



Вкуснее Вкусного
ВКУСНЯШКА

КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ

www.vkusnyashka.pro

+7 (495) 946-20-10

ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ СГУЩЕННЫЙ С САХАРОМ «СГУЩЕНКА»

Предназначены для непосредственного использования на предприятиях пищевой промышленности (кондитерских, хлебобулочных, молочных и т.д.): помадные и молочные начинки для конфет и вафель, крема для пирогов, пирожных, тортов, пропитка для бисквитных изделий, при производстве творожков и сырков, мороженого и т.д.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ СГУЩЕННЫЙ С САХАРОМ

«СГУЩЕНКА» СЛАДОСТЬ

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (Е471, Е322)), загуститель каррагинан, ароматизатор натуральный «Масло сливочное», соль пищевая, консервант сорбат калия, ферментный препарат Лактаза. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид и консистенция — вязкая масса

Консистенция — однородная по всей массе (допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы)

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, свойственный пастеризованному молоку (допускается привкус сахарного сиропа)

Цвет — равномерный по всей массе, белый со светло-кремовым оттенком

Массовая доля сухих веществ: 72% ($\pm 1\%$)

Массовая доля жира: не менее 1,0%

Массовая доля сахарозы: не менее 55%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта :

белки – 2,5 г, жиры – 1,0 г, углеводы – 66,0 г

Энергетическая ценность: 310 кКал/1300 кДж



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ СГУЩЕННЫЙ С САХАРОМ

«СГУЩЕНКА» КЛАССИКА

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), мальтодекстрин, загустители (E415, E417), агенты желирующие (E407, E406), ароматизатор натуральный «Масло сливочное», консервант сорбат калия, молочный сахар (лактоза). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид и консистенция — вязкая масса

Консистенция — однородная по всей массе (допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы)

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, свойственный пастеризованному молоку (допускается привкус сахарного сиропа)

Цвет — равномерный по всей массе, белый со светло-кремовым оттенком

Массовая доля сухих веществ: 73,5% (±1%)

Массовая доля жира: не менее 8,0%

Массовая доля сахарозы: не менее 45%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 3,3 г, жиры – 8,2 г, углеводы – 60,5 г

Энергетическая ценность: 360 кКал/1510 кДж



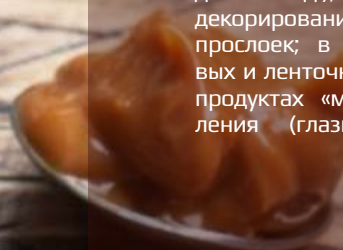


ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

ПРОДУКТ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВОВ МОЛОЧНЫХ СГУЩЕННЫХ С САХАРОМ ВАРЕНЬХ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ЭЛИТ

Предназначена для непосредственного использования на предприятиях пищевой промышленности (кондитерских, хлебобулочных, молочных и т.д.): в качестве начинки при выполнении прослоек между бисквитными, песочными, суфлейными, слоеными и т. д. полуфабрикатами, для заполнения внутренних полостей изделий типа «Орех», «Трубочка», а также для декорирования поверхностей изделий элементами декора любой сложности; для создания кремовых полуфабрикатов (в сочетании с растительными сливками, маслами, спредами и т.д.), пригодных как для декорирования, так и выполнения прослоек; в качестве стержневых и ленточных наполнителей в продуктах «молочного» направления (глазированные сырки, мороженное и т.д.).



