



Polski lider w Twojej branży



O FIRMIE

Misją AKO jest zapewnienie wszystkim Klientom dostępu do jak najszerszej oferty produktów opartych na naszych autorskich recepturach dla branży piekarniczej, cukierniczej, lodziarskiej oraz gastronomicznej. Jako producent posiadający nowoczesny park maszynowy, odpowiednie normy oraz systemy zarządzania, a przede wszystkim fachowy zespół zaufanych ludzi, jesteśmy w stanie sprostać najwyższym wymaganiom naszych Klientów, poszukujących inspiracji, najlepszych rozwiązań oraz nowości, które przynoszą im wymierne korzyści. Obdarzeni Państwa zaufaniem z ogromną satysfakcją realizujemy cele, które Państwo aprobujecie. Wspólna platforma wymiany fachowych doświadczeń z Państwem to dla nas kwintesencja współpracy, którą tak mocno wspólnie z Wami cenimy.

DANE KONTAKTOWE

tel. centrala 52 342 09 66 • dział sprzedaży 52 365 07 28/30

e-mail: ako@ako.com.pl • sprzedaz@ako.com.pl

www.ako.com.pl

PRODUKUJEMY DLA



CUKIERNI



PIEKARNI



LODZIARNI



GASTRONOMII

3	Dodatki technologiczne
9	Koncentraty piekarskie
21	Mieszanki ziarnowe
25	Koncentraty cukiernicze
39	Nadzienia, kremy i sosy
43	Lody i granity
56	Paniery



DODATKI TECHNOLOGICZNE





łatwość przygotowania ★★★★★

AKO-PAN

enzymatyczny polepszacz
pieczywa mieszanego i pszennego

AKO-PAN to polepszacz ułatwiający wytwarzanie dobrego chleba mieszanego, a ponadto wspomagający produkcję pieczywa pszennego. Polepszacz zwiększa wydajność ciasta, ułatwia jego obróbkę mechaniczną i zwiększa tolerancję wzrostową kęsów ciasta. Jest ono mniej klejące, a podwyższona stabilność w trakcie fermentacji pozwala uniknąć strat w przypadku „wąskiego gardła” w ciągu produkcyjnym. W efekcie uzyskuje się pieczywo o dużej objętości, wyrównanej strukturze, a przede wszystkim estetycznym kształcie bochenka. Dawkowanie wynosi 0,5% w stosunku do mąki.

łatwość przygotowania ★★★★★

BIOPAN-S

suchy zakwas

Biopan-S to suchy zakwas do szybkiej produkcji pieczywa żytniego i mieszanego, mający zastosowanie jako środek zakwaszający ciasto, nadający mu właściwe cechy organoleptyczne, typowe dla naturalnej fermentacji ciasta. Dawkuje się go w ilości 2% w stosunku do mąki żytniej. Może być on także stosowany jako środek dokwaszający do kwasów tradycyjnych w celu podniesienia ich kwasowości. Jakość chleba wyprodukowanego z zastosowaniem Biopanu-S jest porównywalna do chleba upieczonego na tradycyjnym zakwasie.



uniwersalność ★★★★★

AKO-E

uniwersalny preparat
enzymatyczny

AKO-E jest sypkim preparatem enzymatycznym przeznaczonym do produkcji pieczywa pszennego, mieszanego, półcukierniczego i cukierniczego drożdżowego. Dawkuje się go w ilości 0,1–0,2% w stosunku do ogólnej masy mąki, rozprowadzając uprzednio w wodzie. Stosując AKO-E uzyskuje się duże przyrosty objętości pieczywa, poprawę struktury miększu, polepszenie wyglądu zewnętrznego, a szczególnie skórki, oraz przedłużenie świeżości do 2–3 dni.

uniwersalność ★★★★★

AKO-21

uniwersalny polepszacz piekarski

AKO-21 to nowoczesny, sypki polepszacz emulgatorowo-enzymatyczny, mający zastosowanie do wszystkich rodzajów pieczywa pszennego, mieszanego, półcukierniczego i cukierniczego drożdżowego. Dawkowanie wynosi 0,3–0,5% w stosunku do ogólnej masy mąki po uprzednim rozprowadzeniu AKO-21 w wodzie. Dzięki odpowiedniej kompozycji składników, a szczególnie oryginalnych i niezwykle skutecznych enzymów, pieczywo wyprodukowane z zastosowaniem AKO-21 posiada dużą objętość, bardzo dobrą porowatość oraz piękny wygląd zewnętrzny.

miękość ★★★★★

McAKO

polepszacz do pieczywa tostowego, bułek do hamburgerów i hot-dogów

McAKO jest sypkim polepszaczem emulgatorowo-enzymatycznym przeznaczonym do pieczywa tostowego oraz bułek do hamburgerów i hot-dogów. Dodawany w ilości 1% w stosunku do mąki gwarantuje nie tylko miękką skórkę, charakterystyczną dla tego typu wyrobów, ale także jej równomierne zabarwienie, delikatny mięksiz o drobnej porowatości oraz zwiększenie objętości.

uniwersalność ★★★★★

REGGE

sypki zaciemniacz do pieczywa

Jest naturalnym preparatem służącym do zaciemniania mięksizu pieczywa produkowanego z mąk razowych oraz z mąk jasnych – szczególnie z dodatkiem różnych nasion (np. słonecznika lub soi). Dodatek zaciemniacza pozwala jednocześnie na wzbogacenie walorów smakowo-zapachowych pieczywa. W zależności od dozowania preparatu można uzyskać barwę mięksizu od jasnobieżowej do ciemnobrązowej. Użycie zaciemniacza jest bardzo proste i polega na wymieszaniu go z mąką w dzieży. Dawkowanie w ilości 0,5–1,5% w stosunku do mąki.

uniwersalność ★★★★★

MAMBO

plynny zaciemniacz słodowy pieczywa

Zaciemniacz „Mambo” jest to płynny ekstrakt prażonego siodu jęczmiennego o obniżonej lepkości, dzięki czemu ułatwione jest jego dozowanie oraz rozprowadzenie w masie ciasta. Efekty stosowania zaciemniacza „Mambo” to przede wszystkim ładna brązowa barwa mięksizu, lepsze walory smakowo-zapachowe, większa objętość, ładny połysk skórki pieczywa, ładniejsza struktura mięksizu, przedłużenie świeżości. Dawkowanie: 1–4% w stosunku do mąki (w zależności od oczekiwanej barwy mięksizu pieczywa).



czysta etykieta ★★★★★

AKO-SEC

polepszacz pieczywa żytniego i mieszanego

Specjalny polepszacz ułatwiający wytwarzanie dobrego chleba żytniego i mieszanego z przewagą mąki żytniej. Polepszacz zwiększa wydajność ciasta, a zatem obniża koszty produkcji chleba. Ciasto jest mniej klejące, łatwiej formuje się jego kęsy. Polepszacz przedłuża czas rozrostu końcowego i czyni go bardziej stabilnym. Daje w efekcie pieczywo o większej objętości i wyrównanej strukturze mięksizu. Mięksiz chleba jest bardziej suchy, nie kruszy się i dłużej zachowuje świeżość. Dozowanie: 0,5–1% w stosunku do mąki (0,5–1 kg „AKO-Sec” na 100 kg mąki).

czysta etykieta ★★★★★

AKO-OPTIMUM

enzymatyczny polepszacz pieczywa pszenne i mieszanego

Nowoczesny, bardzo skuteczny polepszacz, przeznaczony przede wszystkim do produkcji pieczywa pszenne i mieszanego wytwarzanego z mąk standaryzowanych, wzbogaconych m.in. w kwas askorbinowy i enzymy. Polepszacz ten daje także bardzo dobre efekty w przypadku mąk nie standaryzowanych. Odpowiednio dobrany skład polepszacza i zastosowanie enzymów najnowszej generacji pozwala uniknąć wahań właściwości wypiekowych spowodowanych różną jakością mąk. Dawkowanie: 0,3–0,5% w stosunku do mąki.

łatwość przygotowania ★★★★★

AKO-CF

polepszacz do pieczywa pszenne produkowanego na liniach mechanicznych

Nowoczesny, bardzo skuteczny polepszacz, przeznaczony przede wszystkim dla producentów pieczywa pszenne wypiekane na liniach mechanicznych. Dawkowanie wynosi 2% w stosunku do ogólnej masy mąki pszennej. Polepszacz ten daje przede wszystkim stabilizację procesu technologicznego poprzez zwiększenie podatności ciasta na obróbkę mechaniczną. Pozwala także na uzyskanie ładnych, widocznych nacięć po wypieku np. na kajzerkach. Zawartość w nim siodu pszenne w znaczny sposób podnosi smakowość pieczywa. AKO-CF może być także stosowany do pieczywa drobnego zapiekane, a następnie mrożonego.



czysta etykieta ★★★★★

AKO-Power

uniwersalny polepszacz pieczywa pszennego i mieszanego

Jest to nowoczesny, bardzo skuteczny polepszacz, przeznaczony przede wszystkim do produkcji pieczywa pszennego i mieszanego. Odpowiednio dobrany skład polepszacza i zastosowanie enzymów najnowszej generacji pozwalają uzyskać pieczywo o odpowiednich walorach organoleptycznych. Polepszacz ten wpływa także na stabilizację procesu technologicznego poprzez zwiększenie podatności ciasta na obróbkę mechaniczną, polepszenie elastyczności i wytrzymałości ciasta, zwiększenie objętości pieczywa, polepszenie struktury męki, przedłużenie świeżości pieczywa o 2–3 dni. Dawkowanie polepszacza wynosi 0,3–0,5% w stosunku do męki.

