIN



210 °C
15-20 MIN

Mydibel

THE HAPPY POTATO FAMILY

Як подавати найкращу бельгійську картоплю фрі ідеально щоразу!

Картопля фрі Mydibel виготовляється з картоплі, вирощеної в Європейській зоні, в одному з найважливіших картопляних регіонів в світі. Наше ноу-хау і суворий контроль якості на кожній фазі виробничого процесу гарантує ідеальну переробку картоплі в продукцію найвищого класу, яка подобається харчовим та промисловим підприємствам та суб'єктам роздрібної торгівлі.



Як отримати картоплю фрі Mydibel



Обережно розвантажити

Необхідно обережно переносити та складати коробки з картоплею фрі Mydibel. Це допоможе запобігти пошкодженню

Перевірте кожну коробку

Повідомте свого дистриб'ютора Mydibel, якщо виявили пробиту, роздавлену, пом'яту, вкриту льодом або мокру коробку



Зберігати у холодильній камері при -18°C або 0.40°F

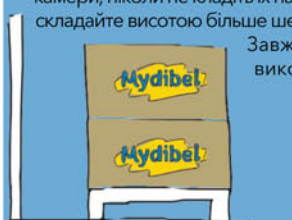
Це збереже якість і смак замороженої картоплі фрі. Коробки ніколи не можна зберігати при температурі вище -12°C або 10°F (ніколи при кімнатній температурі!). При вищій температурі є ризик зіпсувати продукт



Зберігайте продукт на відстані 10 см від стіни морозильної камери

Завжди зберігайте коробки на відстані принаймні 10 см від стін морозильної камери, ніколи не кладіть їх на підлогу та не складуйте висотою більше шести коробок.

Завжди спочатку використовуйте найстарший продукт



Як приготувати картоплю фрі Mydibel, щоб вона була дуже смачною

Смажити при температурі від 170°C до 175°C, від 338°F до 347°F



Розігрійте олію для смаження і підтримуйте температуру від 170°C до 175°C / 338°F до 347°F. Використовуйте надійний термометр

Заповніть кошик для смаження лише наполовину



Тримайте кошик біля фритюрниці під час наповнення, щоб в розігріту олію не потрапляли крихти або шматочки льоду

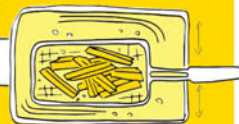
Встановіть будильник

Готуйте картоплю фрі, орієнтуючись не на колір, а на рекомендований час. Не готуйте їх ні більше, ні менше за часом



Струсіть кошик для смаження приблизно через 30 секунд приготування

Це гарантує, що кожен шматочок картоплі фрі покривається олією для смаження



Злийте кошик



Після смаження нахиліть кошик на 10 секунд. Завжди подавайте свіжоприготовану картоплю фрі Mydibel

Тримайте картоплю фрі в теплі

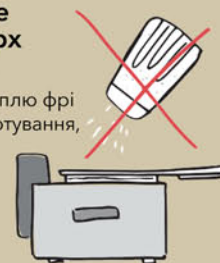
При необхідності тримайте картоплю фрі в теплі і не кладіть її занадто високо. Ніколи не подавайте картоплю фрі, яка охолоджувалась більше 7 хвилин



Корисні поради

Не додавайте приправ зверху фритюрниці

Приправте картоплю фрі на столі для приготування, ніколи у/над фритюрницею

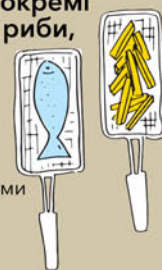


Використовуйте чисту та ефективну фритюрницю



Використовуйте окремі фритюрниці для риби, картопляних продуктів

Не допускайте змішування запахів або перехресного забруднення алергенами



Проціджуйте олію

Олію потрібно проціджувати і міняти щодня. Знижуйте температуру фритюрниці в періоди низької активності



Перевіряйте температуру олію декілька разів на день

Беріть до уваги час відновлення фритюрниці





Gourmand
PASTRIES

ВИРОБИ З ЛИСТКОВО- ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

ПРОДУКТИ
НАШІ

ШЕДЕВРИ
ВАШІ



Бельгійські круассани

SuperBlend

- Замінник жиру, що складається з концентрованого вершкового масла.
- › альтернатива вершковому маслу нового покоління
 - › смак, схожий на вершкове масло
 - › така ж структура і хрустка скоринка, як у вершкового масла
 - › відмінне співвідношення ціни та якості



