

Przegląd asortymentu

Tłuszcze



Polska Sp. z o.o.







Masło

ARTYKUŁ NA
ZAMÓWIENIE



503810		BÄKO Masło do ciast francuskich i (pół-)francuskich <i>BÄKO Tourierbutterplatte</i> Produkt otrzymywany z tłuszczu mlecznego do wytwarzania wykwintnych ciast francuskich i półfrancuskich. 5 x 2 kg = 1 Karton	82						
381198		Masło do croissantów <i>Croissant Butterplatte</i> Masło do croissantów przeznaczone jest do zawijanych croissantów oraz maślanych ciast francuskich. Wyższy punkt topnienia sprawia, że proces produkcyjny jest bardziej bezpieczny i nadaje wypiekom optymalne listkowanie oraz typowy smak i aromat masła. Masło do croissantów ma temperaturę topnienia w przedziale 36 do 38 stopni. 5 x 2 kg = 1 Karton	min. 82						
500711		Masło markowe <i>Markenbutter</i> Wytwarzane jest ze świeżej śmietany. Wyróżnia się delikatnym i świeżym aromatem masła. Nadaje się do smarowania kanpek lub jako dodatek do pieczenia i gotowania.	82,2						
500708		Porcje 100 x 20 g = 1 Karton							
502603		Sztuki 40 x 250 g = 1 Karton							
500232		Blok 4 x 2,5 kg = 1 Karton							
505106		Blok 10 kg = 1 Karton							
505106		Blok bez kartonu , foliowany 520 kg = 1 Paleta							
504637		Masło markowe ze słodkiej śmietany <i>Markenbutter Blok Süßrahm</i> Masło ze słodkiej śmietany dojrzeła bez żadnych dodatków. Ponieważ nie jest zakwaszane ma łagodny śmietankowy smak. Nie koaguluje przy gotowaniu i nadaje się do pieczenia tortów. 10 kg = 1 Karton	82,2						
506067		St. Villepré® Masło <i>St. Villepré® Butter</i> Łatwe w obróbce, gwarancja idealnych wypieków, intensywny aromat i smak masła, idealne do ciast drożdżowych, kruchych i kruszonki jak również do babek piaskowych i kremów.	82						
506069		Blok 10 x 1 kg = 1 Karton	X						
506069		Blok 10 kg = 1 Karton							

Tłuszcz mleczny

ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE	Zawiera:					
						
380308	99,8	99,8				
381044	X	min. 52				
381182	X	min. 99,8				

380308



Masło klarowane

Butterschmalz rein

Masło klarowane jest tłuszczem mlecznym pozyskiwanym z masła poprzez odciążenie wody, białka i cukru. Używane jest do pieczenia, smażenia i gotowania.

10 kg = 1 Karton

381044



Westfalia Butina Tłuszcz mleczny Krem do pieczenia

Westfalia Butina Butterfett Backkrem

Masło kremowe Butina gwarantuje najwyższą stabilność garowania, dzięki tłuszczowi maślanemu. Masło kremowe idealnie nadaje się do wytwarzania butek maślanych w proporcji 20-30% ilości mąki i może być klasyfikowane jako pieczywo maślane. Masło kremowe Butina nadaje się do wypieków metodą przerywania bądź spowolnienia fermentacji.

15 kg = 1 Karton

381182



Westfalia Butina Tłuszcz mleczny

Westfalia Butina Butterfettplatte

Butina masło w płycie jest 100% standaryzowanym tłuszczem maślanym, który zapewnia lepszą jakość przetwarzania niż masło. Dodatkowo można użyć min. 18% więcej ciasta. Wypieki takie jak ciasta maślane, francukie i półfrancuskie oraz croissanty maślane odznaczają się delikatną glazurą oraz typowym aromatem masła.

5 x 2 kg = 1 Karton

Margaryna do pieczenia

380223



Margaryna do pieczenia

Backmargarine

Do łatwego wytwarzania wypieków dużych objętościowo, do nadzień, ciast drożdżowych, kruchych oraz ucieranych.