świeżość ★★★★★

AKO-FR

Polepszacz przedłużający świeżość pieczywa

Jest to nowoczesny i bardzo skuteczny polepszacz, przeznaczony przede wszystkim do przedłużenia świeżości pieczywa pakowanego do ok. 7–8 dni. Odpowiednio dobrany skład polepszacza oraz zastosowanie enzymów najnowszej generacji pozwalają także na zwiększenie objętości pieczywa oraz uzyskanie odpowiednich walorów organoleptycznych. Przeznaczony jest zarówno do pieczywa pszennego, jak i mieszanego. Dawkowanie polepszacza wynosi 2% w stosunku do męki, tj. 2 kg polepszacza na 100 kg męki.

świeżość ★★★★★

AKO-WULKAN

płynny polepszacz uniwersalny

To rewelacyjne rozwiązanie dla producentów pieczywa. Jest to wysokiej klasy stabilny produkt, który dzięki swojej płynnej formie jest łatwy w stosowaniu, a jego działanie upraszcza procesy produkcyjne i zapewnia tradycyjne walory smakowe i zapachowe pieczywa. Zwiększa podatność ciasta na obróbkę mechaniczną, polepsza elastyczność i wytrzymałość ciasta, zwiększa objętość pieczywa, polepsza miękkość męki, przedłuża świeżość pieczywa.

Polepszacz na bazie tłuszczowej przeznaczony jest do wielu rodzajów ciast: pszennych, mieszanych, drożdżowych słodkich. Dzięki jego uniwersalności, prostocie stosowania oraz bardzo wysokiej skuteczności działania doskonale sprawdza się w produkcji. Dozowanie: 0,5–1,0% w stosunku do męki.



KONCENTRATY PIEKARSKIE



oryginalność ★★★★★

CHLEB ZIOŁOWY

koncentrat ciasta smakowo-ziarnowego

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnego w smaku i pod względem zdrowotnym chleba ziołowego, mogącego pełnić rolę czynnika wzbogacającego dietę żywieniową, a także rolę profilaktyczną przed chorobami. W skład koncentratu wchodzi: słonecznik, sezam, siemię lniane, pokrzywa, skrzyp polny, glóg, bez czarny oraz lipa. Dozowanie koncentratu 50%.



oryginalność ★★★★★

BUŁKI ZIOŁOWE

koncentrat ciasta smakowo-ziarnowego

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnych w smaku i pod względem zdrowotnym bułek ziołowych, mogących pełnić rolę czynnika wzbogacającego dietę żywieniową, a także rolę profilaktyczną przed chorobami. W skład koncentratu wchodzi: słonecznik, sezam, siemię lniane, pokrzywa, skrzyp polny, glóg, bez czarny oraz lipa. Dozowanie koncentratu 30%.



czysta etykieta ★★★★★

HUBERTUS

koncentrat ciasta mieszanego

„Hubertus” przeznaczony jest do produkcji metodą jednofazową oryginalnego chleba żytnio-pszennego o przyciemnionym miększu oraz atrakcyjnym, niepowtarzalnym smaku i aromacie. Dzięki zawartemu w nim naturalnemu, suchemu kwasowi żytniemu, chleb produkuje się łatwo i szybko. Koncentrat miesza się z mąką w stosunku 1:1. Otrzymany chleb jest niezastąpionym dodatkiem do różnego rodzaju potraw podczas imprez terenowych: polowań i biwaków, jak również na uroczystych rautach. Dozowanie koncentratu 50%.



świeżość ★★★★★

CHLEB SMAKOWITY

koncentrat piekarski

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnego pieczywa pszenno-żytniego o unikatowym, wspaniałym smaku. Dodatek zakwasu pszennego i proszku jogurtowego daje nam w pieczywie świeżość i soczystość oraz delikatną strukturę. Odpowiednio dobrany skład mieszanki oraz technologia polegająca na luźnym prowadzeniu ciasta, pozwala na otrzymanie pieczywa o niepowtarzalnych walorach organoleptycznych. Dawkowanie koncentratu: 25 kg na 100 kg mąki.

łatwość przygotowania ★★★★★

BUŁKI SZLACHECKIE

koncentrat piekarski

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnych w smaku bułek mieszanych. Są one delikatne, mają chrupiącą skórkę, piękną brązową barwę miększu i równomierną porowatość. Receptura zawiera duży udział mąki żytniej, która bardzo dobrze wpływa na smakowitość tego pieczywa. Dawkowanie – 10 kg koncentratu na 90 kg mąki (45 kg mąki pszennej, 45 kg mąki żytniej).

łatwość przygotowania ★★★★★

MIESZANKA CEBULOWA

koncentrat ciasta smakowego

Koncentrat służy do produkcji pieczywa pszennego i mieszanego o smaku podsmażonej cebuli. Miesza się go z mąką w stosunku 1:1. Koncentrat oprócz smażonej, wysuszonej cebuli zawiera serwatkę i sól żytni, co dodatkowo wzbogaca pieczywo pod względem smakowym i dietetycznym. Dozowanie koncentratu 50%.



oryginalność ★★★★★

MIESZANKA SZCZYPIORKOWA

koncentrat ciasta smakowego

Koncentrat służy do wypieku pieczywa pszennego o smaku szczypiorkowym. Podstawowym składnikiem mieszanki jest szczypiorek suszony metodą liofilizacji (sublimacji), która polega na odparowaniu wymrożonej w produkcji wody, nie dopuszczając do przejścia w stan ciekły. Wyszuszony w ten sposób produkt nie traci swoich naturalnych właściwości, dzięki czemu zapach i kolor pozostają niezmiennie.

Pieczywo wypieczone z „Mieszanki szczypiorkowej” charakteryzuje się lekko pikantnym smakiem, idealnie harmonizującym z białym twarogiem, żółtym serem lub wędliną.



oryginalność ★★★★★

BUŁKI WŁOSKIE

koncentrat ciasta smakowego

Koncentrat przeznaczony jest do wypieku smacznych, aromatycznych bułeczek pszennych z dodatkiem ciekawej kompozycji przypraw, takich jak: bazylia, czosnek, kolendra. Tak dobrana kompozycja pozwala otrzymać aromat przywodzący na myśl klimaty śródziemnomorskie.

Zawarty w koncentracie proszek jogurtowy nadaje delikatność przygotowywanemu pieczywu, dodatkowo je uatrakcyjniając. Bułki otrzymane z tego koncentratu stanowią doskonałą bazę do różnego rodzaju kanapek o niepowtarzalnych walorach smakowych.

Dawkowanie mieszanki: 25 kg na 100 kg mąki.



czysta etykieta ★★★★★

BUŁKI SZPINAKOWE

koncentrat ciasta smakowego

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnego w smaku pieczywa pszennego z dodatkiem suszonego szpinaku. Dzięki zastosowaniu koncentratu można w szybki i prosty sposób wyprodukować smaczne pieczywo z widocznymi kawałkami szpinaku, który nadaje wyrobom nie tylko charakterystyczny smak, ale także ciekawą zielonkawą barwę. Dozowanie koncentratu 50%.

oryginalność ★★★★★

ZIÓŁKO

koncentrat ciasta smakowo-ziarnowego

Koncentrat służy do produkcji smacznego i kuszącego wspaniałym aromatem pieczywa pszenno-żytniego z dodatkiem różnych ziół i ziaren. Zawiera w sobie takie zioła jak: oregano, bazylia, zioła prowansalskie, kolendra i koper włoski. Świetnie dobrane zioła nadają pieczywu atrakcyjny aromat i ciekawy smak. Cechy te dodatkowo podkreśla właściwie wkomponowana mieszanka czosnku i prażonej cebuli. Zawarte dodatkowo nasiona słonecznika, sezamu i lnu podnoszą walory smakowe i odżywcze wyrobów. Dawkowanie: 50 kg koncentratu na 50 kg mąki.



oryginalność ★★★★★

RARYTAS

koncentrat ciasta smakowego

Koncentrat przeznaczony jest do wytwarzania chrupiącego pieczywa pszennego, posypywanego przed wypiekiem tartym, żółtym serem. W skład koncentratu wchodzi m.in. różne przyprawy, które nadają otrzymanemu pieczywu charakterystyczny bukiet smakowo-zapachowy. Z ciasta rarytasowego z powodzeniem można produkować rogalce, batony, paluchy a nawet pizzę. Koncentrat miesza się z mąką w stosunku 1:4.



oryginalność ★★★★★

PIECZYWO BIESIADNE

koncentrat ciasta smakowo-ziarnowego

Przeznaczony jest do produkcji pieczywa przekąskowego z dodatkiem ziaren i przypraw. Wyroby te idealnie nadają się jako dodatek do potraw z grilla oraz piwa. Można je serwować zarówno w trakcie rodzinnych lub towarzyskich spotkań, jak i wykwintnych, uroczystych rautów. „Pieczywo biesiadne” to pikantna mieszanka, zawierająca w swoim składzie m.in.: ziarno słonecznika, gryś kukurydziany, siemię lniane, proszek pomidorowy, cząstki czerwonej, suszonej papryki oraz specjalnie dobrane przyprawy, nadające jej charakterystyczny smak i aromat. Dozowanie koncentratu 40–50%.