Круасан з праліне

тип жиру	SuperBlend
вага	85 г
топінг	Шоколадні пластівці
кількість/пакування	60 (2x30)
вага	5,10 кг
Дефростація та випікання	
час дефростації	30 хв
температура випікання	180°C
час випікання	18 - 20 хв
Випікання без дефростації	
температура випікання	165°C
час випікання	20 - 25 хв



Мигдальний круасан на вершковому маслі

	Масло
	100 г
	мигдальний топінг
	60 (2x30)
	6,00 кг
Дефростація та випікання	
час дефростації	30 хв
температура випікання	180°C
час випікання	18 - 20 хв
Випікання без дефростації	
температура випікання	165°C
час випікання	20 - 25 хв



Круасан прямий

тип жиру	SuperBlend
вага	70 г
топінг	-
кількість/пакування	80 (2x40)
вага	5,60 кг
Дефростація та випікання	
час дефростації	30 хв
температура випікання	180°C
час випікання	18 - 20 хв
Випікання без дефростації	
температура випікання	165°C
час випікання	20 - 25 хв



Міні-круасан на вершковому маслі

тип жиру		Масло
вага		25 г
топінг		-
кількість/пакування		150 (2x75)
вага		3,75 кг
Дефростація та випікання		
час дефростації		20 хв
температура випікання		180°C
час випікання		12 - 14 хв
Випікання без дефростації		
температура випікання		165°C
час випікання		18 - 20 хв



Даніш мікс

	Данський маргарин
	42 г
	-
	120 (5x24)
	5,00 кг
Дефростація та випікання	
час дефростації	-
температура випікання	190°C
час випікання	14 - 17 хв



Міні твіст з заварним кремом та шоколадною крихтою

	Масло
	45 г
	-
	100 (2x50)
	4,50 кг
Дефростація та випікання	
час дефростації	20 хв
температура випікання	180°C
час випікання	15 - 17 хв
Випікання без дефростації	
температура випікання	165°C
час випікання	19 - 21 хв



Випічка зі шпинатом та рікоттою

тип жиру	SuperBlend
вага	105 г
топінг	-
кількість/пакування	80 (2x40)
вага	6,30 кг
Дефростація та випікання	
час дефростації	30 хв
температура випікання	180°C
час випікання	18 - 20 хв
Випікання без дефростації	
температура випікання	165°C
час випікання	20 - 25 хв

ТИПИ ЖИРІВ ТА ЇХ ПОЗНАЧЕННЯ



Butter Текстуроване вершкове масло*

Жирова субстанція з використанням молока або вершків разом з оптимізованим процесом, в результаті чого отримують масло з мінімальним вмістом молочного жиру 82%, покращеною еластичністю та однорідним розподілом води.

- Кращий смак, хрусткість і шаруватість у порівнянні з іншими видами жирів



SuperBlend SuperBlend

Жирова речовина, що складається з концентрованого вершкового масла** та рослинних жирів.

- Альтернатива вершковому маслу нового покоління
- Смак вершкового масла
- Така ж шаруватість і хрусткість, як у вершкового масла
- Відмінне співвідношення ціни та якості



Данський маргарин

Жирова речовина, що походить з Данії та виготовляється з рослинного жиру.

- Ідеально підходить для данської випічки, роблячи прошарування легким і хрустким



Одразу після випікання збризніть кленово-пекановий пиріг сиропом



Після повного охолодження покрити глазур'ю



Додайте пару



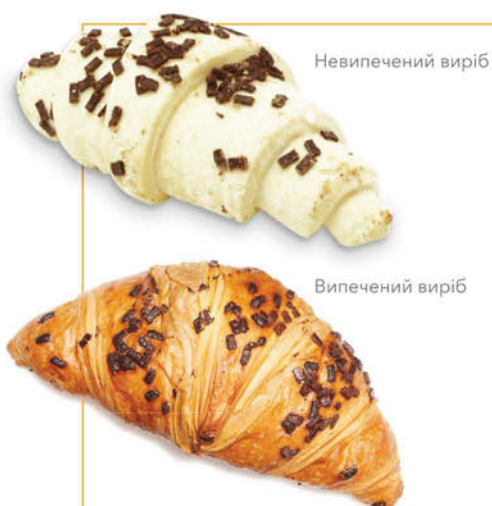
Гарантований NAFNAC (без штучних ароматизаторів, без штучних барвників)



З бельгійського шоколаду

* В основному використовується в наших продуктах.