15 kg = 1 Karton

380840



Margaryna do pieczenia I-Box

Backmargarine I-Box

Margaryna do ciast drożdżowych, kruchych, strucli i ciast ucieranych

600 kg = 1 Bag in Box, Bez kartonu

382032



Margaryna do pieczenia

Backmargarine

Margaryna do pieczenia ma zdolność do wchłaniania dużej ilości powietrza. Ta cecha sprawia, że nadaje się do produkcji napowietrzonych oraz luźnych ciast drożdżowych, kruchych, ucieranych i strucli.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

380151





















MM Delfia Kredenz Margaryna

MM Delfia Kredenz Margarine

Margaryna roślinna do produkcji ciast drożdżowych, kruchych oraz posypek.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

				Zawiera:						
		ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE								
380923	 MEISTERMARKEN Ulmer Spatz	MM Grand Patisier Margaryna do pieczenia	<i>MM Grand Patisier Backmargarine Block</i> Margaryna roślinna do pieczenia ciast drożdżowych, kruchych oraz posypek z dodatkiem śmietany. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	79		X		X	X
381928	 MEISTERMARKEN Ulmer Spatz	MM Grand Patisier Melange Back	<i>MM Grand Patisier Melange Back</i> Margaryna do wytwarzania lekkich i średnio ciężkich ciast drożdżowych oraz ciast kruchych. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80,8		X	X		X
380746	 MEISTERMARKEN Ulmer Spatz	MM Homann Back	<i>MM Homann Back</i> Margaryna do wytwarzania lekkich i średnio ciężkich ciast drożdżowych oraz ciast kruchych. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80		X		X	X
381891	 MEISTERMARKEN Ulmer Spatz	MM Meister Schmelz	<i>MM Meister Schmelz</i> Tłuszcz do pieczenia ciast drożdżowych. 10 kg = 1 Karton	X	100		X		X	
380099	 MEISTERMARKEN Ulmer Spatz	MM Meister Goldback Hefe	<i>MM Meister Goldback Hefe</i> Do ciast drożdżowych i kruchych oraz posypek. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		80		X		X	
380098	 MEISTERMARKEN Ulmer Spatz	MM Meister Goldback	<i>MM Meister Goldback Block</i> Do ciast drożdżowych i kruchych oraz posypek. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		80		X		X	X
380228		Margaryna topiona	<i>Schmelzmargarine Block</i> Elastyczna margaryna do ciast i posypek. 15 kg = 1 Karton		100		X		X	X
380224 381868		Sonja <i>Sonja</i> Do łatwego wytwarzania ciast o dużej objętości, do nadzień, ciast drożdżowych, kruchych i ucieranych. Blok 4 x 2,5 kg = 1 Karton Blok 15 kg = 1 Karton			80		X		X	X
381758	 Vandemoortele	Bakers Cream 952	<i>Bakers Cream 952</i> Margaryna do wytwarzania kremów i kremów maślaných. 10 kg = 1 Karton		80		X		X	X
380043	 Vandemoortele	Goldcup Back	<i>Goldcup Back Block</i> Wyjątkowa margaryna, idealna do ciast kruchych i drożdżowych jak również do wykwintnych kruszonek i posypek. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		80		X		X	
380044	 Vandemoortele	Goldcup Cake	<i>Goldcup Cake Stange</i> Idealna do ciast ucieranych i babek piaskowych, ciast kruchych i posypek. Ze względu na naturalny aromat szybko wiąże i zapewnia optymalny wolumen ubijanej masy. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80		X	X	X	X

