



FOODMIX
ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ
КОНДИТЕРСКОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

2021



ОГЛАВЛЕНИЕ

- 02 О КОМПАНИИ FOODMIX
- 04 СМЕСИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
 - 15 ЖЕЛЕЙНЫЕ КУБИКИ
 - 16 СМЕСЬ ДЛЯ СЫРНЫХ БУЛОЧЕК
 - 17 СМЕСЬ ДЛЯ ЗАВАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
 - 18 СМЕСЬ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
 - 19 ПЕКАРСКИЕ ПОРОШКИ
 - 20 СМЕСЬ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ
 - 21 САХАРНЫЙ СИРОП
 - 22 КРЕМЫ И МУССЫ
 - 27 ПУДРА, АЙСИНГ, ПОМАДКА, МАСТИКА
 - 30 ГЕЛИ КОНДИТЕРСКИЕ
 - 33 ШОКОЛАД
 - 34 НАЧИНКИ СУХИЕ
 - 35 НАЧИНКИ ГОТОВЫЕ
 - 36 МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ, КОКТЕЙЛИ, ДЕСЕРТЫ



О КОМПАНИИ FOODMIX

– Компания «Фудмикс»: что Вы можете рассказать о себе как о компании?

– Компания «Фудмикс» – это динамично развивающийся российский производитель многофункциональных и высококачественных ингредиентов для кондитерской и хлебопекарной промышленности. Выпускаемая нами продукция прошла сертификацию и соответствует нормам ISO 22000-2007, которые определяют требования для системы управления безопасностью пищевых продуктов для предприятий, участвующих в цепи создания пищевых продуктов. Мы ответственно подходим к вопросам качества.

– Вы только производите?

– Мы также являемся торговой организацией. Две производственные площадки, офис, склады в Санкт-Петербурге и Москве помогают предоставлять нашим клиентам сервис высокого уровня.

– Ваша продукция представлена только на российском рынке?

– Наша компания стремительно развивается, и на сегодняшний день представлена не только на рынке России, но также и Беларуси, Азербайджана, Казахстана, Армении.

– Что Вы предлагаете своим клиентам, почему они выбирают именно Вас?

– Мы всегда прислушиваемся к пожеланиям наших клиентов и предлагаем им выгодные и инновационные решения. Наша компания следит за основными тенденциями и постоянно развивает ассортимент, мы задаем тренды. Наши технологи-демонстраторы всегда рады помочь клиентам в расширении ассортимента выпускаемой продукции, обеспечивая всестороннюю поддержку и технологическое сопровождение.

– Вы проводите семинары? Выезжаете к клиентам?

– Наш обучающий центр позволяет проводить для наших клиентов семинары с презентациями новых концептов, вебинары и индивидуальные отработки в оборудованном демонстрационном зале. Наши технологи-демонстраторы также выезжают к клиентам на отработки, расширяют ассортимент выпускаемой продукции и внедряют новые технологии.

– Какова Ваша основная цель?

– Наша цель – стать надежным партнёром для своих клиентов! Наш девиз – "Всегда идея впереди!"

Для удобства наших клиентов мы запустили "Горячую линию технолога". Данная опция бесплатна, она позволяет нашим клиентам при необходимости получить технологическую поддержку и практические советы по работе с нашей продукцией и предоставленными рецептурами.





МОНТЕМИКС 45/01

Смесь многофункциональная для приготовления различных кондитерских изделий.

Из неё можно приготовить мафины, масляные бисквиты, комбинированные пироги, вафли, печенье, бездрожжевые куличи и пончики.

Дозировка:

10-15%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Ваниль

Шоколад

Вишня

Смородиновый вельвет

Лимон

Абрикос

Сметанковый

Клубника

Домашний



МОНТЕБИСКВИТ 12/05 & МОНТЕБИСКВИТ 12/05 Ш

Смесь для приготовления бисквитов и бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных и рулетов.

Дозировка:

10-15%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Классический
Шоколад





МИКС ЗАХЕР

Смесь для приготовления шоколадных пирогов, шоколадных бисквитов, бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных.