** Концентроване вершкове масло, що гарантує жирність 99,8 %.



Невипечений виріб

Випечений виріб

КРУАСАН З ПРАЛІНЕ

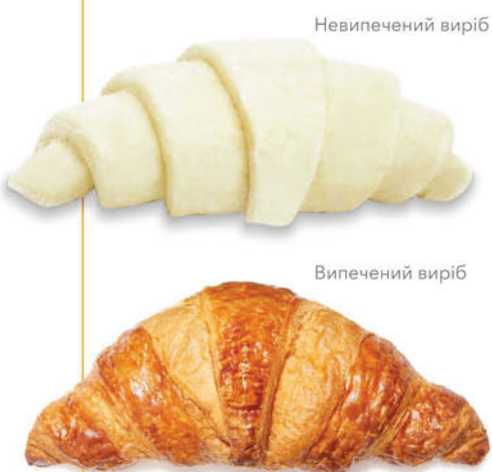
Неймовірно ніжний круасан на основі концентрованого вершкового масла з насиченим шоколадно-горіховим праліне всередині. Щедро посипані пластівці зі справжнісенького бельгійського шоколаду додають солодкувату нотку підсилюючи присмак.

Листкове дріжджове тісто, 16% праліне та 2% шоколадної глазури, глибоко заморожений

Бельгія



Вага:
одного виробу (+/-): 85 г
коробки: е 5,100 кг
2x30



Невипечений виріб

Випечений виріб

КРУАСАН ПРЯМИЙ

Немає нічого кращого ніж відламати шматочок хрусткого і водночас такого ніжного всередині круасану.

Мікс концентрованого вершкового масла та рослинних жирів дозволяє зберегти шаровість та хрусткість одночасно.

Листкове дріжджове тісто, глибоко заморожений круасан

Бельгія



Вага:
одного виробу (+/-): 70 г
коробки: е 5,600 кг
2x40



Невипечений виріб

Випечений виріб

МИГДАЛЬНИЙ КРУАСАН НА ВЕРШКОВОМУ МАСЛІ

Аромат мигдалю, хрустка скоринка та особливо ніжний всередині на основі вершкового масла нікого не залишать байдужим.

Круасан з 16% мигдальною начинкою, листкове дріжджове тісто, 14% вершкового масла, 2% мигдального топінгу, продукт глибокої заморозки.

Ведеріянди



Вага:
одного виробу (+/-): 100 г
коробки: е 6,000 кг
2x30

МІНІ-КРУАСАН НА ВЕРШКОВОМУ МАСЛІ

Ідеальний розмір міні-круасанів створений спеціально щоб можна було його запропонувати гостям у готелі або фуршеті. Масляна основа та лише натуральні інгредієнти роблять міні-круасани неперевершеними.

Міні-круасан з 22% масла, листкове дріжджове тісто, глибокої заморозки

Бельгія



Вага:
одного виробу (+/-): 25 г
коробки: е 3,750 кг
2x75

Невипечений виріб



Випечений виріб



МІНІ ТВІСТ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ ТА ШОКОЛАДНОЮ КРИХТОЮ

Міні булочка на вершковому маслі з заварним кремом – це неперевершений смак. Ніжний заварний крем тоне у роті, а шоколадна крихта додає особливого смаку. Ідеальний варіант для готелів та кейтерингу.

Листкове дріжджове тісто, міні твіст з 32% заварного крему, 11% шоколаду та 11% вершкового масла, глибоко заморожений

Бельгія



Вага:
одного виробу (+/-): 45 г
коробки: е 4,500 кг
2x50

Невипечений виріб



Випечений виріб



ВИПІЧКА ЗІ ШПИНАТОМ ТА РІКОТОЮ

Ця випічка ідеальна в умовах нашого ритмічного життя. Прекрасна альтернатива швидкого та ситного перекусу. Поєднання ніжної рикоти та вітамінного шпінату чудово смакуватиме в тандемі з хрумким листковим тістом на основі Supper Blend*. Розширить вашу асортиментну лінію і дасть більше можливостей вибору вашим клієнтам.

23% шпінату та рикоти, листкове дріжджове тісто на основі міксу рослинних та тваринних жирів (2% вершкового масла), продукт глибокої заморозки.