łatwość przygotowania ★★★★★

BUŁKI CHŁOPSKIE

koncentrat ciasta ziarnowego

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnych w smaku bułek z dodatkiem nasion oleistych: słonecznika, lnu oraz sezamu, które urozmaicają dietę. Zawarte w koncentracie słody korzystnie wpływają na smak i aromat oraz polepszają jakość miękiszu.

Dozowanie – 6 kg koncentratu na 10 kg mąki.

czysta etykieta ★★★★★

CHLEB WIELOZIARNISTY

koncentrat ciasta ziarnowego

Z koncentratu uzyskuje się atrakcyjny chleb żytnio-pszeniczny z dużym dodatkiem ziaren (33% w stosunku do mąki). W składzie znajdują się takie ziarna, płatki i nasiona jak: słonecznik, soja, płatki jęczmienne, owsiane i żytnie, pszenica. Jest to 100% mieszanka, do której należy tylko dodać drożdże i wodę i w prosty sposób przygotować pieczywo.

oryginalność ★★★★★

CHLEB O BARDZO NISKIEJ ZAWARTOŚCI GLUTENU

koncentrat piekarski

Koncentrat służy do produkcji chleba o bardzo niskiej zawartości glutenu, w którym jego zawartość w 100 g pieczywa nie przekracza 0,01 g. Pieczywo to przeznaczone jest dla osób pragnących ograniczyć w swojej diecie ilość glutenu, jak i dla osób poszukujących nowych smaków. W skład mieszanki wchodzi m.in.: skrobia pszenna, słonecznik, len, soja, a także mleko odtłuszczone w proszku.

Przy produkcji chleba o bardzo niskiej zawartości glutenu należy zadbać o to, aby produkt podczas wytwarzania nie miał kontaktu z surowcami zawierającymi gluten (np. mąką), aby w jak największym stopniu zabezpieczyć go przed zanieczyszczeniem krzyżowym tym alergenem. Mieszanka jest 100%, należy do niej dodać tylko drożdże i wodę.



łatwość przygotowania ★★★★★

CHLEB CESARSKI

koncentrat ciasta ziamowego

Służy do produkcji atrakcyjnego w smaku pieczywa mieszanego na bazie naturalnego kwasu żytniego, z dodatkiem różnorodnych ziaren. Dzięki zastosowaniu tego koncentratu można w szybki i prosty sposób wyprodukować smaczny chleb pszenno-żytni z dodatkiem takich ziaren jak: słonecznik, soja, grys kukurydziany, siemię lniane. Zawarty w koncentracie naturalny kwas żytni nie tylko ułatwia i przyspiesza produkcję, ze względu na ominięcie długotrwałej fazy przygotowania kwasu, ale także korzystnie wpływa na barwę miękiszu oraz smak i aromat chleba. Dozowanie koncentratu 50%.

oryginalność ★★★★★

CHLEB WYSOKOBIAŁKOWY

Koncentrat ciasta ziarnowego

Koncentrat służy do produkcji wysokobiałkowego i niskowęglowodanowego chleba. W pieczywie tym jest około 75% mniej węglowodanów, a 400% więcej białka w porównaniu z chlebem zwykłym. Mieszanka jest bogata w ziarna i nasiona takie jak soja, len, słonecznik, sezam. Białka roślinne, wzbogacające to pieczywo, pochodzą głównie z pszenicy i ryżu. Pieczywo to doskonale wpisuje się w popularny trend zdrowego odżywiania. Polecane jest przy popularnych dietach wysokobiałkowych, dla wegetarian, ze względu na zawartość różnorodnych białek oraz tym wszystkim, którzy dotychczas rezygnowali z pieczywa ze względu na wysoką zawartość w nim węglowodanów. Po wypieku chleb długo zachowuje świeżość. Jest to 100% mieszanka, do której należy tylko dodać wodę i drożdże.

oryginalność ★★★★★

CHLEB KASZUBSKI

koncentrat piekarski

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnego w smaku pieczywa żytnio-pszenicznego z dużą zawartością mąki żytniej razowej. Zawarty w koncentracie naturalny kwas żytni pozwala nie tylko na ominięcie długotrwałej fazy przygotowania kwasu, ale także korzystnie wpływa na barwę miękiszu oraz smak i aromat chleba. Koncentrat miesza się z mąką w stosunku 1:1.





łatwość przygotowania ★★★★★

MIESZANKA SŁONECZNIKOWA

koncentrat ciasta ziarnowego

Służy do szybkiego wytwarzania pieczywa z dodatkiem nasion słonecznika, które są nie tylko bogatym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych, ale zawierają także spore ilości białka, błonnika pokarmowego, wapnia, magnezu oraz witamin (C, B1, E). Dla uatrakcyjnienia mieszanki dodana jest substancja zaciemniająca, dzięki której nasiona słonecznika są wyraźnie widoczne w gotowym pieczywie. Dozowanie koncentratu 50%.

oryginalność ★★★★★

CHLEB AZTECKI

koncentrat ciasta ziarnowego

Koncentrat służy do produkcji atrakcyjnego w smaku pieczywa mieszanego z zawartością płatków zbożowych, preparowanego słoju żytniego, słonecznika oraz oryginalnych płatków z nasion quinoa, stanowiących główną jego atrakcję. To pseudozboże w pradawnych czasach stanowiło główne pożywienie Inków i Azteków. Charakteryzuje się ono wysoką zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych, wartościowego białka oraz witamin z grupy B i soli mineralnych. Koncentrat ten miesza się z mąką w stosunku 1:1.

oryginalność ★★★★★

MIX NA CHLEB OWOCOWY

koncentrat piekarski

Służy do wypieku chleba z dodatkiem suszonych i/lub kandyzowanych owoców. Może być także stosowany do wypieku chlebów bez owoców np. z dużą ilością ziaren. Ilość oraz rodzaj dodanych owoców i bakalii zależy od upodobań piekarzy. Zaleca się dodatek 30–70% tych składników, aby chleb był atrakcyjny w smaku.

Połączenie pieczywa z owocami jest niezwykle interesujące z punktu widzenia żywieniowego. Zarówno zboża, jak i owoce bogate są w błonnik pokarmowy, ale działający na różnych zasadach. Dawkowanie – 30 kg koncentratu na 70 kg mąki żytniej.



łatwość przygotowania ★★★★★

MIESZANKA DYNIOWA

koncentrat ciasta ziarnowego

Mieszanka dyniowa AKO została opracowana do wypieku chleba pszenno-żytniego z dodatkiem nasion dyni oraz CIABATTEK z dynią – drobnego pieczywa typu włoskiego. Zawarte w koncentracie pestki dyni mają wyjątkową kombinację wielonienasyconych kwasów tłuszczowych oraz fitosteroli. Zawierają wiele witamin, głównie B1 (tiaminy), B2 (ryboflawiny), B3 (niacyny) i B9 (kwasu foliowego), oraz mikroelementów. Nadają pieczywu atrakcyjny aromat i smak. Zawarty w koncentracie naturalny kwas żytni ułatwia i przyspiesza produkcję pieczywa oraz pozwala otrzymywać produkt o powtarzalnej jakości. Korzystnie wpływa na aromat pieczywa, barwę miększu oraz smak. Słód żytni znajdujący się w mieszance delikatnie zaciemnia miększ pieczywa oraz nadaje mu charakterystyczną nutę smakową.

świeżość ★★★★★

CIABATA 10%

koncentrat piekarski

Dzięki zastosowaniu koncentratu można w prosty sposób wyprodukować smaczne pieczywo typu włoskiego, charakteryzujące się chrupiącą skórką, wyjątkowym zapachem oraz dużą porowatością miększu. Zawarty w koncentracie, specjalistyczny suszony kwas pszeny pozwala na uzyskanie wyrobu końcowego o smaku i zapachu charakterystycznym dla tego rodzaju pieczywa. Koncentrat „Ciabatta 10%” sprawdza się zarówno w produkcji rzemieślniczej, jak i przemysłowej.

łatwość przygotowania ★★★★★

MIESZANKA KUKURYDZIANA AKO

koncentrat piekarski

Mieszanka przeznaczona jest do wypieku pieczywa z dodatkiem mąki kukurydzianej, specjalnie preparowanych płatków kukurydzianych, lnu i słonecznika.

- atrakcyjny wygląd i smak pieczywa
- mieszanka zawiera ok. 30% surowców z kukurydzy
- w składzie znajduje się naturalny, suszony kwas pszeny, który przyczynia się do podniesienia walorów smakowych pieczywa. Dozowanie koncentratu 50%.





łatwość przygotowania ★★★★★

SARMATA

koncentrat ciasta ziarnowego

Służy do wypieku pieczywa o atrakcyjnym smaku i wyglądzie z zawartością m.in.: mąki orkiszowej, płatków amarantusa, siemienia lnianego oraz soi łamanej. Orkisz w smaku przypomina orzechy i zawiera składniki niewystępujące w zwykłej pszenicy, które w organizmie działają jak antyutleniacze. Jest także bardzo bogaty w minerały, aminokwasy, witaminę B, żelazo i białko. Amarantus, czyli szarłat należy do najstarszych roślin uprawnych świata. Jego niezwykle walory odżywcze doceniali już Inkowie i Majowie, którzy uznawali amarantus za roślinę świętą, używali jej do obrzędów religijnych.