ПРОДУКТ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВОВ
МОЛОЧНЫХ СГУЩЕННЫХ С САХАРОМ ВАРЕННЫХ

«ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ЭЛИТ

СОСТАВ

Сахар, вода, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, масло сливочное, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (Е471, Е322), антиокислители (Е320, Е321)), патока, стабилизатор пектин (Е440), консерванты сорбат калия (Е202), соль пищевая. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, со вкусом традиционной вареной сгущенки

Цвет — равномерный по всей массе, от светло- до темно-коричневого

Массовая доля сухих веществ: 73% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 9,5%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 4,0 г, жиры – 9,5 г, в т.ч. молочного 4,75 г, углеводы – 52,0 г

Энергетическая ценность: 330 кКал/1380 кДж





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

**ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ
ВАРЕННЫЙ С САХАРОМ
«ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА»**

Однородная без включений масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Мягкая пластичная, имеет короткую структуру, что позволяет использовать продукт в качестве начинки для заполнения внутренних полостей в печеньях типа «Орех», «Трубочка». Обладая хорошими вкусовыми качествами продукт незаменим в виде стержневых и ленточных наполнителей для молочных продуктов. Обладая способностью хорошо смешиваться с растительными сливками, маслами, спредами и т.д., продукт замечательно подходит для создания кремовой основы, используемой для выполнения прослоек между бисквитными, песочными, суфлейными и прочими полуфабрикатами.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНЬИ С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ЭЛИТ

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), патока, стабилизатор пектин, соль пищевая, консервант сорбат калия, регулятор кислотности цитрат натрия, ферментный препарат Лактаза. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид – пастообразная масса

Консистенция – густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах – чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, со вкусом традиционной вареной сгущенки

Цвет – равномерный по всей массе, от светло-коричневого до коричневого

Массовая доля сухих веществ: 72% (±2%)

Массовая доля жира: 8,0%

Массовая доля сахарозы: не менее 45%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 3,7 г, **жиры** – 8,0 г, **углеводы** – 58,0 г

Энергетическая ценность: 335 кКал (1400 кДж)



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНЬИ С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ЭКСТРА

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), патока, стабилизатор каррагинан, соль пищевая, консервант сорбат калия, регулятор кислотности цитрат натрия, ферментный препарат Лактаза. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид – пастообразная масса

Консистенция – густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах – чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, со вкусом традиционной вареной сгущенки

Цвет – равномерный по всей массе, от светло-коричневого до коричневого

Массовая доля сухих веществ: 70% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 8,5%

Массовая доля сахарозы: не менее 45%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 3,4 г, жиры – 8,5 г, углеводы – 54,7 г

Энергетическая ценность: 320 кКал (1340 кДж)



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНый С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ЛЮКС

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, патока, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор пектин, Карамельный колер IV, ароматизатор «Варёная сгущёнка», консерванты (E200, E202, E211), регулятор кислотности лимонная кислота. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид – пастообразная масса

Консистенция – густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах – чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с карамельным вкусом вареной сгущенки

Цвет – равномерный по всей массе, от коричневого до темно-коричневого

Массовая доля сухих веществ: 73% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 10,5%

Массовая доля сахарозы: не менее 43%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 3,1 г, жиры – 10,5 г, углеводы – 57,5 г

Энергетическая ценность: 345 кКал (1440 кДж)



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНЬЙ С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ПРЕМИУМ, АРТ

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, патока, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор пектин, Карамельный колер IV, ароматизатор «Варёная сгущёнка», консерванты (E200, E202, E211). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с карамельным вкусом вареной сгущенки

Цвет — равномерный по всей массе, от светло-коричневого до темно-коричневого

Массовая доля сухих веществ: 73,5% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 11%

Массовая доля сахарозы: не менее 43%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 2,3 г, жиры – 11,0 г, углеводы – 58,2 г

Энергетическая ценность: 360 кКал/1500 кДж



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНЬИ С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ЛИДЕР, МЕДИУМ

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, патока, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор агар, Карамельный колер IV, ароматизаторы «Варёная сгущёнка», «Масло сливочное», консерванты (E200, E202, E211), краситель E110 (для «Вареная сгущенка» Лидер). Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), сахар, патока, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор агар, Карамельный колер IV, ароматизаторы «Варёная сгущёнка», «Масло сливочное», консерванты (E200, E202, E211), краситель E110 (для «Вареная сгущенка» Медиум). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с карамельным вкусом вареной сгущенки

Цвет — равномерный по всей массе, от коричневого до темно-коричневого

Массовая доля сухих веществ: 72,5% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: не менее 12%