Бельгія



Вага:
одного виробу (+/-): 105 г
коробки: е 8,400 кг
2x40

Невипечений виріб



Випечений виріб



ДАНИШ МІКС



Відбірне поєднання найкращих позицій асортименту данської випічки, щоб дозволити вашому внутрішньому гурману скуштувати й залишитися задоволеним до останнього шматочку.

Бельгія



Вага:
одного виробу (+/-): 42 г
коробки: є 5,040 кг
5x24



Невипечений виріб

Випечений виріб



Міні коронка з 26% яблучної начинки, дріжджове тісто, 26% яблучної начинки, глибоко заморожене



Невипечений виріб

Випечений виріб



Міні коронка з 26% малиною начинкою, дріжджове датське тісто, глибоко заморожене



Невипечений виріб

Випечений виріб



Міні-корона з 26% заварного крему та 2% фундука, дріжджове датське тісто, глибоко заморожена



Невипечений виріб

Випечений виріб



Міні-косичка з 20% начинкою на основі кленового сиропу та 3% горіхів пекан, дріжджове датське тісто, глибоко заморожена



Невипечений виріб

Випечений виріб



Міні-вертушка з начинкою 18% кориці, дріжджове датське тісто, глибоко заморожена

ЗМІСТ



**ПРОДУКТИ
НАШІ**

**ШЕДЕВРИ
ВАШІ**



ARDO, ПО ВСЬОМУ СВІТУ ТА ЗАВЖДИ ПОРУЧ

Бельгійський бренд, що забезпечує високоякісними замороженими овочами, травами та ягодами ринки по всьому світу



БАЗИЛІК

Базилік є незмінним інгредієнтом в кулінарії, особливо в таких кухнях, як італійська, середземноморська та тайська. Ось деякі з популярних способів використання базиліку в кулінарії: соуси, супи, маринади й заправки, десерти. Різаний

Бельгія



ПЕТРУШКА

Петрушка використовується як приправа для підсилення смаку і аромату страв. Вона додається до супів, рагу, соусів, м'ясних і рибних страв, додатків і салатів. Петрушка часто використовується в кінці приготування. Петрушка додає аромату і смаку до цих традиційних страв. Різана 2-4 мм

Бельгія



КІНЗА

Кінза, також відомої як коріандр є однією з найпопулярніших пряних трав у світовій кухні і має характерний аромат і смак, що нагадує легкі цитрусові нотки. Широко використовується у східній та грузинських кухнях. Різана

Бельгія



КРІП

Кріп має надзвичайно свіжий аромат і приємний, досить виразний смак. Використання укропу додасть особливу свіжість та бадьорість до будь-якої страви. Унікальність використання кропу в кулінарії полягає в його характеристиках, які надають стравам особливого смаку та аромату. Ось декілька аспектів, що роблять укроп унікальним у кулінарії. Різаний

Бельгія



СЕЛЕРА

Заморожена селера може бути використана в різних стравах і рецептах. Вона додає свіжість супам, рагу, соусам та салатам, сокам та смузі. Слайси 10 мм

Бельгія



ОЛИВКИ ТА МАСЛИНИ

Оливки та маслини – це один і той же продукт, але з різною обробкою.

КЛЮЧОВІ ФАКТОРИ ВІДМІННОСТІ

Оливки є нерозмоченими фруктами, які мають гіркуватий, більш насичений смак. Тоді як чорні оливки (маслини) можуть бути менш гострими і м'якими.

Оливки та маслини використовуються в різних кухнях та стравах. Оливки широко використовуються в середземноморській кухні: італійська, грецька та іспанська кухні. Вони додають смак і текстуру до салатів, піц, паст, соусів і маринадів. Маслини також широко використовуються у кулінарії, зокрема в арабській, італійській та середземноморській кухнях. Вони можуть бути включені до страв, таких як м'ясні гарніри, смажені страви, салати і соуси.

Нарізка кільцями – 6 мм

Бельгія





SILVERSTONE

ПЛОДООВОЧЕВА ЗАМОРОЗКА



**ПРОДУКТИ
НАШІ**

**ШЕДЕВРИ
ВАШІ**

ЯГОДИ



МАЛИНА



Малина сорту Полька має доволі великі ягоди 4-5г. Має характерний виразний аромат та солодкий смак. Використовується в виробництві кондитерських виробів, соусів, топінгів, прикрас для різного роду кондитерських виробів, джемів, напоїв, морозива та молочних виробів, напівфабрикатів. Для виробництва часто підходить малина дріб або гриз. Brix 11,7°



Україна

СМОРОДИНА



Смородина використовується в виробництві соусів, топінгів, прикрас для різного роду кондитерських виробів, джемів, напоїв, морозива та молочної продукції, напівфабрикатів та інше.