				Zawiera:					
		ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE	6						
	Sonja <i>Sonja</i> Uniwersalna margaryna do pieczenia i smażenia, idealna do ciast drożdżowych, kruchych, posypek i babek piaskowych.	80		X	X	X			
380139	Blok 4 x 2,5 kg = 1 Karton								
380138	Blok 10 kg = 1 Karton								
	St. Allery Back <i>St. Allery Back Block</i> Do ciast kruchych z dużą plastycznością oraz ciast drożdżowych z dobrym rozkładaniem oraz posypek. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80	25	X	X	X		
	St. Allery Premium Cake <i>St. Allery Premium Cake Block</i> Do ciast ucieranych i babek piaskowych, bardzo dobry wolumen ubijanej masy. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80	25	X	X	X		
	St. Allery Revolution <i>St. Allery Revolution Block</i> Nadaje produktom maślany smak i gwarantuje łatwą obróbkę. Nadaje się do babek piaskowych, ciast ucieranych i kruchych i posypek. 10 kg = 1 Karton		80	10	X	X			
	Westfalia Back Block 42 free E <i>Westfalia Back Block 42 free E</i> Produkt premium, bez dodatków grupy E. Do wytwarzania wykwinnych ciast francuskich i półfrancuskich, croissantów. Optymalna zdolność do wałkowania gwarantuje pewną i racjonalną obróbkę. Połączenie wysokojakościowych surowców nadaje wyśmienity smak i delikatny połysk. 5 x 2 kg = 1 Karton		80	25	X		X		
	Westf Back Melange z masłem <i>Westfalia Back Melange mit Butter Block</i> Produkt idealny do produkcji ciast drożdżowych i kruchych, posypek oraz babek piaskowych. Westfalia Back Melange jest łatwa w obróbce, delikatnie się topi i posiada w pełni charakterystyczny smak masła. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80	50	X		X	X	
	Westf Feinste Back z masłem <i>Westfalia Feinste Back mit Butter</i> Do ciast drożdżowych, kruchych, posypek oraz wykwinnych ciast ucieranych i babek. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80	19,5	X		X	X	
	Westfalia Melange z masłem <i>Westfalia Melange Platte mit Butter</i> Do wytwarzania ciast drożdżowych wałkowanych. 5 x 2 kg = 1 Karton	X	80	25	X		X		
	Westfalia Super BackBlock 38 <i>Westfalia Super BackBlock 38</i> Margaryna premium do wykwinnych ciast drożdżowych, kruchych, ciast ucieranych i babek piaskowych jak również posypek. 10 kg = 1 Karton		80		X		X		

381739

**Westfalia Superback 38***Westfalia Superback 38 Block*

Margaryna roślinna do pieczenia ciast drożdżowych, kruchych i posypek. Dzięki swej elastyczności możliwość łatwego i różnorodnego zastosowania. Wypieki charakteryzują się soczystym mięksiszem.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

ARTYKUŁ NA
ZAMÓWIENIE

80

x

x

x

381692

**Westfalia Ur Back Blok***Westfalia Ur Back Block*

Margaryna do ciast drożdżowych, kruchych i posypek z lekką nutą masła.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

80

x

x

x

Margaryny listkujące

382035

**BÄKO Margaryna listkująca***BÄKO Margarine Ziehplatte*

Do zawijanych ciast francuskich, półfrancuskich i croissantów. Łatwa w obróbce, dobra objętość wypieków i delikatne listkowanie.

6 x 2 kg = 1 Karton

80

x

x

381106

**MM Delfia Plunderplatte Uniwersalna***MM Delfia Plunderplatte Universal*

Margaryna roślinna do wytwarzania ciast francuskich i półfrancuskich.

5 x 2 kg = 1 Karton

80

x

x

381344

**MM Grand Pâtissier Melange Plunderplatte***MM Grand Pâtissier Melange Plunderplatte*

Do ciast francuskich i duńskich z dodatkiem masła i śmietany.

5 x 2 kg = 1 Karton

80,8

19

x

x

380743

**MM Homann Croissant Plunderplatte***MM Homann Croissant Plunderplatte*

Do ciast francuskich i duńskich z dodatkiem masła i śmietany.

5 x 2 kg = 1 Karton

x

80

x

x

380742

**MM Homann Ziehplatte***MM Homann Ziehplatte*

Margaryna roślinna do produkcji ciast francuskich i półfrancuskich.

10 kg = 1 Karton

80

x

x

381747

**MM Meister Clean Label Plunder***MM Meister Clean Label Plunder*

Specjalna margaryna zawierająca starannie dobrane składniki jak naturalne aromaty, idelana w obróbce i gwarantująca najlepszy smak do produkcji croissantów i ciast francuskich.

5 x 2 kg = 1 Karton

83

x

x

380092

**MM Meister Dänischroll Platte***MM Meister Dänischroll Platte*

Do wytwarzania ciast francuskich i duńskich.