Koncentrat miesza się z mąką w stosunku ok. 1:1.



łatwość przygotowania ★★★★★

MIESZANKA SOJOWO-DYNIOWA

koncentrat ciasta ziarnowego

Mieszanka służy do szybkiego wytwarzania pieczywa z dodatkiem ziaren soi i pestek dyni, które jest nie tylko bardzo smaczne, ale także wartościowe dla organizmu. Znajdujący się w mieszance słód żytni lekko zaciemnia miększość pieczywa oraz nadaje mu charakterystyczną nutę smakową. Koncentrat miesza się z mąką w stosunku 1:1.



oryginalność ★★★★★

WALENTYNKI

koncentrat ciasta ziarnowego

Przeznaczony jest do wytwarzania pieczywa pszenno-drobnego z dodatkiem ziaren i przypraw. Zaleca się wypiekanie bułek w kształcie serc. Wyprodukowane z koncentratu wspaniałe w smaku bułeczki zawierają w swoim składzie m.in. takie składniki, jak: ziarno słonecznika, siemię lniane, grys kukurydziany. Charakterystyczny smak nadają pieczywu specjalnie dobrane przyprawy z dodatkiem lubczyka. Dozowanie koncentratu 50%.

czysta etykieta ★★★★★

CHLEB NA MLEKU KOZIM

koncentrat piekarski

Dzięki zastosowaniu koncentratu można w szybki i prosty sposób wyprodukować smaczny chleb pszenno-żytni. Zawarty w koncentracie naturalny kwas żytni nie tylko ułatwia i przyspiesza produkcję, ze względu na ominięcie długotrwałej fazy przygotowania kwasu, ale także korzystnie wpływa na barwę miększości oraz smak i aromat chleba. Mleko kozie w przeciwieństwie do mleka krowiego jest znacznie mniej alergenne. Białko mleka koziego ma wysoką wartość biologiczną, zawiera wszystkie niezbędne dla człowieka aminokwasy. Tłuszcz mleka koziego jest bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe. Ponadto mleko kozie bogate jest w m.in. wapń, fosfor, potas, magnez oraz witaminy, głównie A, B1, B2, PP, C i kwas pantotenowy.

łatwość przygotowania ★★★★★

CHLEB ORKISZOWO-JABŁKOWY

koncentrat piekarski

Chleb zawiera w swoim składzie aż 39% składników orkiszowych oraz 7% proszku jabłkowego. Jest to 40% mix do wypieku pieczywa orkiszowego o wspaniałym aromacie jabłka.

- Duża zawartość składników orkiszowych
- Dobre pęcznienie i wiązanie wody
- Wilgotny, aromatyczny miększość
- Polepszona i przedłużona świeżość pieczywa
- Dobrze wyczuwalny smak i aromat jabłka

Dozowanie koncentratu 45%.

świeżość ★★★★★

BUŁKI ORKISZOWE

koncentrat piekarski

Przeznaczony jest do wytwarzania pieczywa pszenno-drobnego z dodatkiem ziaren i przypraw. Zaleca się wypiekanie bułek w kształcie serc. Wyprodukowane z koncentratu wspaniałe w smaku bułeczki zawierają w swoim składzie m.in. takie składniki jak: ziarno słonecznika, siemię lniane, grys kukurydziany. Charakterystyczny smak nadają pieczywu specjalnie dobrane przyprawy z dodatkiem lubczyka.

Dozowanie koncentratu 30%.





czysta etykieta ★★★★★

MIESZANKA RUSTYKALNA

koncentrat piekarski

Przeznaczona jest do wypieku pieczywa pszenno-żytniego typu: bagietki, bułki chleby z dodatkiem ziarna żyta puffingowanego. Zalety koncentratu:

- atrakcyjny wygląd i smak pieczywa
- zwiększenie wodochłonności dzięki zastosowaniu puffingowanego ziarna żyta
- w składzie znajduje się naturalny, suchy kwas pszenny, który przyczynia się do podniesienia walorów smakowych pieczywa.

Dozowanie koncentratu 50%.

oryginalność ★★★★★

PIZZA POMORSKA

koncentrat ciasta drożdżowego

Jest to 100% koncentrat przeznaczony do przygotowania ciasta drożdżowego na pizzę oraz babeczki i rogale z różnego typu farszami. Zaletą tego produktu jest prostota sporządzenia ciasta i gwarancja stałej jakości. Ciasto przygotowane z tego koncentratu może być od razu upieczone lub poddane tylko procesowi zapiekania.

Zapieczone spody do pizzy lub inne wyroby, po zapakowaniu w folię, mogą być przechowywane w chłodni przez okres ok. 10 dni lub w zamrażarce przez trzy miesiące.

wszechstronność ★★★★★

CHLEB ZE SKŁADNIKAMI

O NISKIM IG

koncentrat ciasta ziarnowego

Produkty o niskim IG (od 0 do 55) są powoli trawione i wchłaniane, w związku z tym powodują stopniowy i długotrwały wzrost poziomu cukru we krwi, czyli dają uczucie sytości na długo, ponieważ poziom cukru rośnie i spada powoli. Mieszanka zawiera takie składniki o niskim IG, jak: płatki owsiane, słonecznik, siemię lniane, mąka żytnia razowa, koper włoski. Chleb i bułki wypieczone z „Mieszanki ze składnikami o niskim IG” są bogate w błonnik, jego zawartość wynosi ponad 6 g w 100 g pieczywa. Dawkowanie: 10 kg koncentratu na 5 kg mąki.



MIESZANKI ZIARNOWE





łatwość przygotowania ★★★★★
oryginalność ★★★★★

FUTBOL

mieszanka wieloziarnowa

Mieszanka wieloziarnowa FUTBOL jest przeznaczona do produkcji chleba o oryginalnym kształcie i znakowaniu przypominającym piłkę nożną (dostarczamy gratisowo specjalny znacznik). Mieszanka daje w efekcie pieczywo o przyjemnym i specyficznym smaku, zawierające pożądane dla organizmu ludzkiego składniki jak: kwasy tłuszczowe nienasycone i węglowodany nieskrobiowe (pentozy i beta-glukany) obniżające poziom cholesterolu we krwi. Przed użyciem mieszanki wg przewidzianej receptury, należy zalać ją ciepłą wodą na 60–90 minut.

oryginalność ★★★★★

FITNESS

mieszanka wieloziarnowa

Mieszanka wieloziarnowa FITNESS jest przeznaczona do produkcji bułek o podwyższonej wartości odżywczej oraz atrakcyjnym, lekko ziołowym smaku. Mieszanka zawiera siemię lniane, otręby pszenne, przetwory sojowe, sezam i słonecznik oraz koper włoski, kminek i kolendrę. Stosuje się ją w ilości 15, w stosunku do ogólnej masy mąki, po uprzednim zamoczeniu w proporcji 1:1 w ciepłej wodzie przez 60–90 min. Bułki z mieszanką FITNESS są szczególnie polecane osobom aktywnym fizycznie, dbającym o swój wygląd i samopoczucie.

czysta etykieta ★★★★★

KRAJEŃSKA

mieszanka wieloziarnowa

Służy do wypieku pieczywa mieszanego i żytniego o ciemnym miększu. Dzięki swym składnikom mieszanka ta nadaje pieczywu rustykalny charakter, dając oryginalny smak i intensywny aromat oraz ciemną barwę miększu. Proponowany kształt chleba deskowego, charakterystyczny dla mieszanki „Krajeńskiej”, zachęca klienta do jego konsumpcji. Zastosowanie mieszanki pozwala zwiększyć wydajność ciasta i pieczywa. Dodatek mieszanki ziemnej do ciasta podwyższa wartość żywieniową pieczywa. Mieszankę dodaje się do mąki w stosunku 1:5

czysta etykieta ★★★★★

KUJAWSKA

mieszanka wieloziarnowa

Jest przeznaczona do wypieku chleba o atrakcyjnym smaku i wyglądzie, bogatego w składniki odżywcze. W skład mieszanki wchodzi aż 12 składników: ziarniak owsa, pszenica krojona, żyto krojone, jęczmień krojony, otręby pszenne, soja łamana, grys kukurydziany, słonecznik łuskany, siemię lniane, słód żytni mielony, słód jęczmienny, płatki owsiane. Mieszankę zaleca się stosować w ilości 25% w stosunku do ogólnej ilości mąki. Przed dodaniem do ciasta należy zalać ją ciepłą wodą na 2–3 godziny.

czysta etykieta ★★★★★

GRYZACZKI

mieszanka wieloziarnowa

Mieszanka służy do wytwarzania pieczywa pszennego o podwyższonej wartości odżywczej i atrakcyjnym smaku. Dodatek mieszanki do ciasta wzbogaca pieczywo w niezbędne składniki pokarmowe jak: błonnik, białko sojowe, węglowodany nieskrobiowe, wielonienasycone kwasy tłuszczowe oraz witaminy A, B, D i E. Mieszankę dodaje się do mąki w stosunku 1:4.