Україна

ОЖИНА



Для культивованої ожини характерний великий розмір ягоди. Вона чудово підходить для кондитерських прикрас. По смаковим якостям майже не відрізняється від дикої ожини. Використовується в бакалії, смузі, соусах, молочної продукції.



Україна

ЖУРАВЛИНА



Ягоди культивованої журавлини мають продовгувату форму. Дуже добре підходить для компотів, морсів, чаїв, соусів. Ягода актуальна в будь-яку пору року.



Канада



ПОЛУНИЦЯ

Україна

2,5
КГ10
КГ25
КГ

Сорт Хоней (у перекладі «мед») має високі показники цукрів, високу щільність і є промисловим. Тому цей сорт користується популярністю серед підприємств, які використовують Хоней для виробництва джемів, варення, різноманітних наповнювачів, десертів тощо. Врх 6,2-9,2°

Десертний, пізньостиглий сорт Зенга - Зенгана. Ягоди мають насичений кисло-солодкий смак. Ягоди дуже ароматні, з щільною та соковитою м'якоттю. Плоди прекрасно зберігають форму. Врх 8,3°



Україна

2,5
КГ10
КГ

ЛОХИНА

Для культивованої лохини характерний великий розмір ягоди. Вона чудово підходить для кондитерських прикрас. Часто додають до соусів, смузі та в молочні вироби.



Україна

2,5
КГ25
КГ

ЧЕРВОНА СМОРОДИНА

Червона смородина (порічка) часто використовується в джемах та вареннях. Також чудово підходить на морси та компоти. Може використовуватися як клієнтами HORECA, так і великими виробництвами. Є багато рецептів кондитерських виробів з використання порічки.



Китай

2,5
КГ10
КГ

SILVERSTONE



ОБЛІПИХА

Обліпіха – це рослина, використовується в різних галузях. Виготовлення соків і напоїв. Приготування соків, морсів і компотів. Використання в кулінарії. Виготовлення джемів, соусів, заправок і десертів. Вони додають яскравий колір та кислинку до страв, а також збагачують їх вітамінами і антиоксидантами.



Чилі

13,6
КГ

SILVERSTONE



ВИНОГРАД

Після заморожування перед вами готовий простий десерт або закуска. Заморожений виноград зберігає свіжість, форму та всі свої смакові властивості. З винограду можна робити сік, компот, оцет, варення та конфітур.

ЯГОДИ

ЯГОДИ

ЯГОДИ

ФРУКТИ



АБРИКОС



Абрикос Сорт «Золоте сонце» М'якоть світло-апельсинового забарвлення, щільний з дуже приємним ароматом, кисло-солодкий, соковитий. Абрикос Використовується у виробництві джемів, варення, желе, мармеладу, морозива, йогуртів, кондитерських та бакалійних виробів. Країна походження: Україна, Болгарія. Brix 6-13°

Кубик 10*10,
половинки



Україна

Китай

Болгарія

ВИШНЯ



Використовується при виробництві молочної продукції, джемів, консервних та бакалійних виробів, кондитерських виробів та прикрас, топінгів, соусів, напоїв, варення, напівфабрикатів, наповнювачів.

Буває кислих і солодких сортів. До солодких сортів вишні (помісь вишні і черешні) відносяться Ерді Бетермо, Дебрецені, Нічка До кислих сортів відносяться: Лутовка, Норд Стар, Облочинська. Brix 9,2-16°



Україна

Польща

ПЕРСИК



Використовується у виробництві кондитерських виробів, соусів, топінгів, як самостійна страва, прикрас для різного роду кондитерських виробів, джемів, напоїв, морозива та молочних виробів, напівфабрикатів та інше. Brix 7-9°



Кубик 10*10,
половинки



Греція

Болгарія

Китай



2,5
КГ Кубик 10*10,
половинки

25
КГ 10
КГ

Україна



СЛИВА

Плоди яйцеподібної форми, темно-синього кольору, з нальотом, дуже великі, середньою вагою близько 50 г і більше. М'якуш дуже соковитий, відмінного смаку, щільний. Використовується при виробництві джемів, консервних та бакалійних виробів, кондитерських виробів, топінгів, напоїв, варення, напівфабрикатів та наповнювачів.



