

PECHAGIN

professional



Компания «Печагин Продукт» - российский производитель майонезов, соусов и фритюрного масла. Мы выпускаем профессиональную линейку продуктов для **HoReCa** под брендом **«PECHAGIN Professional»**.



Преимущества продукции **Pechagin Professional**

- 1** Востребованный ассортимент для любых направлений **HoReCa**
- 2** Стабильное качество, соответствующее высоким требованиям профессиональной кухни
- 3** Универсальное применение, повышающее эффективность работы кухни
- 4** Тестирование ведущими шеф поварами
- 5** Конкурентная стоимость, позволяющая минимизировать расходы заведения

Опираясь на внимание к потребностям профессионалов, мы **разрабатываем и производим качественные продукты**, помогая предприятиям HoReCa развиваться и достигать своих целей.

На сегодняшний день
в ассортиментном портфеле
ООО «Печагин Продукт»
более 100 SKU.

Основные продуктовые категории

- майонезы и майонезные соусы
- томатная группа
- продукты для жарки во фритюре
- соусы



МАЙОНЕЗ 78%

Майонез «РЕСНАГИН Professional» 78% -

первоклассный продукт для универсального использования. В своём составе содержит высококачественный яичный желток, количество которого в два раза увеличено по сравнению с классическими майонезами. Обладает высокой термостабильностью, что позволяет создавать аппетитную корочку на продуктах и сохранять первоначальную форму при запекании. Благодаря густой консистенции и яркому внешнему виду используется для приготовления дипсоусов и заправок, декорирования блюд.



ДОСТУПНАЯ ФАСОВКА:

вёдра
3, 5, 10 литров
и ЭКОНОМ
вариант -
пакет в коробе
7 литров.

Самые востребованные виды майонеза -56% и 67% выпускаются в двух вариациях

Майонезы серии «**Extra**» обладают нейтральными органолептическими свойствами и подходят для блюд, где важно раскрыть вкус других ингредиентов.



У линейки «**Profi**» насыщенный вкус традиционного соуса «Провансаль», который дополняет блюдо.

Общие характеристики

- густая консистенция и короткая структура
- благодаря термостабильному яичному желтку в составе подходят для запекания
- натуральные гидроколлоиды удерживают влагу в салатах

Доступная фасовка:
ведра 1, 3, 5, 10 литров
и эконом вариант -
пакет в коробе
7 литров

Майонезные соусы «**PECHAGIN Professional**» **40%, 25% и 15%** содержат в своём составе яичный желток. Отличаются однородной консистенцией и сбалансированным вкусом. Это позволяет заменять высококалорийные соусы в диетическом меню без потери потребительских свойств.

Доступная фасовка: **ведра 1, 3, 5, 10 литров** и эконом вариант - пакет **в коробе 7 литров.**



Майонезы и майонезные соусы различной жирности в удобной экономичной таре - пакет в коробе 7 литров.



МАЙОНЕЗ PECHAGIN PROFESSIONAL
PROFI 67% В УПАКОВКЕ ДОЙ-ПАК
С ДОЗАТОРОМ

Решение для заведений
мини-формата – майонез
PECHAGIN Professional Profi 67%
в упаковке дой-пак
с дозатором 220, 420 и 800 мл.



МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА И ЖАРКИ PECHAGIN PROFESSIONAL



- ✓ высокая стойкость к окислению
- ✓ рациональный расход
- ✓ не пенится и не задымляется при t до 190°C
- ✓ универсальное применение
- ✓ обезличено по запаху и вкусу
- ✓ удобная для хранения и использования упаковка
- ✓ экономия средств при стабильном качестве готового продукта