Массовая доля сахарозы: не менее 40%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 2,0 г, **жиры** – 12,0 г, **углеводы** – 57,4 г

Энергетическая ценность: 360 кКал/1510 кДж



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНый С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» СТАНДАРТ, ЭКОНОМ

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка), сахар, патока, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор каррагинан, соль пищевая, Карамельный колер IV, ароматизатор «Варёная сгущёнка», «Масло сливочное», консерванты (E200, E202, E211). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с карамельным вкусом вареной сгущенки

Цвет — равномерный по всей массе, от коричневого до темно-коричневого

Массовая доля сухих веществ: 71% (±2%)

Массовая доля жира: 4,0%

Массовая доля сахарозы: не менее 40%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 1,5 г, жиры – 4,0 г, углеводы – 63,0 г

Энергетическая ценность: 300 кКал/1260 кДж



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНЫЙ С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ЛАЙТ

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка), сахар, патока, заменитель молочного жира-жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), растительная клетчатка, стабилизатор каррагинан, соль пищевая, Карамельный колер IV, краситель E110, ароматизатор «Вареная сгущенка», «Ванильно-сливочный», консерванты (E200, E202, E211). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с карамельным вкусом вареной сгущенки

Цвет — равномерный по всей массе, от светло-коричневого до коричневого

Массовая доля сухих веществ: 67% ($\pm 2\%$) (Лайт); 72,5% ($\pm 2\%$) (Лидер)

Массовая доля жира: не менее 4% (Лайт); не менее 12% (Лидер)

Массовая доля сахарозы: не менее 30% (Лайт); не менее 40% (Лидер)

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 1,8 г, **жиры** – 4,0 г, **углеводы** – 58,4 г (Лайт); **белки** – 2,0 г, **жиры** – 12,0 г, **углеводы** – 57,4 г (Лидер)

Энергетическая ценность: 285 кКал/1190 кДж (Лайт); 360 кКал/1510кДж (Лидер)





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

**ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ
ВАРЕНЬИ С САХАРОМ**

«ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ОСОБАЯ

Продукт предназначен для непосредственного использования на предприятиях пищевой промышленности (кондитерских, хлебобулочных, молочных и т.д.), в качестве термостабильной начинки для закрытых тестовых заготовок (сдоба, кексы, пончики и т.д.) при температуре до 240°C, открытых тестовых заготовок (пироги, ватрушки и т.д.) при температуре до 200°C, и в качестве полуфабрикатов для прослойки, декорирования, наполнения изделий из различного вида теста.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ВАРЕНый С САХАРОМ «ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА» ОСОБАЯ

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор пектин, Карамельный колер IV, ароматизатор «Варёная сгущёнка», консерванты (E200, E202, E211), ферментный препарат Лактаза. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, со вкусом традиционной вареной сгущенки

Цвет — равномерный по всей массе, от коричневого до темно-коричневого

Массовая доля сухих веществ: 73,5% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 12,5%

Массовая доля сахарозы: не менее 50%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 3,4 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 55,0 г

Энергетическая ценность: 390 кКал/1630 кДж





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

**ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ
ОСНОВЕ «НАПОЛНИТЕЛЬ
ДЕСЕРТНЫЙ»**

Универсальный продукт, готовый к применению. Предназначен для использования в качестве полуфабрикатов в кондитерских, хлебопекарных и других пищевых производствах. Обладая пластичной мягкой консистенцией, независимо от способа использования, легко намазывается, отсаживается, дозируется.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ «НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ» со вкусом Капучино, со вкусом Карамели

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), сахар, патока, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор агар, ароматизатор «Капучино» (для «Наполнитель десертный» со вкусом Капучино), Карамельный колер IV, консерванты (E200, E202, E211). Ароматизатор «Карамель», краситель E110 (для «Наполнитель десертный» со вкусом Карамели). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с ярко выраженным вкусом капучино, с классическим карамельным вкусом