25
КГ

10
КГ

Кубик 10*10,

Україна



ЯБЛУКО

Яблуко буває зі шкірою і без. Все залежить від потреб виробництва. В основному пропонуємо Ліголь, Голден та Ренет Симиренко. Ці сорти мають більш щільну консистенцію. Заморожене яблуко використовують для виробництва джемів, топінгів, варення, напоїв, кондитерських та бакалійних виробів.

Ренет Симиренко - М'якоть біла, дрібнозерниста, дуже щільна і соковита. Смак яскравий і кисло-солодкий, що запам'ятовується, з приємним винним ароматом.

Голден Делішес - За смаковими якостями сорт можна зарахувати до сортів універсального призначення. Любителів яблук приваблює не тільки приємний солодкий смак, а й незвичайний карамельний запах. М'якоть у плодів соковита з ніжною текстурою. Колір м'якоті світло-жовта або кремова.

Ліголь - Шкірка щільна, гладка, з глянцеvim блиском. Забарвлення зеленувато-жовте, з рум'янцем насиченого червоного кольору по більшому колу плода. М'якоть кремового або світло-жовтого кольору, щільна з дрібною зернистістю, хрумка, надзвичайно соковита. Яблуко дуже ароматне, має відмінний солодкий смак із приємною кислинкою.



25
КГ

10
КГ

Кубик 10*10
Кульки

Україна

Польща



ДИНЯ

Диня може бути гарним доповненням сніданкового меню: йогурти, пудинги з чіа, молочні коктейлі та смузі. А також в якості конфітуру до круасану та додатком до морозива.



10
КГ

Кубик 10*10
10° Brix

Україна

Польща



ГРУША

М'якоть жовтуватого, кремового або рожевого кольору, масляниста, дуже соковита і ароматна, дрібнозерниста. Вона м'яка, але досить щільна. Використовується для виробництва наповнювачів. Чудово поєднується з молочною продукцією та широко використовується у випічці. Brix 10°

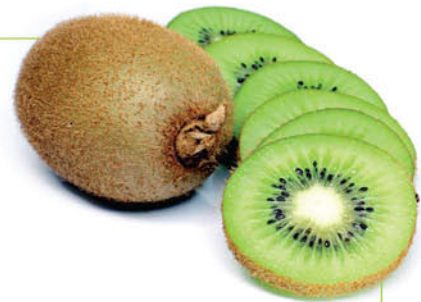
ТРОПІЧНІ ФРУКТИ



КІВІ



Ківі найчастіше використовують при виробництві йогуртів чи морозива. Підходить для десертів, коктейлів, смузі (дуже популярне поєднання зі шпинатом та яблуком).



Кубик 10*10,

Італія

Китай

АНАНАС



Ананас буває кубик 10*10 або тітбітс (має форму трикутника). Кубик частіше використовують великі виробництва. Заморожений ананас тітбітс чудово підходить для йогуртів, морозива, смузі, желе та добре пасує до барного меню. В ресторанах використовується не тільки в десертах, а і до основних страв: піцу, м'ясо або салат.



Кубик 10*10,
тітбітс

Коста-Ріка

Індія

В'єтнам



МАНГО

Великі овальні плоди з темно-зеленою шкіркою, іноді з темно-червоним рум'янцем. У них соковита ніжна золотиста м'якоть з невеликою кількістю волокон, що робить їх чудовими для приготування соку, смузі, коктейлів та десертів. Може виступати в ролі наповнювача до морозива або йогуртів. Brix min 10%

2,5
КГ

10
КГ

Кубик 10*10,
кубик 20*20,
шматочки

Індія

Перу

Єгипет



АВОКАДО

М'якоть має світло-зелений відтінок. Смак - вершковий, маслянистий з горіховими нотками. Сиглий плід сорту Хасс дуже м'який. З авокадо Хасс готують салати, соуси, коктейлі. Фрукт добре поєднується з помідорами, морепродуктами та зеленню. Сирий свіжий авокадо може стати легким перекусом, якщо його покласти на скибочку зернового хліба, полити оливковою олією, посолити та поперчити.