5 x 2 kg = 1 Karton

80

x

x

				Zawiera:					
		ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE	6						
	MM Meister Goldzieh <i>Ulmer Spatz</i> MM Meister Goldzieh Do wytwarzania ciast francuskich i półfrancuskich.		80		X		X		
380089	Płyta 5 x 2 kg = 1 Karton								
380088	Blok 4 x 2,5 kg = 1 Karton								
380229	Margaryna do croissantów i ciast (pół-) francuskich <i>Plunder- u. Croissantplatte</i> Do szybkiej i efektywnej produkcji ciast (pół-)francuskich i croissantów. 5 x 2 kg = 1 Karton	X	80		X		X		
380058	Margaryna do croissantów i ciast (pół-) francuskich <i>Plunder Croissantplatte</i> Do efektywnej produkcji wykwinnych ciast francuskich i croissantów. Delikatne listkowanie, duża objętość wypieków. 5 x 2 kg = 1 Karton	X	80		X		X		
380798	Margaryna do croissantów i ciast (pół-) francuskich 2000 Plus z masłem <i>Plunder Croissantplatte 2000 Plus mit Butter</i> Do wykwinnych wypieków z prawdziwym smakiem masła. Do efektywnego i bezpiecznego wypieku ciast francuskich i półfrancuskich. 5 x 2 kg = 1 Karton		min. 80	19	X		X		
380797	Schnellziehplatte 2000 Plus z masłem <i>Schnellziehplatte 2000 Plus mit Butter</i> Schnellzieh-Platte 2000 Plus nadaje ciastom francuskim i półfrancuskim delikatny smak masła. 5 x 2 kg = 1 Karton	X	80	19	X		X		
380040	Goldcup Margaryna do ciast (pół-)francuskich <i>Goldcup Plunderplatte</i> Ze względu na wysoki stopień plastyczności idealna do wykwinnych ciast francuskich i croissantów, nadziewanych lub bez nadzienia. Rozwałkowywanie ciasta przed nakładaniem jest zbędne. 6 x 2 kg = 1 Karton		80		X		X		
380039	Goldcup Margaryna listkująca <i>Goldcup Ziehplatte</i> Do delikatnych ciast francuskich. Margaryna wyróżnia się wysoką plastycznością zapewniającą optymalne listkowanie. Jest łatwo przyswajalna ze względu na obecność składników roślinnych. 6 x 2 kg = 1 Karton		80		X		X		
380041	Goldcup margaryna listkująca <i>Goldcup Zieh Block</i> Wielostronne zastosowanie. Zapewnia optymalne listkowanie nie tylko ciastom francuskim i może być zastosowana do szybkiej produkcji ciast francuskich, jak również jako dodatek do ciasta na bułki lub do natłuszczania naczyń. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		80		X		X		
382097	Marg80 Gold Cup Danish SP PLA <i>Marg80 Gold Cup Danish SP PLA</i> Dzięki miękkiej i plastycznej strukturze otrzymujemy delikatne listkowanie w przypadku ciast francuskich i croissantów oraz możliwa obróbka prosto z chłodni. Rozwałkowywanie przed nakładaniem jest zbędne. 6 x 2 kg = 1 Karton		80		X		X		

		ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE		Zawiera:					
381724	Opal 3 Universalplatte BA Danish Pastry <i>Opal 3 Universalplatte BA Danish Pastry</i> 100% margaryna roślinna ze znakomitą plastycznością i łatwością obróbki, idealna dla rzemieślników produkujących wypieki laminowane najwyższej jakości 6 x 2 kg = 1 Karton	80		X	X	X			
381725	Opal 56 Margaryna <i>Opal 56 Margarine</i> Do wytwarzania ciast francuskich i półfrancuskich. 6 x 2 kg = 1 Karton	80		X		X			
380872	St. Allery Margaryna do croissantów i ciast (pół-)francuskich <i>St. Allery Croissant Plunderplatte</i> Przyjazny dla użytkownika format ca. 400x350mm, do ciast francuskich i croissantów, jednakowe listkowanie, idealne do zawijania. 6 x 2 kg = 1 Karton	X	80	25	X	X	X		
381986	St. Allery Premium Liquid Tłuszcz mieszany <i>St. Allery Premium Liquid Mischfett</i> Nadaje maślany smak i jest łatwa w obróbce, wielorakie zastosowanie. 5 kg = 1 Wiaderko	X	80	10	X				
381964	St. Allery Revolution Laminated Pastry SP Uniwersalna <i>St. Allery Revolution Laminated Pastry SP Universalplatte</i> Nadaje maślany smak i jest łatwa w obróbce w przypadku ciast francuskich, półfrancuskich i croissantów, idealna do zawijania. 6 x 2 kg = 1 Karton	X	80	10	X			X	
380873	St. Allery Margaryna listkująca <i>St. Allery Ziehplatte</i> Bardziej sztywna konsystencja z delikatnym smakiem masła, idealna do ciast półfrancuskich z cienkimi warstwami ciasta. Format: 400 x 350 mm. Rozwałkowanie ciasta przed zawijaniem jest zbędne. 6 x 2 kg = 1 Karton		80	25	X	X	X		
381238	Westfalia Margaryna do croissantów i ciast (pół-)francuskich z masłem <i>Westfalia Plunder Croissant Platte mit Butter</i> Do zawijanych ciast jak francuskie i półfrancuskie oraz croissanty (temperatura topnienia 39-44°C). 5 x 2 kg = 1 Karton		80	10	X		X	X	
381860	Westfalia Margaryna do croissantów i ciast (pół-)francuskich free E <i>Westfalia Plunder Croissantplatte free E</i> Margaryna do croissantów, do ciast drożdżowych ciągnionych bez dodatków z grupy E. 5 x 2 kg = 1 Karton	X	80		X		X		
382027	Westfalia Margaryna do ciast (pół-)francuskich extra <i>Westfalia Plunderplatte extra</i> Margaryna roślinna do croissantów, do ciast drożdżowych ciągnionych. 5 x 2 kg = 1 Karton		80		X		X		