Доступная фасовка: **1, 5, 10 литров.**

СМЕСЬ ДЛЯ ФРИТЮРА И ЖАРКИ PECHAGIN PROFESSIONAL



- ✓ высокая стойкость к окислению, что обеспечивает многократное использование
- ✓ удобная для дозирования консистенция
- ✓ не пенится и не дымит при температуре до 230 °С
- ✓ не кристаллизуется на продукте
- ✓ не оставляет послевкусия в готовом блюде
- ✓ остаётся пластичной при отрицательных температурах
- ✓ не образует осадок при хранении
- ✓ удобная для хранения и использования упаковка
- ✓ значительная экономия средств при гарантированном качестве

Доступная фасовка: **5 и 10 литров.**



ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ФРИТЮРЫ

Масло
РДВ

t использования –
до 160°C

высокая скорость
окисления

характерный вкус
масла

большой расход

Масло
для фритюра

t использования –
до 190°C

низкая скорость
окисления

естественный вкус
блюда

рациональный
расход

универсальное
применение

Смесь
для фритюра

t работы - до 230 °C

многократное
использование

устойчивость к
окислению при
высоких
температурах

естественный вкус
готового блюда

экономия затрат

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ФРИТЮРА ОТ
«РЕСНАГИН PROFESSIONAL»**

- ✓ перед использованием перемешайте масло, несколько раз перевернув упаковку
- ✓ не смешивайте фритюрные масла и жиры разных производителей
- ✓ соблюдайте соотношение фритюрного масла и обжариваемого продукта (рекомендуемое 10/1)
- ✓ соблюдайте время и температуру жарки, избегайте перегрева масла и смеси, не допускайте падения ее температуры во время работы



- ✓ в конце каждого цикла удаляйте частицы продукта из масла
- ✓ регулярно тщательно фильтруйте масло
- ✓ не допускайте попадания воды в ванну для фритюра
- ✓ используйте специальные моющие средства для фритюрниц
- ✓ храните масла в плотно закрытой таре в сухом, прохладном и затемнённом месте.

Томатная паста с

содержанием сухих веществ 25% с удобными вариантами фасовки: вёдра 1, 3, 5, 10 кг.

Кетчупы самых популярных вкусов – томатный, шашлычный и острый изготавливаются по уникальным рецептурам. Предлагаются два варианта фасовки - для подачи в пластиковых бутылках 850 г и в профессиональной таре 1, 3, 5, 10 кг.



В томатной группе ТМ «PECHAGIN Professional» представлены незаменимые продукты на любой кухне.

ПИЦЦА-СОУСЫ: КЛАССИК И С БАЗИЛИКОМ



Доступная фасовка:
ведра 3, 5 и 10 кг.

Пицца соусы

«**PECHAGIN Professional**» — это универсальные томатные соусы. Используются в приготовлении не только пиццы, но и в других блюдах итальянской кухни.

Соусы изготовлены из спелых томатов с легкой ноткой “свежего” продукта, характерной для домашнего производства.





В линейке «PECHAGIN Professional» присутствуют как традиционные приправы, такие как горчица, хрен, аджика, так и соусы, покоровившие мир – сырный, барбекю, грузинский.

Раздражая рецепторы вкуса, соусы раскрывают основные вкусовые нотки блюда, заставляя привычные ингредиенты играть новыми красками. Позволяют разнообразить меню без лишних вложений.

Соевый соус варится из высококачественных традиционных компонентов. В основе этого продукта соевые бобы, вода, пшеница, соль.

Соус обладает широким спектром применения. Является незаменимым компонентом азиатской кухни. Отличается характерным запахом и тонким солоноватым вкусом.



Соевый соус «PROFI» - классический, традиционный соевый соус. Используется как для добавления в готовые блюда, так и во время их приготовления

Соевый соус «EXTRA» - более концентрированный соевый соус, с насыщенным вкусом и ароматом. Больше подходит для приготовления маринадов или салатных заправок.

Доступная фасовка: 1 литр, канистра 10 л, пакет в коробе 19 литров.

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!

PECHAGIN
professional



td@pechagin.group
8 495 987 1011

