

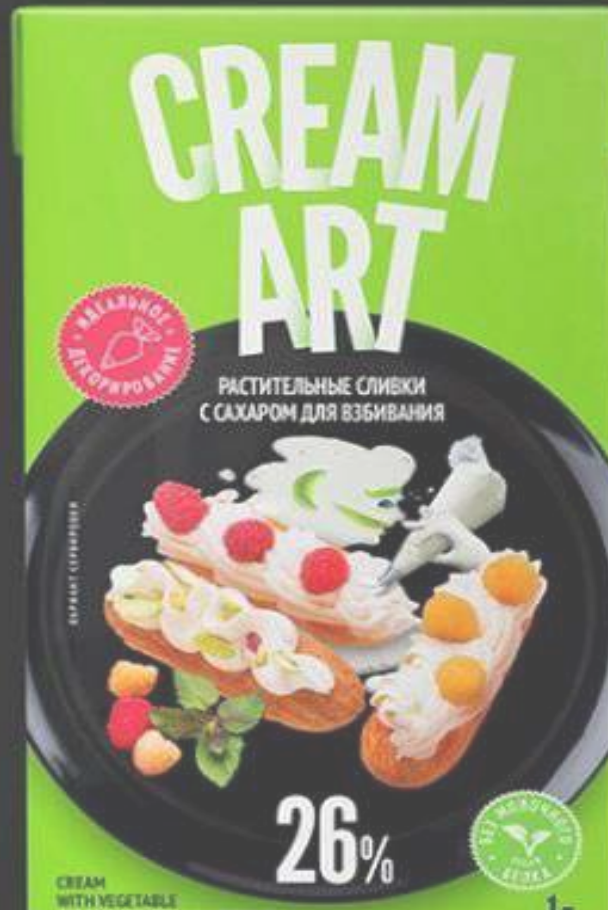
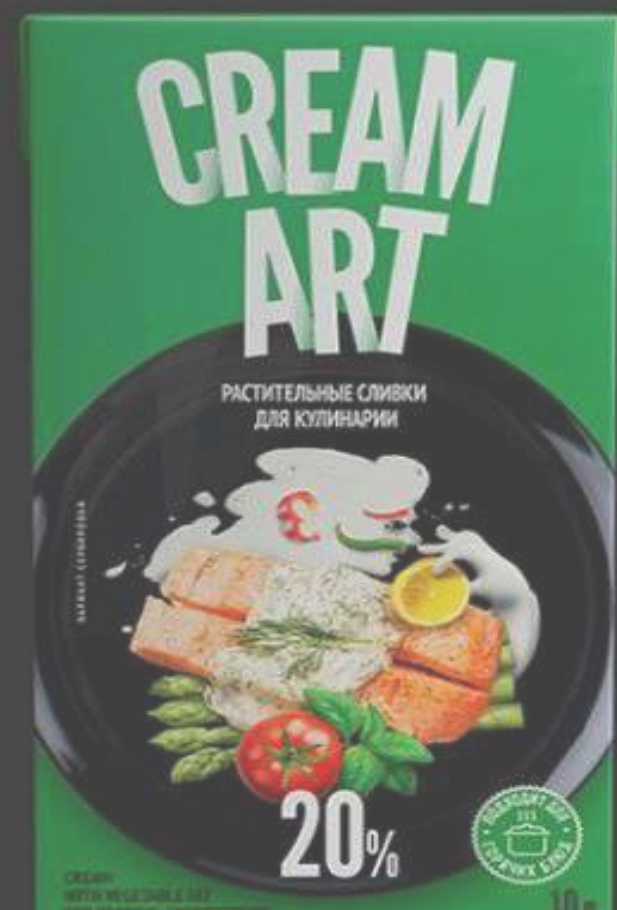
ООО «Торговая группа Союз»

# Растительные сливки

Новые возможности  
для творчества  
на современной кухне

\* Иван Забавников, шеф-пекарь, технолог,  
breadblogger, преподаватель школы СВЧ





Широкая линейка  
растительных  
сливочек

10,20,26,30,33%



# Больше, чем сливки

Растительные кремы для взбивания, кулинарии и напитков - это линейка функциональных альтернатив для HoReCa и производства с уникальными технологическими свойствами.