czysta etykieta ★★★★★

NATURA

mieszanka wieloziarnowa

NATURA jest mieszanką wieloziarnową, przeznaczoną do wypieku pieczywa o atrakcyjnym smaku i wyglądzie. W skład mieszanki wchodzi: płatki owsiane, słód jęczmienny, grys kukurydziany oraz siemię lniane, słonecznik i soja łamana. Mieszankę stosuje się w ilości 20% w stosunku do ogólnej ilości mąki. Przed dodaniem do ciasta mieszankę należy zalać ciepłą wodą w proporcji 1:1 na 60–90 min.





czysta etykieta ★★★★★

BROKAT

mieszanka wieloziarnowa

Mieszanka ma zastosowanie jako posypka dekoracyjna do pieczywa drobnego oraz chlebów. Podstawowym składnikiem mieszanki jest gryk kukurydziany, który nadaje pieczywu atrakcyjny, smacowy wygląd. Ponadto w skład mieszanki wchodzi: siemię lniane, sezam oraz słonecznik. „Brokat” idealnie prezentuje się zarówno na bułeczkach, jak i na chlebie.



czysta etykieta ★★★★★

KORONA

posypka wieloziarnowa

Jest mieszanką stosowaną jako posypka do pieczywa pszennego i mieszanego. Dzięki urozmaiconemu składowi mieszanki (płatki owsiane, pszenne i żytnie, siemię lniane, proso, sezam, słonecznik) pieczywo z posypką posiada atrakcyjny wygląd. Posypka na pieczywie to zwieńczenie pracy piekarza.



czysta etykieta ★★★★★

POSYPKA KUKURYDZIANA

posypka wieloziarnowa

Jest mieszanką stosowaną jako posypka do pieczywa pszennego i mieszanego. Dzięki urozmaiconemu składowi (płatki owsiane, pszenne i żytnie, siemię lniane, proso, sezam, słonecznik) pieczywo z posypką posiada atrakcyjny wygląd. Posypka na pieczywie, to uwieńczenie ciężkiej pracy piekarza.

czysta etykieta ★★★★★

PEREŁKI

mieszanka wieloziarnowa

Posypka dekoracyjna „Perłki” są to preparowane ziarna amarantusa, przeznaczone do wykańczania pieczywa drobnego oraz chlebów. Ze względu na niewielką wagę jest to produkt bardzo wydajny. Na okrągły kęs ciasta o wadze 580 g zużywa się ok. 3,0 g posypki.



KONCENTRATY CUKIERNICZE





łatwość przygotowania ★★★★★

CZARDASZ

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Służy do szybkiego przygotowania ciasta czekoladowego o wspaniałym smaku i aromacie czekolady, z którego można wypiekać różnego rodzaju babki i placki np. z owocami, bakaliami itp. Dzięki odpowiednio dobranym składnikom oraz zastosowaniu substancji emulgująco napowietrzających, ciasto produkowane jest metodą jednofazową tzw. all-in, bez konieczności intensywnego ubijania.



łatwość przygotowania ★★★★★

CZARCIK

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat służy do produkcji kakaowych babek, babeczek oraz rantów i kapsli. Ciasto wyprodukowane z koncentratu metodą jednofazową charakteryzuje się dużą stabilnością, dzięki czemu może być przygotowane na dłuższy czas przed wypiekiem. Otrzymane wyroby charakteryzują się wspaniałym, kakaowym smakiem i aromatem.



czysta etykieta ★★★★★

CIASTO MOCNO CZEKOLADOWE

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat służy do produkcji ciast o głębokim, czekoladowym smaku, intensywnym, ciemnym kolorze, dużej wilgotności i przedłużonej świeżości. Z koncentratu otrzymuje się ciemne ciasto o mocno czekoladowym smaku i intensywnym aromacie. Miększość ciasta jest wilgotna a zarazem puszysta – rozpylający się w ustach. W mieszance znajduje się 18% czekolady. Ciasto wyprodukowane na bazie koncentratu służy jako podstawa najróżniejszych receptur. Wspaniale łączy się z bitą śmietaną czy kwaskowymi owocami. Przygotowanie ciast na bazie koncentratu jest bardzo proste i szybkie – wszystkie składniki miesza się razem przez około 3 minuty.

wszechstronność ★★★★★

CIASTO ORKISZOWE BABUNI

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do szybkiej produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zawierającego 100% mąki orkiszowej oraz błonnik jabłkowy. Łatwa metoda wykonania oraz odpowiednio dobrane składniki dają możliwość uzyskania wyrównanej i bardzo wysokiej jakości wypieków. Receptura gwarantuje uzyskanie wyrobu gotowego, o puszystym i wilgotnym miękiszu długo utrzymującym świeżość. Przy zastosowaniu odpowiedniej receptury, z koncentratu można również wykonać wspaniałe kruche ciasteczka.



łatwość przygotowania ★★★★★

KEKSIK

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat jest przeznaczony do produkcji keksów i innych ciast biszkoptowo-tłuszczowych z dodatkiem bakalii lub owoców. Ciasto produkuje się metodą jednofazową bez konieczności oddzielnego napowietrzania tłuszczu i masy jajowej. Odpowiednio dobrane składniki koncentratu pozwalają na równomierne rozmieszczenie bakalii w cieście, a w ciastach z owocami zapobiegają opadaniu owoców na dno. Stabilność ciasta po przygotowaniu daje możliwość sporządzania go na dłuższy czas przed wypiekiem.



wszechstronność ★★★★★

MARSYLIA

koncentrat ciasta francuskiego

Pączek 10% jest skoncentrowanym dodatkiem, przeznaczonym do produkcji ciasta drożdżowego metodą jednofazową, a także dwufazową z zastosowaniem podmłody. Z koncentratu można otrzymać szeroki asortymenty ciasta drożdżowego jak: pączki, bułki maślane, rogale, drożdżówki, chałki itp. Uzyskane z koncentratu wyroby odznaczają się wyrównaną porowatością miękiszu, delikatnością i wybornym smakiem, a ich wygląd sam zachęca do konsumpcji.



łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA POMARAŃCZOWA

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do szybkiej produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Łatwa metoda wykonania gwarantuje wyrównaną, bardzo dobrą jakość wypieków. Ciepła barwa ciasta oraz przyjemny smak i zapach pomarańczy przypomina świąteczne wypieki. Koncentrat umożliwia wykonanie ciast z owocami lub bakaliami, stanowiących podkład pod bitą śmietanę lub kremy tortowe.

łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA JOGURTOWA

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat służy do szybkiego przygotowania ciasta jogurtowego, z którego można wypiekać babki oraz różnego rodzaju placki np. z owocami czy bakaliami. Zawartość w koncentracie proszku jogurtowego korzystnie wpływa nie tylko na walory smakowe ciasta, ale także na przedłużenie jego świeżości.

łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA CYTRYNOWA

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do wytwarzania ciast o smaku cytrynowym. Łatwa metoda wykonania gwarantuje wyrównaną, bardzo dobrą jakość wypieków. Ciepła barwa ciasta oraz przyjemny smak i zapach cytryny przyjemnie orzeźwiają. Koncentrat umożliwia wykonanie ciast z owocami lub bakaliami, stanowiących podkład pod bitą śmietanę lub kremy tortowe.

łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA AKO

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat do wypieku babek biszkoptowo-tłuszczowych o dużej delikatności, lekkiej konsystencji oraz regularnej strukturze miękiszu. Wysoka jakość produktu gwarantuje stabilność i powtarzalność wypieków. Jest bardzo prosta i szybka do przygotowania. Otrzymane z koncentratu produkty charakteryzują się przyjemnym, delikatnym, śmietankowym aromatem.

łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA LUKSUSOWA

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat pozwala na szybkie przygotowanie metodą jednofazową ciasta, z którego można wypieć wyroby typu „soft” o wspaniałym smaku i aromacie, delikatnej strukturze miękiszu, dobrej krawalności, dużej wilgotności i przedłużonej świeżości. Ciasto z koncentratu wytwarza się przez kilka minut, bez konieczności intensywnego ubijania. Sporządzone ciasto jest bardzo stabilne i może być przygotowane na dłuższy czas przed wypiekiem.

łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA KAWOWA

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat pozwala uzyskać wyroby o interesującym smaku i zapachu kawy. Ciasto sporządza się metodą jednofazową w kilka minut. Babka kawowa z koncentratu może stanowić wyśmienity deser. Można ją podawać z bitą śmietaną, kremem budyniowym lub tortowym, jak również z owocami.

łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA KARMELOWA

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, o wspaniałym karmelowym smaku, przy zastosowaniu jednofazowej metody produkcji, tj. ubijania wszystkich składników razem w ubijarce cukierniczej przez 5–7 min. Ciasto sporządzone z tego koncentratu może być przygotowane na dłuższy czas przed wypiekiem.

łatwość przygotowania ★★★★★

BABKA KARMELOWA LUX

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do szybkiej produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego o niepowtarzalnym, karmelowym smaku. Ciasto z koncentratu wytwarza się przez kilka minut, bez konieczności intensywnego ubijania. Łatwa metoda wykonania oraz odpowiednio dobrane składniki dają możliwość uzyskania wyrównanej i bardzo wysokiej jakości wypieków.