381691



Westfalia Ur Margaryna do croissantów i ciast (pół-)francuskich

Westfalia Ur Plunder Croissantplatte
Margaryna do croissantów, do ciast drożdżowych ciągnionych.

5 x 2 kg = 1 Karton

381749



Westfalia Margaryna listkująca

Westfalia Ziehplatte
Do ciast półfrancuskich.

5 x 2 kg = 1 Karton

ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE



Zawiera:



80

X

X

Margaryna kremowa

380748



MM Homann Creme

MM Homann Creme Block
Margaryna roślinna do produkcji kremów tłuszczowych, ciast kruchych i do nadziewania wypieków.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

380102



MM Meister Goldcreme

MM Meister Goldcreme Block
Do kremów, nadzień i ciast kruchych.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

380800



Creme 2000 Plus z masłem

Creme 2000 Plus Block mit Butter
Do tortów, deserów i mas, wysoka wydajność w ubijaniu, stabilność i łatwość krojenia.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

380063



Krem

Krem
Do tortów, deserów i mas, wysoka wydajność w ubijaniu, stabilność i łatwość krojenia.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

380042



Goldcup Creme

Goldcup Creme Block
Ze względu na miękką konsystencję i optymalną zdolność do ubijania, nadaje kremom i masom delikatny połysk. Babki piaskowa są napowietrzona i luźna.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

381733



Westfalia Extra Super Creme

Westfalia Extra Super Creme
Margaryna kremowa Premium nadaje się do produkcji wykwinnych ciast kremowych, nadzień, ciast ucieranych i babek piaskowych. Posiada dużą zdolność do ubijania, stabilność oraz nadaje delikatny połysk. Doskonała do ciast kruchych.

4 x 2,5 kg = 1 Karton

X

80

X

X

X

80

X

X

X

80,8

19

X

X

X

X

80

X

X

X

80

X

X

X

X

















80

X

X

X

Tłuszcz do smażenia

		ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE		Zawiera:						
										