## Кислостойкие

Все сливки не сворачиваются при добавлении цитрусовых, уксуса и алкоголя. Подходят для сложных соусов, кремов и коктейлей.



## Морозоустойчивые

Все сливки подходят для замораживания готовых кондитерских изделий, блюд и полуфабрикатов. После разморозки не трескаются и не отделяют влагу.



## Стабильные

Кондитерские сливки устойчивы даже при комнатной температуре. Идеальны для декорирования и кейтеринга. Кулинарные и кофейные сливки термостабильны.



## Длительное хранение

Срок хранения сливок - 9 месяцев без специальных условий. Продлевают срок хранения готовых изделий до 5-7 дней.



## Без холестерина

Не содержат животных жиров, а часть SKU не содержит лактозы. Подходят для людей, снижающих потребление животных продуктов.

# АКТУАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ



**БЫСТРО**

## ЭКОНОМЯТ ВРЕМЯ ПЕРСОНАЛА В ДВА РАЗА!

- кондитерские сливки взбиваются за 2-3 минуты
- кулинарные сливки загустевают в соусах в течение 3 минут



**ПРОСТО**

## ПОДХОДЯТ ДАЖЕ ДЛЯ НЕОПЫТНЫХ ПОВАРОВ И КОНДИТЕРОВ

- кондитерские кремы сбалансированы по вкусу сахаром и ароматизаторами, что устраняет риск нарушения рецептуры готового изделия
- при перевзбитии легко восстановить, добавив жидкие сливки
- стабильность кулинарных и кофейных сливок минимизирует риск порчи продуктов при нарушении технологии приготовления соусов, супов и коктейлей



**ЭКОНОМИЧНО**

## СНИЖАЮТ СЕБЕСТОИМОСТЬ ГОТОВЫХ БЛЮД В 3 РАЗА!\*

- значительно дешевле молочных сливок в базовой цене
- кулинарные сливки меньше выпариваются
- дополнительные выгоды за счет экономии времени персонала и минимизации рисков

\*В части сливок

# Растительные и комбинированные сливки для взбивания

26%

33%

Всегда стабильный результат  
для кондитерского производства и HoReCa





# Растительные сливки

для всех сфер профессионального применения

для взбивания

двойного  
применения

для кулинарии

для напитков

CREAM  
ART



DALLY





# КОМБИНИРОВАННЫЕ СЛИВКИ

С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОЧНЫХ СЛИВОК

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

33  
%

## TM CREAMART

УТП



**КОМБИНИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ:**  
пальмоядровое масло + молочные сливки (8%)



**ДВОЙНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:**  
для взбивания и кулинарии



Комбинированные сливки CREAMART 33% не содержат сахара и ароматизаторов и функционально аналогичны молочным сливкам 33%: используются для взбивания и кулинарии. Сочетают преимущества молочных и растительных сливок: натуральный сливочный вкус и технологичность растительных сливок (кислостойкость, стабильность и формоустойчивость и др.).



### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны и кафе
- столовые
- кондитерские производства
- кулинарные производства
- магазины для кондитеров
- кейтеринговые компании

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- горячие кремы и десерты (крем-брюле, ганаш, карамель, панна-котта)
- супы, соусы, запекание
- замораживаемые кондитерские изделия
- полуфабрикаты
- кулинарные муссы

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- кето-десерты
- низкоуглеводные десерты



# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С САХАРОМ И АРОМАТОМ ПЛОМБИРА

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

26  
%

## TM CREAMART

УТП



БЕЗ ЛАКТОЗЫ И МОЛОЧНОГО ЖИРА:  
подходят для безлактозных десертов



С САХАРОМ И АРОМАТОМ ПЛОМБИРА:  
идеально для кондитерских изделий



CREAMART 26% Пломбир - классический кондитерский крем для взбивания. Уже содержит сахар и ароматизатор, что значительно оптимизирует производственный процесс.