5
КГ

10
КГ

Кубик 10*10,
шматочки,
слайси

Перу

ДИКОРОСИ



АРОНІЯ



Аронія має кисло-солодкий смак і високий вміст антиоксидантів, використання її для приготування соків і напоїв є досить популярним.

Можна виготовляти: компоти, морси, чаї та інші напої.

Виробництво джемів, соусів і заправок. Соус для м'ясних страв, сироп для десертів.

Випічка. ягода додає яскравий колір і особливий смак стравам.

Прекрасно тримає форму під час та після термальної обробки.

Не дає багато води. Часто аронію міксують з іншими ягодами, такими як смородина.

Україна

2,5
КГ

БРУСНИЦЯ



Брусниця містить безліч корисних речовин, серед яких вітаміни А, В, С і Е, дубильні речовини, пектини і каротин. З брусниці готують компот, морс, різні десерти. Дуже корисним і смачним виходить брусничне варення, пиріг, тарт та і взагалі будь-який десерт.

Україна

2,5
КГ

25
КГ



ЖУРАВЛИНА

Журавлина завдяки високому вмісту вітаміну С - відмінний профілактичний засіб, що зміцнює імунітет і підвищує захисні функції організму. Сироп, сік і морс з цієї ягоди з успіхом використовують для лікування простудних захворювань.

Україна



ЧОРНИЦЯ

Чорниця - дика ягода, яка є дуже корисною для здоров'я людини. Найчастіше використовується в варення, чай, компот, або як самостійна страва.

Україна



ОБЛІПИХА

Ягода актуальна в будь-яку пору року. Може використовуватися як в приготуванні лимонаду, так і для чаю.

Україна



ОВОЧІ



КАПУСТА БРОКОЛІ



Використовується як самостійна страва, так і як гарнір. Чудово підходить для запікання, варіння та тушкування. Капуста бланшована, тому фактично після розморожування вже є готовою для споживання.



Україна

Польща

Єгипет

Іспанія

КАПУСТА БРЮССЕЛЬСЬКА



Капуста брюссельська - це дуже корисний овоч, в якому міститься безліч корисних речовин. Крім того, з брюссельською капустою можна багато всього приготувати: сирний крем-суп з брюссельською капустою, запечена брюссельська капуста з йогуртом, брюссельська капуста зі сметаною та кіш з брюссельською капустою



Україна

Бельгія

КАПУСТА ЦВІТНА



Капуста цвітна. Зараз цвітна капуста все частіше зустрічається в меню ресторанів. Замість картопляного пюре роблять пюре з цвітної капусти та вершків. Її використовують навіть замість основи для піци. Підходить для смаження, запікання, тушіння, та варіння.



Україна

Польща



АСПАРАГУС (СПАРЖА)

Китай

Україна

Іспанія



Аспарагус (спаржа) – це універсальний овоч, який може бути як самостійною стравою, так і входить до складу супів, салатів, начинки для несолодкої випічки, бути відмінним гарніром до м'яса або риби, а маринована спаржа – незвичайна і пікантна закуска. Країна походження: Бельгія, Китай, Україна (пакет 1 кг, ящик 10)



ПЕРЕЦЬ

кубик 10*10,
соломка,
цілий,
половинки

Україна



Перець – універсальний овоч, що використовується майже у всіх кухнях світу. Ми морозимо тільки товстошкірий перець (зелений, червоний, жовтий). Зелений перець має трохи гіркуватий присмак, тому добре поєднується з м'ясом. Жовтий і червоний перець мають солодкуватий присмак, тому їх частіше використовують як основу страви для грилю чи смаження. Соломка та кубик частіше виступають в ролі гарніру, теплого салату, борщу, бограчу, чи просто додатку до суміші, піци, пасты, тощо. Цілий та половинки використовуються для фарширування.



кубик 10*10

Україна



ТОМАТИ

Томати сорт «Ред скай» дуже щільні. Цей сорт часто використовують для консервації та виготовлення томатної пасты а також борщу та бограчу. Перевагами цього сорту є колір (середина плоду гарного червоного кольору) та відсутність зайвої вологи. Тобто сам томат максимально сухий, що дозволяє використовувати його без попереднього розморожування. Чудово підходить для пасты, піци, салатів, рагу, соусів та гарнірів.



МОРКВА МІНІ

Бельгія



Морква міні – чудово підходить до дитячого меню. Часто поєднується з броколі та цвітною капустою. Додається до овочевих сумішей. Частіше за все виступає у ролі гарніру до основної страви.