380790	 Tłuszcz roślinny <i>Pflanzenfett</i> Tłuszcz specjalny roślinny nieutwardzony do głębokiego smażenia. 10 kg = 1 Karton	100				X				
380750	 MM Delfia Dissena Super <i>MM Delfia Dissena Super</i> Tłuszcz do głębokiego smażenia. 8 x 2,5 kg = 1 Karton	100				X				
380105	 MM Meister Biskin <i>MM Meister Biskin</i> Czysta margaryna roślinna z dużą odpornością na temperatury i stąd możliwa do zastosowania we wszystkich obszarach. 8 x 2,5 kg = 1 Karton	100				X	X			
381604	 MM Meister Goldbiskin Next <i>MM Meister Goldbiskin Next</i> Optymalna do aromatyzowanych wypieków głęboko smażonych oraz gwarantująca uzyskanie ciągliwych i lekkostrawnych trwałych kremów. 8 x 2,5 kg = 1 Karton	100				X	X			
382149	 MM Meister Goldbiskin bez tłuszczu palmowego <i>MM Meister Goldbiskin palmfrei</i> Zastosowanie do głębokiego smażenia. 8 x 2,5 kg = 1 Karton	100					X		X	
381370	 MM Meister Goldbiskin Super <i>MM Meister Goldbiskin Super Block</i> Frytura do smażenia z wyselekcjonowanych olejów słonecznikowych. Wykazuje znacznie większą odporność na temperatury niż tradycyjny olej słonecznikowy. Wytrzymuje temperaturę smażenia 180°C przez długi czas. 8 x 2,5 kg = 1 Karton	100				X	X			
380156	 Cremana <i>Cremana Block</i> Idealna do pieczenia, smażenia i do fondue. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	100			X		X	X	
382112	 Fat Sunrise Fry bez tłuszczu palmowego <i>Fat Sunrise Fry palmfrei</i> Specjalna frytura do smażenia i pieczenia. Nie zawiera olejów tropikalnych jak olej palmowy, korzystniejsza alternatywa do oleju z orzechów ziemnych, niższy punkt topnienia niż w przypadku alternatywnych tłuszczów. 10 kg = 1 Karton	100					X			
380049	 Goldcup Wszechstronny „Artysta”, idealnie nadający się do głębokiego smażenia oraz produkcji wypieków trwałych i kremów. Tłuszcz palmowy <i>Palm Fett</i> 10 kg = 1 Karton		100							
381377	Orzech ziemny Palm plus <i>Erdnuss Palm plus</i> 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X				X				X
381595	Sonne Palm Plus <i>Sonne Palm Plus</i> 4 x 2,5 kg = 1 Karton					X	X			

			ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE	Zawiera:						
382002		Westfalia Kronin Pro <i>Westfalia Kronin Pro</i> Ulepszona stabilność smażenia oraz zastosowanie zrównoważonego oleju palmowego sprawiają, że ta frytura jest idealnym partnerem dla profesjonalistów. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		100		X				
380199		Westfalia Palmarin SG Tłuszcz roślinny <i>Westfalia Palmarin SG Pflanzenfett</i> Bardzo stabilny czysty tłuszcz roślinny z wysoką temperaturą dymienia, łatwo przyswajalny, neutralny w smaku. Do smażenia, pieczenia i gotowania. 10 kg = 1 Karton		100		X				
382155		Westfalia Sonin Premium bez tłuszczu palmowego <i>Westfalia Sonin Premium palmfrei</i> Prekursor wśród frytur, dzięki znakomitej stabilności smażenia, zredukowanej ilości tworzonej piany, bez oleju palmowego, z dodatkiem oleju słonecznikowego. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	100			X		X	
381815		Westfalia Sonin Pro <i>Westfalia Sonin Pro</i> Plasyczny tłuszcz roślinny do głębokiego smażenia o dużej stabilności i wysokim punkcie dymienia. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	100		X	X			
381966		Westfalia Sun Plus <i>Westfalia Sun Plus</i> Frytura idealna do kuchni wegańskiej. 10 Liter = 1 Bag in Box	X	100			X	X		

Tłuszcze specjalne

381105		MM Delfia Back Uniwersalna <i>MM Delfia Back Universal Block</i> Margaryna roślinna do gotowania i smażenia. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		80		X				
382090		Goldina Margaryna z rzepaku <i>Goldina Reine Rapsmargarine</i> Wysokojakościowy produkt do pieczenia, smażenia i gotowania. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	80				X		
380217		Tłuszcz kokosowy w kostkach <i>Kokosfett Würfel</i> Jako polewa tłuszczowa do pieczenia lub tłuszcz specjalny do smażenia. 40 x 250 g = 1 Karton		80					X	
380220		Marina <i>Marina</i> Do łatwego wytwarzania pieczywa o dużej objętości, do nadzień, ciast drożdżowych, kruchych i ucieranych. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		80		X		X	X	
380219		Blok 15 kg = 1 Karton								