Цвет — равномерный по всей массе, бледно-коричневый, коричневый

Массовая доля сухих веществ: 72,5% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 12%

Массовая доля сахарозы: не менее 40%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 2,0 г, **жиры** – 12,0 г, **углеводы** – 57,5 г

Энергетическая ценность: 360 кКал/1510 кДж



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

«НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»

со вкусом Белого Шоколада, со вкусом Шоколада

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор агар, краситель E171 (для «Наполнитель десертный» со вкусом Белого Шоколада), ароматизатор «Шоколад», консерванты (E200, E202, E211). Патока, какао-порошок, Карамельный колер IV (для «Наполнитель десертный» со вкусом Шоколада). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, со вкусом классического белого шоколада и со вкусом классического шоколада

Цвет — равномерный по всей массе, белый с легким кремовым оттенком, темно-коричневый

Массовая доля сухих веществ: 72,5% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: не менее 12%

Массовая доля сахарозы: не менее 40%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 1,9 г, жиры – 12,0-12,5 г, углеводы – 56,5 г

Энергетическая ценность: 370 кКал/1550 кДж, 360 кКал/1510 кДж



ВКУСНЯШКА
Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ «НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ» со Сливочным вкусом

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор пектин, ароматизатор «Ванильно-сливочный», консерванты (E200, E202, E211), регулятор кислотности кислота лимонная, краситель E102. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид и консистенция — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с выраженным сливочным вкусом

Цвет — равномерный по всей массе, желтый

Массовая доля сухих веществ: 73% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: не менее 13%

Массовая доля сахарозы: не менее 48%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 2,3 г, жиры – 13,0 г, углеводы – 56,4 г

Энергетическая ценность: 380 кКал/1590 кДж



ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки



ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

«НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»

со вкусом Крем-Брюле

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), стабилизатор агар, краситель E171, ароматизатор «Крем-брюле», консерванты (E200, E202, E211). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид и консистенция — пастообразная масса

Консистенция — густая, плотная, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с характерным вкусом крем-брюле

Цвет — равномерный по всей массе, белый с кремовым оттенком

Массовая доля сухих веществ: 72,5% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 12,5%

Массовая доля сахарозы: не менее 45%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 1,9 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 56,5 г

Энергетическая ценность: 370 кКал/1550 кДж





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ
«НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ

Универсальный продукт, готовый к применению. Предназначен для использования в качестве полуфабрикатов в кондитерских, хлебопекарных и других пищевых производствах. Обладая пластичной мягкой консистенцией независимо от способа использования легко намазывается, отсаживается, дозируется. Выдерживает температуру выпечки до 250°C в течение 15-30 минут в закрытых, полузакрытых и открытых заготовках из различного вида теста с сохранением первоначальных свойств.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ «НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»

СО ВКУСАМИ

- | | | | | |
|--------------------|------------|------------|--------------------|-------------|
| - Банана | - Дыни | - Карамели | - Лимона | - Сливочным |
| - Ванили | - Йогурта | - Клубники | - Ореха | - Шоколада |
| - Вареной сгущенки | - Капучино | - Кокоса | - Сгущеного молока | |

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка), сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), загуститель крахмал E1442, стабилизатор E466, соль пищевая, краситель E171, бета-каротин, консерванты (E200, E202, E211), регулятор кислотности кислота лимонная. **Ароматизатор соответствующий наименованию.** Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — кремообразная масса

Консистенция — густая, пластичная, однородная по всей массе, не растекающаяся в свободном состоянии

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, с выраженным вкусом соответствующий названию наполнителя

Цвет — равномерный по всей массе, соответствующий названию наполнителя

Массовая доля сухих веществ: 57% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: не менее 5%

Массовая доля сахарозы: не менее 45%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 0,4 г, жиры – 5,0 г, углеводы – 48,6 г