Дозировка:

45-50%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



МОНАКЕЙК 43/25

Смесь для приготовления шоколадных десертов, пирожных и тортов «Брауни».

Дозировка:

25%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





МОНТЕКЕЙК 15/10

Смесь для приготовления пирогов и кексов с нежным морковным вкусом.

Дозировка:

10-15%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



СОФИПАН – СЕВЕРНЫЙ

Смесь для производства кондитерских изделий повышенной пищевой ценности на основе ржаной муки - пирогов, маффинов, печенья.

Дозировка:

15-30%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





МОНАБЕЙК 60/03

Многофункциональная смесь для приготовления мучных кондитерских изделий: печенья, комбинированных пирогов, масляных бисквитов.

На основе смеси разработано более 30 рецептур печенья.

Дозировка:

5-10%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Ваниль

Шоколад

Вишня

Черная смородина

Лимон

Мята



МОНАБЕЙК 60/04 & МОНАБЕЙК 60/04 Ш

Смесь для приготовления зернового печенья, песочных основ для десертов и тортов.

Дозировка:

20-25%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Классический
Шоколад





МОНАБЕЙК 60/05

Смесь с ванильным ароматом для приготовления печенья с большим содержанием орехов, сухофруктов и цукатов.

Дозировка:

20-23%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



МОНАБЕЙК 60/07

Смесь для приготовления пряного имбирного печенья с нотами корицы, гвоздики и ванили.

Дозировка:

10%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





МОНАБЕЙК 60/10

Смесь для приготовления карамельного зернового печенья, грильяжа, различного карамельного декора.

Дозировка:

25-55%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



ЖЕЛЕЙНЫЕ КУБИКИ

Изготовлены на основе натурального фруктово-ягодного пюре. Применяются при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, подходят для мороженого, мюсли, спортивного питания.

Не меняют своих свойств, оставаясь мягкими при воздействии температур; не окрашивают тесто, крем и другие полуфабрикаты.

Фасовка:

5 кг

Срок хранения:

12 месяцев, после вскрытия упаковки 30 суток

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Ассорти





МОНАБЕЙК 60/17

Смесь для производства французских сырных булочек с тонкими хрустящими стенками.

Дозировка:

40%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



ПРОФИМИКС 25/01

Смесь для ускоренного приготовления заварных полуфабрикатов без стадии заваривания теста.

Дозировка:

20%

Фасовка:

5-25 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





SOFI ULTRA

Смесь для приготовления изделий из песочного теста. Улучшает его эластичность и пластичность. Подходит для тестораскаточных машин и автоматических линий.

Дозировка:

2,5-3%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



МОНАГРИТ

Пекарские порошки «Монагрит» - это разрыхлители универсального действия для производства широкого ассортимента мучных кондитерских изделий.

Дозировка:

0,3-3%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

МОНТЕФИКС

Загустители «Монтефикс» - это смеси для быстрого приготовления термостабильных фруктовых/ягодных, гастрономических и молочных начинок холодным способом. Готовые начинки устойчивы к замораживанию и дефростации.

Дозировка:

2-5%

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





ЛОНГИМИКС

Смесь для продления сроков годности мучных кондитерских изделий. Предотвращает микробиологическую порчу изделия.

Дозировка:

0,5-2%

Фасовка:

10 упаковок по 1 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



СИРОП SOFI

Натуральный продукт, без использования искусственных ароматизаторов и красителей. Применяется при производстве кондитерских изделий, мучных кондитерских изделий, а также хлебобулочных изделий..

Фасовка:

6 кг/12,5 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

15-25 °С, отн.влажность 75%





СМЕСИ ДЛЯ ЗАВАРНЫХ КРЕМОВ

Смеси для легкого и быстрого приготовления заварного крема холодным способом.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн. влажность 75%

Аромат/вкус:

Смесь «Ваниль»

Смесь «Заварной крем арт. СТ»

Смесь «Крем-Делюкс»



SOFI CREAM

Смесь для приготовления крема (курда) с содержанием натурального фруктового сока.