Отлично взбиваются (в 4-4,5 раза), очень устойчивы. Не содержат лактозы, подходят для безлактозных десертов.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- кондитерские производства
- магазины для кондитеров
- кафе-кондитерские
- кейтеринговые компании

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- горячие кремы и десерты (крем-брюле, ганаш, карамель, панна-котта)
- замораживаемые кондитерские изделия

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- безлактозные десерты
- бесхолестериновые десерты





# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С САХАРОМ И АРОМАТОМ ВАНИЛИ

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

26  
%

## TM CREAMART

УТП



БЕЗ ЛАКТОЗЫ И МОЛОЧНОГО ЖИРА:  
подходят для безлактозных десертов



С САХАРОМ И АРОМАТОМ ВАНИЛИ:  
идеально для кондитерских изделий



CREAMART 26% Ваниль - классический кондитерский крем для взбивания. Уже содержит сахар и ароматизатор, что значительно оптимизирует производственный процесс. Отлично взбиваются (в 4-4,5 раза), очень устойчивы. Не содержат лактозы, подходят для безлактозных десертов.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- кондитерские производства
- магазины для кондитеров
- кафе-кондитерские
- кейтеринговые компании

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- горячие кремы и десерты (крем-брюле, ганаш, карамель, панна-котта)
- замораживаемые кондитерские изделия

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- безлактозные десерты
- бесхолестериновые десерты



# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С САХАРОМ И АРОМАТОМ ПЛОМБИРА

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

26  
%

## TM DALLY



БЕЗ ЛАКТОЗЫ И МОЛОЧНОГО ЖИРА:  
подходят для безлактозных десертов



С САХАРОМ И АРОМАТОМ ПЛОМБИРА:  
идеально для кондитерских изделий



DALLY 26% Пломбир - классический кондитерский крем для взбивания. Уже содержит сахар и ароматизатор, что значительно оптимизирует производственный процесс. Отлично взбиваются (в 4-4,5 раза) и очень устойчивы. Не содержат лактозы, подходят для безлактозных десертов.

УТП

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- кондитерские производства
- магазины для кондитеров

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- замораживаемые кондитерские изделия

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- безлактозные десерты
- бесхолестериновые десерты



# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С САХАРОМ И АРОМАТОМ ВАНИЛИ

ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

26  
%

TM DALLY

УТП



БЕЗ ЛАКТОЗЫ И МОЛОЧНОГО ЖИРА:  
подходят для безлактозных десертов



С САХАРОМ И АРОМАТОМ ВАНИЛИ:  
идеально для кондитерских изделий



DALLY 26% Ваниль - классический кондитерский крем для взбивания. Уже содержит сахар и ароматизатор, что значительно оптимизирует производственный процесс. Отлично взбиваются (в 4-4,5 раза) и очень устойчивы. Не содержат лактозы, подходят для безлактозных десертов.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- кондитерские производства
- магазины для кондитеров

БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- взбитые кремы, торты
- замораживаемые кондитерские изделия

НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- безлактозные десерты
- бесхолестериновые десерты



# Растительные кремы для кулинарии

10%

20%

30%

Уникальная линейка жирности  
для решения любых кулинарных задач





# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ

ДЛЯ КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

20  
%

## TM CREAMART

УТП



С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ И ЗМЖ:  
молочный вкус и стабильность



СОУСНЫЕ СТАБИЛИЗАТОРЫ:  
загустевают за 2 минуты



CREAMART 20% - классические кулинарные сливки на растительных маслах и обезжиренном молоке. Не содержат сахар, термостабильны и кислотостойки. Имеют универсальную кулинарную жирность для решения любых кулинарных задач: соусов, супов, запекания. Подходят для приготовления горячих десертных кремов и невзбиваемых десертов.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны и кафе
- столовые
- кулинарные производства
- кейтеринговые компании
- бортовое питание

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- супы, соусы, запекание
- горячие десертные кремы (ганаш, карамель)
- невзбиваемые десерты (чизкейк, крем-брюле, панна-котта)
- замораживаемые кулинарные изделия
- полуфабрикаты

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- бесхолестериновые блюда



# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ

ДЛЯ КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

30  
%

## TM CREAMART

УТП



С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ И ЗМЖ:  
молочный вкус и стабильность



для СОУСОВ (в т.ч. ХОЛОДНЫХ):  
очень густые!



CREAMART 30% - густые кулинарные сливки на растительных маслах и обезжиренном молоке. Не содержат сахар, термостабильны и кислотостойки. Очень густые, идеальны для приготовления холодных соусов и маринадов. При термообработке минимально выпариваются. Подходят для приготовления невзбиваемых десертов.



### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- фаст-фуд, пивные рестораны
- рестораны и кафе
- столовые
- кулинарные производства
- кейтеринговые компании
- бортовое питание

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- холодные соусы
- маринады
- супы и горячие соусы
- невзбиваемые десерты
- замораживаемые кулинарные и кондитерские изделия
- полуфабрикаты

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- бесхолестериновые блюда





# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ

ДЛЯ КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

10  
%

## TM CREAMART



С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ И ЗМЖ:  
молочный вкус и стабильность



ДЛЯ ЛЕГКИХ СУПОВ И СОУСОВ:  
отлично загустевают



CREAMART 10% - легкие кулинарные сливки на растительных маслах и обезжиренном молоке. Не содержат сахар, термостабильны и кислостойки. Несмотря на малую жирность, отлично загустевают при термообработке благодаря специальным соусным стабилизаторам. Предназначены для легких супов и соусов. Подходят для добавления в тесто, приготовления десертных кремов и пудингов.

УТП

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны и кафе
- столовые
- кулинарные производства
- кейтеринговые компании
- бортовое питание

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- легкие соусы и супы
- десертные соусы
- пудинги
- замораживаемые кулинарные изделия
- полуфабрикаты
- тесто

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- бесхолестериновые блюда



# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ

ДЛЯ КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

10  
%

## TM DALLY

УТП



**БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА:**  
с обезжиренным молоком и подсолнечным маслом



**ДЛЯ ЛЕГКИХ СУПОВ И СОУСОВ:**  
отлично загустевают



DALLY 20% - уникальные кулинарные сливки на подсолнечном масле и обезжиренном молоке. Не содержат сахар, термостабильны и кислостойки. Отлично загустевают при термообработке благодаря специальным соусным стабилизаторам. Для супов и соусов. Подходят для добавления в тесто, овсяное печенье и глазирования выпечных изделий.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны и кафе
- столовые
- кулинарные производства
- кейтеринговые компании
- бортовое питание

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- соусы и супы
- майонезные соусы
- печенье
- глазирование выпечки
- замораживаемые кулинарные изделия
- полуфабрикаты
- тесто

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- бесхолестериновые блюда
- ПП-блюда



# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ

ДЛЯ КУЛИНАРИИ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

30  
%

## TM DALLY

УТП



**БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА:**  
с обезжиренным молоком и подсолнечным маслом



**ДЛЯ СОУСОВ (В Т.Ч. МАЙОНЕЗНЫХ):**  
очень густые!



DALLY 30% - густые кулинарные сливки на растительных маслах и обезжиренном молоке. Не содержат сахар, термостабильны и кислотостойки. Очень густые, идеальны для приготовления холодных соусов и маринадов. При термообработке минимально выпариваются. Готовые блюда можно замораживать, после разморозки и повторного нагрева не отсекаются.

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- фаст-фуд, пивные рестораны
- рестораны и кафе
- столовые
- кулинарные производства
- кейтеринговые компании
- бортовое питание

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- холодные соусы
- майонез
- маринады
- супы и горячие соусы
- невзбиваемые десерты
- замораживаемые кулинарные изделия
- полуфабрикаты

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- бесхолестериновые блюда



# Растительные сливки для напитков

**10%**

Уникальное торговое предложение  
для HoReCa





# РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ

С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ

ДЛЯ НАПИТКОВ



Объем - 1 литр  
Срок хранения: 9 мес

Жирность, %

10  
%

## TM CREAMART



С ОБЕЗЖИРЕННЫМ МОЛОКОМ И ЗМЖ:  
молочный вкус и стабильность



ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ И КОФЕ:  
отлично взбиваются



CREAMART 10% - "кофейные" сливки на растительных маслах и обезжиренном молоке. Термостабильны и кислотостойки, не сворачиваются при добавлении цитрусовых, ананаса, алкоголя и кислых сортов кофе. Отлично взбиваются, подходят для коктейлей и сливочных кофейных напитков.

УТП

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- рестораны и кафе
- бары и клубы
- столовые

### БАЗОВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- добавление в кофе и чай
- сливочный латте, раф и капучино
- коктейли, в т.ч. алкогольные
- каши, блины, тесто

### НИШЕВОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- бесхолестериновые напитки



# Присоединяйтесь!

+7 (495) 369 11 27

[info@chudozero.ru](mailto:info@chudozero.ru)

Псков

ул. Железнодорожная, 43