Энергетическая ценность: 270 кКал/1130 кДж





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ
«НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ СО ВКУСОМ
ТВОРОГА, ТВОРОГА ЗЕРНО
Универсальный продукт, готовый
к применению. Предназначен
для использования в качестве
полуфабрикатов в кондитер-
ских, хлебопекарных и других
пищевых производствах. Обла-
дая пластичной мягкой конси-
стенцией независимо от способа
использования легко намазывает-
ся, отсаживается, дозируется.
Выдерживает температуру
выпечки до 250°C в течение
15-30 минут в закрытых, полу-
закрытых и открытых заготовках
из различного вида теста с сохране-
нием первоначальных свойств.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

«НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»

термостабильный со вкусом Творога, Творога Зерно

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка), сахар, мальтодекстрин, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), загуститель крахмал E1442, E1412 (для «Наполнитель десертный» термостабильный со вкусом Творога Зерно) стабилизатор E466, соль пищевая, краситель E171, ароматизатор «Творог», консерванты (E200, E202, E211), регулятор кислотности кислота лимонная. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — кремообразная масса/пастообразная масса (со вкусом Творога Зерно)

Консистенция — густая, пластичная, однородная по всей массе, не растекающаяся в свободном состоянии/ с вкраплениями «имитационного творожного зерна» (со вкусом Творога Зерно)

Вкус и запах — чистый, сладкий, без постороннего привкуса и запаха, со свойственным вкусом творожной массы

Цвет — равномерный по всей массе, белый (допускается легкий кремовый оттенок)

Массовая доля сухих веществ: 57% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: не менее 5%

Массовая доля сахарозы: не менее 45%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 4 г, жиры – 5,0 г, углеводы – 49,0 г

Энергетическая ценность: 270 кКал/1130 кДж





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ «НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ» ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ СО ВКУСОМ СЫРА МАСКАРПОНЕ
Универсальный продукт, готовый к применению. Предназначен для использования в качестве полуфабрикатов в кондитерских, хлебопекарных и других пищевых производствах. Обладая пластичной мягкой консистенцией независимо от способа использования легко намазывается, отсаживается, дозируется. Выдерживает температуру выпечки до 250°C в течение 15-30 минут в закрытых, полузакрытых и открытых заготовках из различного вида теста с сохранением первоначальных свойств.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

«НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»

термостабильный со вкусом Сыра Маскарпоне

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), мальтодекстрин, загуститель крахмал E1442, стабилизатор E466, соль пищевая, регулятор кислотности кислота лимонная, краситель E171, Бета-каротин, ароматизатор «Сыр Маскарпоне», консерванты (E200, E202, E211). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, пластичная масса

Вкус и запах — чистый, без постороннего привкуса и запаха, со свойственным вкусом сырной массы

Цвет — равномерный по всей массе, белый (допускается легкий кремовый оттенок)

Массовая доля сухих веществ: 55% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: 20%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 2,7 г, жиры – 20,0 г, углеводы – 30,0 г

Энергетическая ценность: 345 кКал/1440 кДж





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

**ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ
ОСНОВЕ «НАПОЛНИТЕЛЬ
ДЕСЕРТНЫЙ»**

**ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ
СО ВКУСОМ СЫРА ЧЕДДЕР**

Универсальный продукт, готовый к применению. Предназначен для использования в качестве полуфабрикатов в кондитерских, хлебопекарных и других пищевых производствах. Обладая пластичной мягкой консистенцией независимо от способа использования легко намазывается, отсаживается, дозируется. Выдерживает температуру выпечки до 250°C в течение 15-30 минут в закрытых, полузакрытых и открытых заготовках из различного вида теста с сохранением первоначальных свойств.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

«НАПОЛНИТЕЛЬ ДЕСЕРТНЫЙ»

термостабильный со вкусом Сыра Чеддер

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), мальтодекстрин, загуститель крахмал E1442, стабилизатор E466, соль пищевая, регулятор кислотности кислота лимонная, краситель E171, Бета-каротин, ароматизатор «Сыр Чеддер», консерванты (E200, E202, E211). Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид — пастообразная масса