- Холодный способ приготовления;
- Стабилен при хранении, выпечке и заморозке изделий;
- Используется в качестве основы для кремов с содержанием сливок, масла, молока, творога;
- Подходит для прослойки и наполнения тортов, пирожных, тартов, капкейков, пирогов и рулетов.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Лайм
Мультифрукт
Банан-клубника
Маракуйя
Малина
Зеленое яблоко
Вишня





ФОНД ФРУКТОВЫЙ

Смесь для быстрого приготовления кремов, суфле и десертов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта с различными вкусами.

Дозировка:

250 г смеси на 350 г воды и
1000 г взбитых сливок

Фасовка:

10 кг/10 шт по 1 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Тирамису
Нейтральный арт.Ваниль
Йогурт
Творог
Шоколад
Вишня
Апельсин
Лимон
Малина
Банан
Клубника



КРЕМ-СУФЛЕ СЛИВОЧНОЕ

Смесь для быстрого и легкого приготовления холодным способом суфле, муссов, кремов и десертов.

Дозировка:

100 г смеси на 100 г жидкости

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





АЛЬБУМИКС

Смесь из стабилизированного сухого яичного белка. Широко применяется для изготовления белково-сбивных кремов, безе, зефира, айсинга, суфле, маршмеллоу.

Дозировка:

1 часть на 8-10 частей воды

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



SOFI ICING APT. 01

Смесь для быстрого приготовления королевской глазури. Подходит для декорирования, росписи и глазирования различных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

SOFI ICING APT. 3D

Смесь для быстрого приготовления королевской глазури. Подходит для декорирования, росписи и глазирования различных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Данный вид айсинга позволяет создавать 3D-украшения, которые быстро застывают и хорошо держатся на изделии.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





ПОМАДКА САХАРНАЯ

Сухая смесь для быстрого приготовления сахарной помадки. Идеально подходит для декорирования кондитерских изделий и хлебобулочных изделий.

Возможно повторное использование помадки после разведения, посредством разогревания.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Цвет:

Белая
Шоколадная
Цветная

МАСТИКА САХАРНАЯ

Готовая сахарная паста для обтяжки тортов, пирожных и моделирования фигур.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

2-18 °С, отн.влажность 75%

Цвет:

Белая
Цветная



ДЭЛЛИ-СВИТ

Нетаящая сахарная пудра. Используется для декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.

Термостабильна даже на теплых изделиях (80 °С). Сохраняет свой белоснежный внешний вид в течение длительного времени.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

САХАРНАЯ ПУДРА

Классическая сахарная пудра мелкого помола для производства различных кондитерских изделий.

Подходит для производства кремов, глазури для пряников, безе, мастики и т.д.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%





DALLY GEL

Готовые гели для покрытия и декорирования кондитерских изделий. Легко наносятся, придают изделиям глянец.

Предотвращают обветривание, окисление, потерю влаги и сочности изделий, устойчивы к замораживанию и дефростации.

Фасовка:

1 кг/ 5 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

0-18 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Нейтральный
Белый
Шоколадный
Пломбир
Карамельный
Фруктовые

ГЕЛИ СОФИ

Готовые гели для покрытия тортов, пирожных, десертов и других изделий. Создают непрозрачный слой и быстро стабилизируются после нанесения, могут использоваться для покрытия изделий различных фигурных форм.

Фасовка:

1 кг/ 3 кг/ 5 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

0-18 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Нейтральный
Белый
Шоколадный
Карамельный
Фруктовые



ГЕЛЬ SOFI MIROIR

Готовый гель по типу "гляссажа" для покрытия тортов, пирожных, десертов и других изделий.

Создает непрозрачный слой и быстро стабилизируется после нанесения, может использоваться для покрытия изделий различных фигурных форм.

Не впитывается в поверхность изделий, устойчив к замораживанию и дефростации.

Фасовка:

1 кг/ 3 кг/ 5 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

0-18 °С, отн.влажность 75%





DALLY GEL НЕЙТРАЛЬНЫЙ АРТ. ГП

Универсальный прозрачный готовый гель горячего приготовления для покрытия и декорирования кондитерских изделий.