łatwość przygotowania ★★★★★

BIT

koncentrat ciasta biskoptowo-tłuszczowego

Koncentrat służy do wytwarzania wyrobów ciastkarskich uproszczoną metodą technologiczną, polegającą na ubijaniu wszystkich składników razem w ubijarce cukierniczej przez 5–7 min. Otrzymane ciasto jest bardzo stabilne, a otrzymane wyroby charakteryzują się delikatną strukturą, dobrą kralalnością oraz przedłużoną świeżością.



łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO MAŚLANE

koncentrat ciasta biskoptowo-tłuszczowego

Z koncentratu wytwarza się szybko metodą jednofazową ciasta o oryginalnym smaku i aromacie maślanym. Mogą to być zarówno babki, jak i ciasta z kremem, bitą śmietaną lub owocami. Wyroby gotowe charakteryzują się dużą wilgotnością miękiszu, dobrą kralalnością oraz przedłużoną świeżością.



łatwość przygotowania ★★★★★

BIMIX

koncentrat ciasta biskoptowego standardowego

Koncentraty przeznaczone są do produkcji ciast biskoptowych metodą jednofazową, tj. bez konieczności oddzielnego napowietrzania masy jajowo-cukrowej. W porównaniu z metodą tradycyjną jest to technologia bardzo szybka i niezawodna (nie ma możliwości „zaciągnięcia” ciasta). Ciasto z koncentratu jest bardzo stabilne i może być przygotowane na długo przed wypiekiem. Produkowane są dwa rodzaje koncentratu „Bimix” – Standard (do tortów i rolad) oraz Szampanki (do ciasteczek biskoptowych).

łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO PIERNIKOWE

koncentrat ciasta biskoptowo-tłuszczowego

Służy do szybkiego przygotowania ciasta piernikowego o intensywnym, korzennym aromacie, z którego można wypiekać zarówno blaty piernikowe do przekładania jak i babki. Dzięki odpowiednio dobranym składnikom ciasto produkowane jest metodą jednofazową, jest też bardzo stabilne, dzięki czemu może być przygotowane na dłuższy czas przed wypiekiem. Specjalna kompozycja przyprawowa gwarantuje doskonałe doznania zapachowe i smakowe. Wyroby sporządzone z koncentratu charakteryzują się delikatną strukturą, dobrą kralalnością, bardzo dużą wilgotnością miękiszu oraz przedłużoną świeżością.



wszechstronność ★★★★★

PIERNIK POMORSKI

koncentrat ciasta piernikowego

Służy do szybkiego przygotowania szerokiego asortymentu ciasta piernikowego, np. blatów piernikowych, krajanki, babek, różnokształtnych pierniczków. Zaletą koncentratu jest wyeliminowanie długotrwałego procesu leżakowania ciasta. Ciasto z koncentratu może być sporządzone metodą jednofazową. Otrzymane wyroby cechuje wspaniały, tradycyjny smak i wygląd oraz długi okres świeżości.



łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO PARZONE

Ciasto parzone tradycyjnie otrzymywane jest poprzez zaparzenie mąki pszennej, mieszanie wody z tłuszczem, a następnie połączenie uzyskanej masy z jajkami. Jest to skomplikowany i czasochłonny proces. Koncentrat daje możliwość przygotowania tradycyjnych ptysi, eklerów, gniazdek metodą jednofazową, bez konieczności zaparzania mąki.





łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO JOGURTOWE

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do szybkiego przygotowania ciasta jogurtowego, z którego można wypiekać babki i placki np. z owocami, kakao, kremem budyniowym. Owoce ułożone na cieście nie zapadają się podczas wypieku. Uzyskane wyroby charakteryzują się wspaniałym smakiem i aromatem, delikatną strukturą, dobrą krawalnością, dużą wilgotnością miękiszu oraz przedłużoną świeżością.



czysta etykieta ★★★★★

CIASTO SZPINAKOWE

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Ciasto jest bardzo smaczne, a posmak szpinaku subtelny i nadaje ciastu ciekawy charakter. Pierwsze wzmianki o słodkim wypieku z dodatkiem szpinaku pochodzą z Turcji, gdzie tradycyjnie przyrządza się taki placek. Ciasto idealne do wytwarzania wilgotnych ciast biszkoptowo-tłuszczowych na bazie mąki żytniej i suszonego szpinaku:

- blatów przekładanych kremem lub bitą śmietaną
- rolad
- babek
- muffinek.

świeżość ★★★★★

AKO BROWNIE

koncentrat ciasta

Brownie to ciasto czekoladowe typowe dla kuchni amerykańskiej, które w ostatnich latach stało się popularne także w Europie. Przez wielbicieli czekolady określane jest mianem najbardziej czekoladowego ciasta na świecie. Zalety koncentratu: szybkie i proste przygotowanie ciasta Brownie o wspaniałym, wyrazistym, czekoladowym smaku, bardzo wilgotnym miękiszu i ciężkiej, charakterystycznej strukturze. Wszechstronność zastosowania – placki, batony z bakaliami, ciasteczka, spody do ciast deserowych. Gwarancja stałej jakości i powtarzalności.



łatwość przygotowania ★★★★★

PĄCZEK

koncentrat ciasta drożdżowego

Jest koncentratem ciasta drożdżowego, z którego w prosty sposób uzyskuje się pączki o wysokiej, stałej jakości. Pączki zachowują świeżość przez 2–3 dni od momentu usmażenia. Można również przygotować z niego ciasta na drożdżówki, rogale, chałki, bułki maślane oraz inne rodzaje pieczywa drożdżowego półcukierniczego.

Dostępne są koncentraty: • 100% • 10% • 5%.



łatwość przygotowania ★★★★★

AKO MINI PĄCZKI

koncentrat ciasta drożdżowego

Koncentrat ciasta przeznaczony jest do szybkiej i powtarzalnej produkcji mini pączków z dodatkiem maślanki, twarogu lub musu jabłkowego.

Zalety koncentratu to przede wszystkim:

- szybkie i łatwe przygotowanie ciasta,
- atrakcyjny wygląd w postaci małych kulek,
- delikatny i miękki miękisz,
- wspaniały smak (w wersji z maślanką można wykreować własny smak, stosując dodatek maślanki smakowej, np. truskawkowej czy brzoskwiowej).



łatwość przygotowania ★★★★★

PANCAKE

Koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego „Pancake” to 100% mieszanka przeznaczona do szybkiego przygotowania ciasta do smacznej przekąski – pancakeów.





łatwość przygotowania ★★★★★

BAJECZNE

koncentrat ciasta drożdżowego

Jest koncentratem ciasta drożdżowego, z którego w prosty sposób uzyskuje się pączki o wysokiej stałej jakości. Pączki zachowują świeżość przez 2–3 dni od momentu usmażenia. Można również przygotować z niego ciasta na drożdżówki, rogałe, chałki, bułki maślane oraz inne rodzaje pieczywa drożdżowego półcukierniczego.

świeżość ★★★★★

DROŻDŻÓWKA RADZIWIŁÓWKA®

koncentrat ciasta drożdżowego

Drożdżówka Radziwiłówka® może być sprzedawana dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, ponieważ spełnia wymagania aktualnego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych, przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Drożdżówka wykonana zgodnie z recepturą nie przekracza 15 g cukru, 10 g tłuszczu oraz 0,45 g sodu (1,2 g soli) w 100 g wyrobu gotowego. Pomimo ograniczonej zawartości cukrów i tłuszczu drożdżówki są bardzo smaczne i na pewno będą stanowić dla uczniów wspaniałą przekąskę między lekcjami. Drożdżówki dostępne są z dwoma nadzieniami: jabłko–białe winogrono, jagoda–białe winogrono.

łatwość przygotowania ★★★★★

MIX NA CIASTO DROŻDŻOWE SOFT

koncentrat ciasta drożdżowego

Mix na ciasto drożdżowe soft 10% przeznaczony jest do produkcji różnego rodzaju ciast drożdżowych o wydłużonej świeżości. Otrzymane z koncentratu wyroby charakteryzują się: miękkością, delikatnością, wspaniałym smakiem i aromatem oraz wydłużoną świeżością (do ok. 10 dni). Z mixu można produkować m.in. babki i placki drożdżowe, drożdżówki sztukowe, bułeczki drożdżowo-mleczne.
Dawkowanie: 10 kg koncentratu na 100 kg mąki.



łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO KOKOSOWE

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat służy do jednofazowej metody produkcji wyrobów ciastkarskich. Czas przygotowania trwa kilka minut, a otrzymane ciasto jest stabilne, dzięki czemu może być przygotowane na dłuższy czas przed wypiekiem. Wyroby po upieczeniu charakteryzują się jednorodną strukturą miększu oraz dużą wilgotnością. Posiadają wyraźny kokosowy smak. Doskonale znajdują zastosowanie jako blaty do ciast i deserów. Są znakomitą bazą do produkcji różnorodnego asortymentu ciast z zastosowaniem dodatków jak owoce sezonowe, bita śmietana czy kremy budyniowe oraz deserowe.

oryginalność ★★★★★

CIASTO Z JAGODĄ KAMCZACKĄ

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do wypieku szerokiej gamy wilgotnych ciast biszkoptowo-tłuszczowych, blatów przekładanych kremem lub bitą śmietaną, rolad, babeczek o intensywnym jagodowym smaku, które zachwycają również ze względu na swoją intensywną, fioletową barwę uzyskiwaną naturalnie, dzięki dodatkowi żywności barwiącej oraz suszonej jagody kamczackiej, bez pomocy sztucznego barwnika. Zawartość jagody kamczackiej w koncentracie wynosi 2,5%. Wyroby z koncentratu przez długi czas zachowują świeżość i charakteryzują się wilgotnym miększem.