80

380218 380216		Sanna <i>Sanna</i> Do łatwego wytwarzania pieczywa o dużej objętości, do nadzień, ciast drożdżowych, kruchych i ucieranych. Drobna kostka 40 x 250 g = 1 Karton Blok 15 kg = 1 Karton	X X			X X	X X	X X		
380225 380222		Sonja <i>Sonja</i> do łatwego wytwarzania wypieków objętościowych, mas, ciast drożdżowych i kruchych oraz ciast ucieranych. Kostka 40 x 250 g = 1 Karton Blok 15 kg = 1 Karton	X	80		X	X	X		
380155		Bayrisch Blau <i>Bayrisch Blau</i> Idealna do pieczenia oraz smażenia. 10 kg = 1 Wiaderko	X	100		X	X	X		
380156		Cremana <i>Cremana Block</i> Idealna do pieczenia, smażenia i do fondue. 4 x 2,5 kg = 1 Karton	X	100		X	X	X		
382053		Westfalia Alpenschmelz <i>Westfalia Alpenschmelz</i> Aromatyzowana margaryna, idealna do wytapiania, duszenia, gotowania i smażenia, z aromatem masła. 15 kg = 1 Wanienska		100		X	X			
381991		Westfalia Die Allerbeste <i>Westfalia Die Allerbeste</i> Margaryna do dobrej kuchni, do gotowania, pieczenia, smażenia, wytapiania, duszenia oraz do smarowania chleba. 4 x 2,5 kg = 1 Karton		80		X	X	X		
381239		Westfalia Goldquell <i>Westfalia Goldquell</i> Goldquell Soft jest nowatorską margaryną z małą ilością sodu, bez laktozy i tłuszczów utwardzonych. Nadaje się idealnie do smarowania chleba oraz do wytapiania, duszenia, gotowania i pieczenia. Jest od razu smarowna również w postaci schłodzonej! 6 x 2 kg = 1 Karton		80		X	X			
381350		Westfalia Goldquell Culinesse <i>Westfalia Goldquell Culinesse</i> Margaryna do smarowania z 20% dodatkiem masła. Dzięki miękkiej konsystencji nadaje się do smarowania nawet zaraz po wyjęciu z lodówki. Nadaje się do wytapiania, duszenia, gotowania, smażenia i pieczenia. 6 x 2 kg = 1 Karton	X	80	20	X	X			



Warto wiedzieć



OLEJ PALMOWY pozyskiwany jest z miąższu owoców palmy oliwnej. W tych krajach czysty olej palmowy ma konsystencję masła i dlatego określany jest mianem masła palmowego.

Olej palmowy nie zawiera - podobnie jak wszystkie inne oleje roślinne - żadnych tłuszczów trans i cholesterolu.

Umożliwia w przypadku wielu margaryn rezygnację z użycia tłuszczów utwardzonych, przez co zawartość tłuszczów trans utrzymywana jest na niskim poziomie.

Olej palmowy jest neutralny w smaku i zapachu, przez co nie wpływa na smak i zapach Państwa końcowych wypieków. Olej palmowy nadaje margarynom plastyczności oraz tolerancji przetwarzania i jest szczególnie stabilny termicznie.



Nasiona słonecznika są bogate w witaminę E. **OLEJ SŁONECZNIKOWY** zawiera dużą ilość wielokrotnie nieutwardzonych kwasów tłuszczowych, które mają duże znaczenie dla przemiany materii u człowieka.



OLEJ RZEPAKOWY pozyskiwany jest przez tłoczenie i ekstrakcję nasion rzepaku. W Niemczech rzepak jest ważnym surowcem do pozyskiwania oleju roślinnego.



Ze względu na niski punkt topnienia i właściwości sensoryczne **KOKOSU**, tłuszcz kokosowy nadaje produktom niepowtarzalny smak i wywołuje „efekt chłodzący” w ustach. Dlatego stosowany jest głównie przy produkcji lodów oraz słodczy.

Dalsze informacje:

Masło klarowne ze względu na niską zawartość wody można przechowywać go dłużej niż masło – nieschłodzone może być używane do 9 miesięcy, w stanie schłodzonym nawet do 15 miesięcy.

Tłuszcz masłowy 100% jest to technicznie wytwarzany czysty tłuszcz z masła. W celu jego wyprodukowania odciągane są z masła proteiny, woda i inne składniki. Dzięki tym właściwościom używany jest często do pieczenia i smażenia.