Консистенция — густая, пластичная масса

Вкус и запах — чистый, без постороннего привкуса и запаха, со свойственным вкусом сырной массы

Цвет — равномерный по всей массе желтый

Массовая доля сухих веществ: 55% (±2%)

Массовая доля жира: 20%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 2,7 г, жиры – 20,0 г, углеводы – 30,0 г

Энергетическая ценность: 345 кКал/1440 кДж



ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ
С САХАРОМ «МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ»

Универсальный продукт, сочетающий в себе насыщенный вкус и нежную консистенцию. Подходит как добавка к блинчикам, тостерному хлебу, печеню, мороженому. Может использоваться для украшения кондитерских изделий после выпечки, в качестве начинки для конфет, прослойки для тортов и пирожных. Обладая пластичной мягкой консистенцией независимо от способа использования легко намазывается, дозируется, фасуется.

ПРОДУКТ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С САХАРОМ

«МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ»

Солёная, Традиционная, Шоколад

СОСТАВ

Восстановленная молочная смесь (сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко), патока, сахар, заменитель молочного жира – жир растительный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы (E471, E322)), загуститель каррагинан, соль пищевая, стабилизаторы: цитрат натрия; полифосфат натрия, регулятор кислотности кислота лимонная, консерванты (E202, E211).

Красители: Карамельный колер IV; E110; E171, ароматизатор «Карамель» (для «Мягкая карамель» Солёная).

Краситель Карамельный колер IV; ароматизаторы: «Шоколад», «Какао» (для «Мягкая карамель» Шоколад).

Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид и консистенция — вязкая, однородная по всей массе, хорошо мажущаяся

Вкус и запах — чистые, приятные, шоколадно-молочные или карамельно-молочные - свойственные данному продукту или обусловлены вносимыми вкусом-ароматическим добавками, без постороннего привкуса и запаха

Цвет — равномерный по всей массе, от светло-коричневого до коричневого

Массовая доля сухих веществ: 72% ($\pm 2\%$)

Массовая доля жира: не менее 8,0%

Массовая доля сахарозы: не менее 30%

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 0,5 г, **жиры** – 8,0 г, **углеводы** – 70,0 г

Энергетическая ценность: 360 кКал/1500 кДж





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

«КОНФИТЮРЫ» ГОМОГЕННЫЕ ПЮРЕОБРАЗНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

Предназначены для непосредственного использования на предприятиях пищевой промышленности (кондитерских, хлебобулочных, и т.д.) в качестве начинки при выполнении прослоек между бисквитными, песочными, суфлейными, слоевыми и т.д. полуфабрикатами. В качестве наполнителя изделий типа «Трубочка», «Эклер» и т.д. Для декорирования поверхностей кондитерских изделий элементами декора любой сложности. В качестве стержневых и ленточных наполнителей в продуктах «молочного» направления (глазированные сырки, мороженое и т.д.). Продукт обладает термостабильными свойствами и способен выдерживать запекание в течение 20 минут при температуре 220-240°C.

ГОМОГЕННЫЕ ПЮРЕОБРАЗНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ «КОНФИТЮРЫ»

СО ВКУСАМИ

по желанию заказчика расширение ассортимента вкусовой гаммы

- | | | | | |
|-------------|-------------|--------------|---------------|---------------------|
| - Ананаса | - Барбариса | - Инжира | - Лесных ягод | - Черники |
| - Абрикоса | - Вишни | - Клубники | - Лимона | - Чернослива |
| - Айвы | - Груши | - Киви | - Малины | - Черной смородины |
| - Апельсина | - Дыни | - Клюквы | - Меда | - Красной смородины |
| - Банана | - Ежевики | - Крыжовника | - Облепихи | - Яблока |
| - Брусники | - Земляники | - Персика | - Сливы | - Яблока с корицей |

СОСТАВ

Сахар, пюре яблочное, вода, стабилизатор пектин (E440), краситель натуральный пищевой, ароматизатор, кислота лимонная. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Массовая доля сухих веществ: 70% (±2%)
Массовая доля сорбиновой кислоты: не более 0,1%
Массовая доля минеральных примесей: не более 0,03%
Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:
белки – 0 г, жиры – 0 г, углеводы – 62,0 г
Энергетическая ценность: 265 кКал/1110 кДж



ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

НАЧИНКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
ПЮРЕОБРАЗНЫЕ
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ
СОДЕРЖАНИЕ ФРУКТОВОЙ ЧАСТИ
20-60%

Конфитюр с кусочками фруктов для хлебобулочных, кондитерских изделий из дрожжевого, бисквитного, слоеного дрожжевого и без дрожжевого, песочного теста. Применяется для изделий прошедших и не прошедших термическую обработку – круассанов, пирогов, штруделей, рулетов, чизкейков и других кондитерских изделий открытого и закрытого типов. Конфитюр устойчив к механическому воздействию до внесения в изделие. Продукт обладает термостабильными свойствами и способен выдерживать запекание в течение 20 минут при температуре 220-240°C.

НАЧИНКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ПЮРЕОБРАЗНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ содержание фруктовой части 20-60%

«КОНФИТЮР»

по желанию заказчика расширение ассортимента вкусовой гаммы

- | | | | | |
|------------|-------------|-------------|----------------|---------------------|
| - Ананас | - Барбарис | - Инжир | - Лесные ягоды | - Чернослив |
| - Абрикос | - Вишня | - Клубника | - Лимон | - Черная смородина |
| - Айва | - Груша | - Киви | - Малина | - Красная смородина |
| - Апельсин | - Дыня | - Клюква | - Облепиха | - Яблоко |
| - Банан | - Ежевика | - Крыжовник | - Слива | - Яблоко с корицей |
| - Брусника | - Земляника | - Персик | - Черника | |

СОСТАВ

Сахар, вишня, загустители (E1442, E418), регуляторы кислотности (E330, E331i), консервант (E200), ароматизатор идентичный натуральному «Вишня», краситель (E120).
Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция — частички вишни неправильной формы, равномерно распределенные в густой желеобразной массе. Структура пластичная

Вкус и цвет — характерный для вишни, уваренной с сахаром, без посторонних привкусов и запахов

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 0,27 г, жиры – 0,08 г, углеводы – 51,17 г

Энергетическая ценность: 206,48 кКал/864,49 кДж

*Данный состав и показатели приведены как пример начинки плодово-ягодной «Конфитюр» Вишня.



ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

**НАЧИНКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
ГЕЛЕОБРАЗНЫЕ
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ
СОДЕРЖАНИЕ ФРУКТОВОЙ ЧАСТИ
20-60%**

Конфитюр с кусочками фруктов для хлебобулочных, кондитерских изделий из дрожжевого, бисквитного, слоеного дрожжевого и без дрожжевого, песочного теста. Применяется для изделий прошедших и не прошедших термическую обработку – круассанов, пирогов, штруделей, рулетов, чизкейков и других кондитерских изделий открытого и закрытого типов. Конфитюр устойчив к механическому воздействию до внесения в изделие. Продукт обладает термостабильными свойствами и способен выдерживать запекание в течение 20 минут при температуре 220-240°C.

НАЧИНКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ГЕЛЕОБРАЗНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

содержание фруктовой части 20-60%

«КОНФИТЮР»

по желанию заказчика расширение ассортимента вкусовой гаммы

- Ананас	- Барбарис	- Инжир	- Лесные ягоды	- Чернослив
- Абрикос	- Вишня	- Клубника	- Лимон	- Черная смородина
- Айва	- Груша	- Киви	- Малина	- Красная смородина
- Апельсин	- Дыня	- Клюква	- Облепиха	- Яблоко
- Банан	- Ежевика	- Крыжовник	- Слива	- Яблоко с корицей
- Брусника	- Земляника	- Персик	- Черника	

СОСТАВ

Сахар, яблоко, загуститель (E1442), регуляторы кислотности (E330), консервант (E200), ароматизатор идентичный натуральному «Яблоко».

Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Консистенция — кубики яблока, равномерно распределенные в густой массе. Структура пластичная, короткая

Вкус и цвет — характерный для яблока, уваренного с сахаром, без посторонних привкусов и запахов

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 0,18 г, жиры – 0,11 г, углеводы – 52,3 г

Энергетическая ценность: 210,91 кКал/899,53 кДж

*Данный состав и показатели приведены как пример начинки плодово-ягодной «Конфитюр» Яблоко.





ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

**НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ
ГЕЛЕОБРАЗНЫЕ
И ПЮРЕОБРАЗНЫЕ**

Однородная начинка для хлебобулочных, кондитерских изделий из дрожжевого, бисквитного, слоеного дрожжевого и без дрожжевого, песочного теста. Применяется для изделий прошедших и не прошедших термическую обработку – круассанов, пирогов, штруделей, рулетов, чизкейков и других кондитерских изделий открытого и закрытого типов. Начинка устойчива к механическому воздействию до внесения в изделие. Обладает термостабильными свойствами и способна выдерживать запекание в течение 20 минут при температуре 220-240°C.

НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ ГЕЛЕОБРАЗНЫЕ И ПЮРЕОБРАЗНЫЕ

СО ВКУСАМИ

по желанию заказчика расширение ассортимента вкусовой гаммы

- | | | | | |
|-------------|-------------|--------------|---------------|---------------------|
| - Ананаса | - Барбариса | - Инжира | - Лесных ягод | - Черники |
| - Абрикоса | - Вишни | - Клубники | - Лимона | - Чернослива |
| - Айвы | - Груши | - Киви | - Малины | - Черной смородины |
| - Апельсина | - Дыни | - Клюквы | - Меда | - Красной смородины |
| - Банана | - Ежевики | - Крыжовника | - Облепихи | - Яблока |
| - Брусники | - Земляники | - Персика | - Сливы | - Яблока с корицей |

СОСТАВ

Вода, сахар, патока, яблочное пюре, загуститель E1442, регуляторы кислотности E330, консервант E200, ароматизатор идентичный натуральному, соответствует наименованию продукта, краситель соответствует наименованию продукта. Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:

белки – 0,1 г, жиры – 0 г, углеводы – 65,0 г

Энергетическая ценность: 260 кКал/1100 кДж



ВКУСНЯШКА

Кондитерские начинки

ДЕССЕРТ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД ДЖЕМ

Ароматная линейка продуктов с кусочками фруктов и ягод, предназначенная для непосредственного употребления в пищу. Хорошо подходит как самостоятельный десерт, но также отлично сочетается как добавка к различным злаковым кашам, сливочным видам сыра, отлично выступает в роли намазки для бутербродов.

ДЕССЕРТ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД ДЖЕМ

по желанию заказчика расширение ассортимента вкусовой гаммы

- | | | |
|----------------|-----------------|----------------------|
| - Ананасовый | - Ежевичный | - Малиновый |
| - Абрикосовый | - Земляничный | - Облепиховый |
| - Айвовый | - Инжирный | - Сливовый |
| - Апельсиновый | - Клубничный | - Черная смородина |
| - Банановый | - Киви | - Красная смородина |
| - Брусничный | - Клюквенный | - Черничный |
| - Барбарисовый | - Крыжовниковый | - Чернослив |
| - Вишневый | - Персиковый | - Яблочный |
| - Грушевый | - Лесные ягоды | - Яблочный с корицей |
| - Дынный | - Лимонный | |

СОСТАВ

Сахар, патока, клубника, загуститель (E407), регуляторы кислотности (E331, E330), ароматизатор «Клубника». Не содержит ГМО.

ПОКАЗАТЕЛИ

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта:
белки – 0,3 г, жиры – 0,16 г, углеводы – 67,0 г
Энергетическая ценность: 270 кКал/1150 кДж

*Данный состав и показатели приведены как пример Джем Клубничный.





Вкуснее Вкусного

www.vkusnyashka.pro

+7 (495) 946-20-10