Предотвращает обветривание, окисление, потерю влаги и сочности ягод и фруктов на изделия.

Быстро стабилизируется без специального охлаждения, устойчив к кислым средам и низким температурам.

Фасовка:

1 кг/ 5 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

0-18 °С, отн.влажность 75%

МОНТЕ-ДЖЕЛ

Смесь для приготовления универсального прозрачного декоративного геля горячим способом.

Предотвращает обветривание, окисление, потерю влаги и сочности ягод и фруктов на изделия. Быстро стабилизируется без специального охлаждения, устойчив к кислым средам и низким температурам.

Дозировка:

100 г смеси на 350 г сахара и 1000 г жидкости (вода, сок, нектар, молоко)

Фасовка:

1 кг * 8 шт

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



ШОКОЛАДНАЯ МАССА

Натуральный шоколад в форме монеток рекомендовано использовать для придания шоколадного вкуса изделиям, а также для глазирования, декорирования.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-22 °С, отн.влажность 75%

Ассортимент:

Белая

Темная

Молочная

ШОКОЛАДНАЯ МАССА ТЕМНАЯ АРТ. КАПЛИ

Капли из темного шоколада. Используются в качестве вкусовой добавки, в виде кусочков шоколада в изделиях. Обладают хорошей термостабильностью.

Фасовка:

10 кг

Срок хранения:

12 месяцев

Условия хранения:

5-22 °С, отн.влажность 75%





НАЧИНКА МАКОВАЯ "ЭКСТРА"

Сухая смесь для приготовления маковой начинки холодным способом.

Идеально подходит для сдобных, слоеных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка:

1 кг смеси на 650-800 г воды

Фасовка:

20 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

SOFILLING ФРУКТОВЫЙ АРТ. ЯБЛОКО КУБИК

Сухая смесь с высоким содержанием яблочка для приготовления начинки холодным способом.

Подходит для различных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Дозировка:

1 кг смеси на 4 кг воды

Фасовка:

1 кг * 8 шт

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%



ГОТОВАЯ МАКОВАЯ НАЧИНКА

Готовая к употреблению термостабильная начинка с высоким содержанием пищевого мака.

Подходят для приготовления различных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Фасовка:

15 кг

Срок хранения:

6 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

НАЧИНКИ ДЭЛЛИ КРЕМ

Готовые к употреблению термостабильные начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Термостабильны, выдерживают заморозку и дефростацию.

Фасовка:

1 кг/ 5 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Творог
Шоколад

НАЧИНКИ ДЭЛЛИ ФРУТ

Готовые к употреблению термостабильные начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Термостабильны, выдерживают заморозку и дефростацию.

Фасовка:

1 кг/ 5 кг

Срок хранения:

9 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Лимон
Апельсин
Абрикос
Вишня
Клубника
Черная смородина
Банан
Брусника
Малина
Лесные ягоды





GELATO DELICATO OPTIMA

Смесь для приготовления мягкого мороженого, молочных коктейлей и замороженных десертов.

Смесь Gelato Delicato Optima представлена в широком ассортименте вкусов.

Дозировка:

1 кг смеси 3-4 л жидкости
(вода, молоко, сыворотка, сок)

Фасовка:

10 кг/1 кг*10 шт

Срок хранения:

6 месяцев

Условия хранения:

5-20 °С, отн.влажность 75%

Аромат/вкус:

Дыня
Черная смородина
Банан
Тропик
Персик
Малина
Лимон
Клубника
Вишня
Амаретто
Фисташка
Капучино
Шоколад
Крем-брюле
Пломбир
Ваниль
Яблоко
Лесные ягоды





ООО «ФУДМИКС»

*Пищевые ингредиенты для кондитерских и
хлебопекарных производств*

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЛЕНИНСКИЙ ПР-Т, 140Е

+7 (812) 200-42-10

INFO@FOODMIX.SU

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХНОЛОГОВ

8 (800) 775-32-62

WEBSITE:
FOODMIX.SU



INSTAGRAM:
FOOD_MIX.SPB