Wyjaśnienie znaków:



Całkowita zawartość tłuszczu w %



Zawartość masła w %



Palma



Słonecznik



Rzepak



Kokos



Orzech ziemny

BAKO Polska Sp. z o.o.

ul. Zwycięska 45, 53-033 Wrocław | Tel.: +48 (71) 700 04 90 • Fax: +48 (71) 700 04 72 • info@baekopolska.pl • www.baekopolska.pl

Wszystkie ceny z doliczeniem ustawowego podatku VAT • Z zastrzeżeniem błędów • Dostawa ważna do wyczerpania zapasów

Użyte w niniejszej promocji ilustracje i teksty, jak również wzornictwo, podlegają ochronie prawa autorskiego BAKO Ost eG, o ile nie zostały oznakowane inaczej. Ich użycie wymaga uprzedniej, pisemnej zgody właściciela praw.

Przegląd asortymentu

Tłuszcze

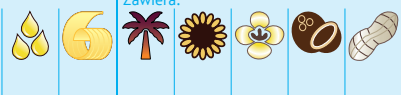
BAKO

Polska Sp. z o.o.



Olej spożywczy

ARTYKUŁ NA
ZAMÓWIENIE



380939		BÄKO Oliwa z pierwszego tłuczenia extra <i>BÄKO natives Olivenöl extra</i> Do produktów garmażeryjnych i wypieków śródziemnomorskich. 10 Liter = 1 Karton	100					
380888		Oliwa z wyłoczyn z oliwek <i>Oliventresteröl</i> Do produktów garmażeryjnych i wypieków śródziemnomorskich. 5 Liter	100					
380375		BÄKO Olej spożywczy rzepakowy <i>BÄKO Speiseöl aus Raps</i> Do produktów garmażeryjnych, smażenia i pieczenia, optymalne podgrzanie do 180°C. 10 Liter = 1 Karton	100				x	
380894		Olej rzepakowy <i>Rapsöl</i> Olej rzepakowy może być stosowany w kuchni w wieloraki sposób. Punkt dymienia oleju rafinowanego wynosi do 2000C i nadaje się on znakomicie do głębokiego smażenia i gotowania. 600 Liter = 1 Kontener	99,9				x	
381952		Olej słonecznikowy <i>Sonnenblumenöl</i> Do produktów garmażeryjnych, do krótkiego pieczenia (optymalnie do 175°C), do pieczenia i duszenia. Produkt nadaje się do zastosowania w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej. 10 Liter = 1 Bag in Box	100				x	
380193		Westfalia Goldquell Olej roślinny <i>Westfalia Goldquell Pflanzenöl</i> Czysty, neutralny w smaku olej rzepakowy, idealny do sałatek, majonezu oraz innych wysokojakościowych potraw z cennymi kwasami omega 3 i omega 6. 10 Liter = 1 Karton	92				x	

Pozostałe tłuszcze

381098



BAKO Smalec wieprzowy

BAKO Schweineschmalz

Ten czysty tłuszcz zawiera tylko minimalną ilość wody i białka. Dzięki swojej strukturze może być podgrzewany do wysokich temperatur i bardzo dobrze nadaje się do smażenia. Punkt dymienia smalcu wieprzowego jest wysoki i przez to nadaje się on do zastosowania przy gotowaniu i pieczeniu.

12,5 kg = 1 Karton

381112

Łój wołowy Premier rafinowany

Rindertalg Premier raffiniert

Nadaje się do natychmiastowego spożycia, znakomit do gotowania, pieczenia i smażenia.

12,5 kg = 1 Karton

ARTYKUŁ NA ZAMÓWIENIE	Zawiera:						
381098	100						
381112	100						

Wyjaśnienie znaków:



Całkowita zawartość tłuszczu w %



Zawartość masła w %



Palma



Słonecznik



Rzepak



Kokos



Orzech ziemny

BAKO Polska Sp. z o.o.

ul. Zwycięska 45, 53-033 Wrocław | Tel.: +48 (71) 700 04 90 • Fax: +48 (71) 700 04 72 • info@baekopolska.pl • www.baekopolska.pl

Wszystkie ceny z doliczeniem ustawowego podatku VAT • Z zastrzeżeniem błędów • Dostawa ważna do wyczerpania zapasów

Użyte w niniejszej promocji ilustracje i teksty, jak również wzornictwo, podlegają ochronie prawa autorskiego BAKO Ost eG, o ile nie zostały oznakowane inaczej. Ich użycie wymaga uprzedniej, pisemnej zgody właściciela praw.