БОБОВІ ТА ЗЕРНОВІ



ГОРОХ



У загальній масі цілі горошини без сторонніх домішок, рівномірного зеленого кольору, натурального, яскраво вираженого, властивого зеленому горошку після термічної обробки, смаку і запаху. Допускається злегка крохмалистий присмак. Країна походження: Україна, (пакет 2,5, мішок 25)



Україна



КВАСОЛЯ СТРЮЧКОВА

Квасоля стручкова буває ціла і різана. Використовується в сумішах та в якості гарніру до основної страви.



Бельгія

Польща





КУКУРУДЗА

Зерно цукрової кукурудзи однорідного жовтого кольору, властивого ботанічному сорту кукурудзи. Смак солодкий, властивий зернам цукрової кукурудзи, що пройшла термічну обробку. Зерно кукурудзи використовують як самостійну страву або як додаток до гарніру, супу, тощо. Качани та шайби чудово підходять для гриль меню, дитячого меню та в якості гарніру до м'яса.

Україна

2,5
КГ



КУКУРУДЗА МІНІ

Чудово використовується у всіх азійських рецептах. Може додаватися до будь-якої овочевої суміші або виступати в ролі гарніру до м'яса і риби. Часто готується на грилі, або просто на пательні.

Індія

В'єтнам

1
КГ

10
КГ



БОБИ ЕДАМАМЕ

Боби Едамаме є недозрілі соєві боби. Рослина широко використовується у кулінарії східно азійських регіонів та входить до складу багатьох популярних національних страв. В даний час цей різновид сої високо цінується в усьому світі за свої смакові якості та корисні властивості.

Китай

10
КГ

2,5
КГ

ГРИБИ



ГРИБ БІЛИЙ



Найкращий з відомих їстівних грибів. Зустрічається по всій Україні. Виражений смак і яскравий аромат білих грибів робить їх ідеальним продуктом як для приготування самостійних страв, так і для використання в якості додаткового інгредієнта. Білі гриби варять, смажать, тушкують і запікають, сушать, маринують і солять.



Цілий,
кубик



Україна

ПЕЧЕРИЦІ



Печериці містять велику кількість поживних речовин та вітамінів. Це низькокалорійний продукт. Найчастіше печериці використовують для приготування таких страв: випічка, гарніри та салати.

Супи та соуси. Печериці додають багато смаку і текстури до супів і соусів.

Харчова промисловість. Печериці використовуються для виробництва таких продуктів: ковбаси, супи, соуси, консерви та маринади. Часто використовуються та постачаються як окремий продукт або як складова частина.

NEW Особлива та унікальна позиція печериць **SUPER DRY** від нідерландського постачальника.

Спеціальна технологія вирощування та заморозки дозволяє виробляти гриб з мінімальною місткістю вологи.

Нарізаний гриб **SUPER DRY** містить на 30% менше вологи порівняно зі звичайно замороженим слайсованим грибом.



Слайс



Польща

Нідерланди

ГРИБИ

ГРИБИ

ГРИБИ



ЗЕЛЕНЬ



ШПИНАТ

Шпинат буває різаний і листовий. Обидва види часто використовуються як начинка так і як основна страва. Шпинат тушкують, або бланшують. Може подаватися в тісті, з яйцями на сніданок або як варіант дієтичного гарніру.

Бельгія

2,5
КГ



ЦИБУЛЯ ПОРЕЙ

Цибуля порей відноситься до сімейства цибулевих, однак, на відміну від звичної нам ріпчастої цибулі, смак у неї менш різкий і солодший. У кулінарії використовуються зелені стебла та біла частина цибулі-порей, верхні стебла не використовуються. Цибуля-порей відноситься до низькокалорійних продуктів (33 калорії в 100 грамах продукту), тому рекомендована тим, хто стежить за фігурою і дотримується дієтичного харчування. З неї можна спекти кіш, зварити суп та засмажити. Дуже популярний продукт у французькій кухні.

Бельгія

2,5
КГ



РЕВІНЬ

Ревінь можна назвати десертним овочем так, як зараз все більше набирають оборотів кондитерські вироби з ревеня. Також його додають в салати, роблять з нього соуси до м'яса чи риби, виготовляють повидла, варення, квас, компот, цукати, кисіль та навіть вино.

Польща

10
КГ