łatwość przygotowania ★★★★★

BALBINA

stabilizator bitej śmietany

Stabilizator zapobiega synerozie śmietany, dzięki czemu po ubiciu i wymieszaniu ze stabilizatorem utrzymuje ona niezmienną strukturę przez parę dni. Śmietana z dodatkiem stabilizatora stanowi wspaniałe nadzienie do ciast i różnego rodzaju ciastek. Stabilizatory produkowane są w następujących odmianach smakowych:
• neutralnej • truskawkowej • malinowej • cytrynowej • czekoladowej.





łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO O SMAKU BANANOWYM

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Nowy smak dla amatorów egzotycznych smaków – ciasto o smaku bananowym. Koncentrat może być wykorzystany do produkcji ciast z owocami oraz spodów do tortów i różnego rodzaju kostek. Koncentrat jest bardzo prosty w użyciu, wystarczy tylko wymieszać go z olejem, jajami i wodą, a następnie zamieszać przy użyciu mieszadła płaskiego w ubijarce cukierniczej. Otrzymane wyroby charakteryzują się delikatną strukturą, dobrą krajalnością, przedłużoną świeżością oraz wspaniałym bananowym aromatem.



łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO O SMAKU MIODOWYM

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Jest to uniwersalny koncentrat służący nie tylko do wypieku ciast biszkoptowo-tłuszczowych, ale także kruchych ciasteczek. Tak więc, w zależności od zastosowanej receptury, można otrzymać dwa bardzo różne produkty. Kruche ciasteczka otrzymane z koncentratu charakteryzują się wspaniałym, miodowym smakiem oraz optymalną kruchością. Natomiast otrzymane z koncentratu ciasta biszkoptowo-tłuszczowe wyróżniają się delikatną strukturą, dobrą krajalnością, miękkością oraz miodowym aromatem. Ciasta o smaku miodowym na pewno zachwycą wszystkich amatorów miodu i nie tylko.



łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTO O SMAKU MIGDAŁOWYM

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do wytwarzania ciast o smaku migdałowym. Łatwa metoda wykonania gwarantuje wyrównaną, bardzo dobrą jakość wypieków. Koncentrat umożliwia wykonanie ciast z owocami lub bakaliami oraz stanowiących podkład pod bitą śmietaną lub kremy tortowe. Otrzymane wyroby charakteryzują się delikatną strukturą, dobrą krajalnością, przedłużoną świeżością oraz wspaniałym migdałowym aromatem.

czysta etykieta ★★★★★

CIASTEczKA ŻYTNIE

koncentrat ciasta kruchego

Koncentrat przeznaczony jest do wytwarzania kruchych ciasteczek żytnich o wysokiej zawartości błonnika. Zawiera 62% składników pochodzących z ziaren żyta.



łatwość przygotowania ★★★★★

CIASTEczKA OWSIANE

koncentrat ciasta kruchego

Koncentrat przeznaczony jest do produkcji kruchych ciasteczek, bogatych w cenne składniki odżywcze. W skład koncentratu wchodzi 73,5% składników pochodzących z ziarna owsa: mąka oswiana, kaszka owsiana i płatki owsiane.



czysta etykieta ★★★★★

GRANOLA

mieszanka ziarnowa

Mieszanka ziarnowa służy do przygotowania smakowitych batoników zbożowych, stanowiących znakomitą przekąskę. Produkt bez mąki i drożdży. Możliwość kreowania smaku i wyglądu batonika poprzez dodatek np. orzechów czy suszonych owoców.





oryginalność ★★★★★

GOFRY BĄBELKOWE

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Gofry bąbelkowe to nowość, która przywędrowała do nas z ulic Hong Kongu, gdzie podaje się je na słodko oraz w towarzystwie wytrawnych dodatków. Oryginalność gofrów bąbelkowych polega na ich ciekawym kształcie sześciokąta, w którym symetrycznie rozmieszczone są puszyste bąbelki. Całość dopełnia elastyczne i chrupiące ciasto. Gofry bąbelkowe, czyli Bubble Waffle, są serwowane w postaci zwiniętego rożka. Dzięki zastosowaniu koncentratu AKO bez problemu można wypiec elastyczne i smaczone gofry bąbelkowe, które po napełnieniu dowolnymi dodatkami będą kuszy swoim oryginalnym wyglądem i smakiem.



oryginalność ★★★★★

GOFRY RYŻOWE

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Koncentrat przeznaczony jest do wypieku chrupiących gofrów, które w swoim składzie nie mają dodatków zawierających gluten oraz produktów mlecznych. Ciasto w swoim składzie nie zawiera mąki pszennej oraz mleka. Ryżowe nie ustępują w smaku tradycyjnym gofrom, są chrupiące, smaczne i lekkie. Doskonale wpisują się w dietę osób ograniczających spożycie glutenu oraz laktozy. Wspaniale komponują się z dodatkiem miodu, polew, owoców i śmietany.



łatwość przygotowania ★★★★★

GOFRY POMORSKIE, NALEŚNIKI

koncentrat ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Gofry pomorskie to koncentrat przeznaczony do produkcji gofrów i naleśników. Odpowiednio dobrane składniki mieszanki, do których należy dodać tylko olej i wodę, zapewniają uzyskanie gofrów o wspaniałych cechach organoleptycznych, tj. chrupko-kruchoj strukturze oraz delikatnym, waniliowym smaku. Natomiast naleśniki otrzymane z koncentratu są wyjątkowo smaczne, puszyste i elastyczne.



NADZIENIA, KREMY i SOSY



łatwość przygotowania ★★★★★

MASA MAKOWA

koncentrat nadzienia

Do prostego i szybkiego przygotowania gotowego nadzienia mako-
wego. Można je stosować jako nadzienie do strucli, mazurków, dro-
żdżówek, tortów i innych rodzajów ciast komponujących się z makiem.
Wystarczy połączyć koncentrat z wodą i okruskami w zalecanej pro-
porcji i otrzymuje się aromatyczną, o pięknym kolorze oraz odporną na
wypiek masę.



uniwersalność ★★★★★

KREM CZEKOLADOWO-MIĘTOWY

Krem ma bardzo szerokie zastosowanie

- w cukiernictwie jako dodatek do śmietan, kremów, glazur, nadzień,
ciast, polew
- w gastronomii jako dodatek do deserów, gofrów, naleśników
- jako dodatek do baz lodowych smakowych oraz jako polewa do
lodów.

Doskonale nadaje się też do głębokiego mrożenia oraz lekkiego zapie-
kania ciast.

uniwersalność ★★★★★

KREMY Z CHRUPKAMI RYŻOWYMI

Gotowe kremy czekoladowe z dodatkiem chrupki ryżowych do bezpo-
średniego spożycia w dwóch smakach:

- krem o smaku orzechowym z chrupkami ryżowymi
- krem o smaku czekolady deserowej z chrupkami ryżowymi.

Kremy mają bardzo szerokie zastosowanie:

- w cukiernictwie (dodatek do śmietan, kremów, ganaszy, glazur,
nadzienia, ciast, polew)
- w gastronomii (dodatek do deserów, gofrów, naleśników)
- jako dodatek do baz lodowych smakowych.

Doskonale nadaje się też do głębokiego mrożenia oraz lekkiego zapie-
kania wewnątrz ciast.



łatwość przygotowania ★★★★★

KREM BUDYNIOWY EXTRA

krem budyniowy w proszku

Krem budyniowy EXTRA służy do łatwego przygotowania kremu, który
doskonale nadaje się do stosowania na zimno i do zapiekania, nie tra-
cąc żadnych swoich właściwości. W prosty sposób można uzyskać krem,
który ma różnorodne zastosowanie: do drożdżówek, ciastek francuskich,
rogalików, babeczek, eklerów, pączków. Krem ma jednolitą konsystencję
o delikatnym smaku wanilii, jest odporny na wysoką temperaturę, może
również być zamrażany. W celu podniesienia walorów smakowych można
połączyć krem budyniowy EXTRA z tłuszczem.

wydajność ★★★★★

KREM BUDYNIOWY PREMIUM

koncentrat kremu budyniowego proszku

Koncentrat w proszku jest wygodnym i bardzo łatwym w użyciu produk-
tem. Służy do przygotowania kremu budyniowego o bardzo przyjem-
nym smaku. Stabilna, kremista konsystencja, naturalny, przyjemny kolor,
gładka tekstura, doskonały smak, nadaje się do zapiekania.

stabilność ★★★★★

NADZIENIE TERMOSTABILNE

Nadzienia firmy AKO przeznaczone są do nadziewania i przekładania
ciast, są termostabilne – nadają się do wypieku i zamrażania. Podczas
wypieku nadzienia nie zmieniają objętości oraz zachowują nadany kształt.
Mogą być dozowane za pomocą specjalistycznych urządzeń do nadzie-
wania. Obróbka mechaniczna nie wpływa na właściwości kremu. Nadzie-
nia mają gładką konsystencję, apetyczną barwę, doskonały smak oraz
połysk. Nie tracą koloru ani aromatu podczas wypieku. Z naszymi nadzie-
niami oszczędzasz czas i zyskujesz najwyższą jakość wyrobów gotowych!
Nadzienia oferowane są w pięciu wersjach smakowych:

- wanilia • adwokat • czekolada • toffi • kokosowy





czysta etykieta ★★★★★

SOS CYGAŃSKI

SOS

„Sos cygański” jest to gotowy do użycia sos stworzony na bazie przetartych, zagęszczonych pomidorów, wzbogaconych dużą ilością warzyw: cebulą prażoną, ogórkiem konserwowym, papryką konserwową oraz kukurydzą. Specjalnie dobrane przyprawy nadają gotowemu wyrobowi niepowtarzalny smak i aromat. „Sos cygański” doskonale nadaje się do zapiekania w wysokiej temperaturze, można go w praktyczny sposób wykorzystać do pizzy, zapiekanek, kebabów itp. Sos cygański pakowany jest w plastikowe wiaderka po 10 kg.



oryginalność ★★★★★

SOS POMORSKI DO PIZZY

koncentrat sosu w proszku

„Sos pomorski do pizzy” jest to koncentrat sosu pomidorowego w proszku, przeznaczony do przygotowania na zimno smacznego sosu pomidorowego. Podstawowymi składnikami sosu są: suszone pomidory w formie proszku oraz specjalna mieszanka ziołowo–przyprawowa na bazie czosnku, bazylii i oregano. W celu przygotowania sosu należy wymieszać koncentrat z wodą w stosunku 1:5 przy użyciu różgi ręcznej. Tak przygotowany sos nadaje się bezpośrednio do spożycia lub zapiekania (na spodach do pizzy, zapiekankach itp.).



LODY I GRANITY

LODY ŚWIDERKI



Koncentrat przeznaczony jest do produkcji tzw. lodów amerykańskich, które w odróżnieniu od lodów „soft” są nienapowietrzone, bardzo zimne i twarde. Do produkcji tego typu lodów służą specjalne automaty, które mają możliwość mrożenia masy lodowej do -12 °C.

ŚWIDERKI POMORSKIE

- śmietankowy
- waniliowy
- czekoladowy
- truskawkowy
- malinowy
- jagodowy
- mango
- słony karmel

Dozowanie: 1 kg na 2 litry wody.

ŚWIDERKI POMORSKIE PREMIUM

- czekoladowy
- śmietankowo-waniliowy

Świderki Premium charakteryzują się kremistym, pełnym smakiem, uzyskanym dzięki dużemu udziałowi mleka pełnego w proszku. Jest to kolejna propozycja skierowana do klientów, którzy chcą odróżnić się na tle konkurencji.

Dozowanie: 1 kg na 2 litry wody

ŚWIDERKI NATURALNE

- czekoladowy
- śmietankowy

Podstawowe składniki lodów naturalnych to przede wszystkim: mleko pełne i odtłuszczone w proszku, białka mleka, tłuszcz kokosowy, bez emulgatorów i zbędnych dodatków. Smak lodów śmietankowych nadany został poprzez dodatek naturalnej, sproszkowanej śmietanki. Natomiast lody czekoladowe zawdzięczają swój smak czekoladzie w proszku.

Dozowanie: 1 kg na 2 litry wody.

LODY SOFT



Koncentrat przeznaczony jest do produkcji tzw. Lodów Włoskich – miękkich lodów z automatu, które nie muszą być poddane pasteryzacji.

LODY NATURALNE

- czekoladowy
- śmietankowy

Podstawowe składniki lodów naturalnych to przede wszystkim mleko pełne i odtłuszczone w proszku, białka mleka, tłuszcz kokosowy, bez emulgatorów i zbędnych dodatków. Smak lodów śmietankowych nadany został poprzez dodatek naturalnej, sproszkowanej śmietanki. Natomiast lody czekoladowe zawdzięczają swój smak czekoladzie w proszku.

Dozowanie: 1 kg na 3 litry wody.

LODY POMORSKIE

- waniliowy
- śmietankowy
- waniliowo-śmietankowy
- „Niebieskie Migdały”
- truskawkowy
- jagodowy
- czekoladowy
- kaktusowy
- toffi
- cytrynowy
- mango
- pistacjowy
- malinowy

Dozowanie: 1 kg na 3 litry wody.

LODY POMORSKIE PREMIUM

- czekoladowy
- waniliowo-śmietankowy

Dozowanie: 1 kg na 2,5 litry wody.

LODY POMORSKIE SUPER PREMIUM

- czekoladowy
- śmietankowy
- truskawkowy

Koncentrat służy do produkcji lodów o bogatym, mlecznym smaku, które są pełne i kremiste. Głównym składnikiem tych lodów jest mleko pełne w proszku, które dzięki odpowiedniemu procesowi suszenia, nie wnosi do lodów charakterystycznego posmaku przetworzonego mleka.

Dozowanie: 1 kg na 2 litry wody.

GRANITA



Smakowity, ochładzający, na wpół zamrożony napój wspaniale orzeźwiający. W swoim składzie zawiera on suszone koncentraty owoców, dzięki czemu ich smak jest naturalny i wyrazisty.

GRANITA

„Granita Pomorska” jest koncentratem o bardzo dużej wydajności, służącym do produkcji wysmienitego mrożonego napoju. Koncentrat należy połączyć z wodą w stosunku 1:6 i dokładnie wymieszać.

- pomarańczowy
- wieloowocowy
- egzotyczny
- zielone jabłko
- wiśniowy
- kawowy
- waniliowy
- kiwi
- limetka
- mango
- arbuzowy
- jagodowy
- truskawkowy

GRANITA PŁYNNNA

Płynny koncentrat w owocowych smakach:

- guma balonowa
- jabłko-mięta
- owoce egzotyczne
- cytryna
- kiwi
- limonka
- niebieska malina
- truskawka

DESERY



SHAKE POMORSKI

Jest koncentratem służącym do produkcji wyśmienitego, mrożonego deseru mlecznego. Uzyskany z niego smakowity, ochładzający, na wpół zamrożony deser wspina się orzeźwia w upalne dni. Koncentrat należy połączyć z wodą w stosunku od 1:3 do 1:3,5 i zamrozić w specjalnym urządzeniu mroźniczym. Dla podniesienia walorów smakowych gotowego deseru można dodawać syropy w różnych smakach, np. czekoladowym, truskawkowym, waniliowym.

DESER JOGURTOWY

Deser jogurtowy wyróżnia się kremistością oraz unikatowym, wspaniałym smakiem uzyskanym dzięki proszkowi jogurtowemu. Dodatkowo w składzie obecny jest prebiotyk – inulina, która wywiera korzystny wpływ na aktywność tzw. probiotyków, czyli mikroorganizmów, które korzystnie działają na ustrój trawienny człowieka. Deser jogurtowy doskonale komponuje się ze świeżymi owocami, sosami owocowymi, frużelinami jak i płatkami śniadaniowymi. Przygotowuje się go w proporcji 1:2,5 z mlekiem. Mieszanka przeznaczona jest do maszyn do produkcji lodów soft grawitacyjnych i z niskim systemem napowietrzania.

LODY TAJSKIE

Koncentrat AKO „Lody tajskie o smaku śmietankowym” to specjalnie skomponowana mieszanka do przygotowania wysokiej jakości plastycznej bazy śmietankowej, nadającej się do komponowania unikatowych smaków oraz formowania tajskich ruloników.



Włochy mogą poszczycić się jedyną w swoim rodzaju tradycją kulinarną, ze składnikami i daniami, które w każdej części świata rozpoznawane są jako dania włoskie: makaron, pizza, kawa oraz gelato. Tak, gelato, a nie ice-cream, ponieważ kultura lodów tradycyjnych nie może być interpretowana, ani tym bardziej przetłumaczona. Są one wynikiem starannego wyboru wysokiej jakości składników oraz prawidłowego przygotowywania harmonijnych receptur, połączonych z wyjątkowym artyzmem ich prezentacji, co wyróżnia włoski styl.

GELATO

W NASZEJ OFERCIE ZNAJDZIESZ WSZYSTKIE POTRZEBNE
KOMPONENTY DLA TWOJEJ LODZIARNI



BAZY



PASTY



VARIEGATO



PRODUKCJA GELATO

Prawdziwe GELATO w Twojej lodziarni?

Oferujemy szeroką gamę smaków podstawowych i sezonowych. Jeden z najnowocześniejszych parków maszynowych w Europie pozwala nam na produkcję tradycyjnych gelato, zgodnie ze wszystkimi wytycznymi włoskich technologów. Nasze lody powstają ze starannie dobranych i zbilansowanych składników: świeżego mleka, śmietany i owoców prosto od lokalnych przedsiębiorców. Sekret nienaganej konsystencji oraz pełnego smaku tkwi w oryginalnych recepturach prosto ze słonecznej Sycylii.

Dowieziemy lody do każdego miejsca w Polsce!





PANIERY



BUŁKA TARTA

Bułka tarta – ma odpowiednio drobną i równomierną granulację, a termin przydatności do spożycia to aż 12 miesięcy. Ciężar nasypowy to średnio 550 g/dm³.



PANIER O BARWIE NEUTRALNEJ

Stopień granulacji od 1 do 4 mm. Ciężar nasypowy średnio 480–500 g/dm³. Zastosowanie:

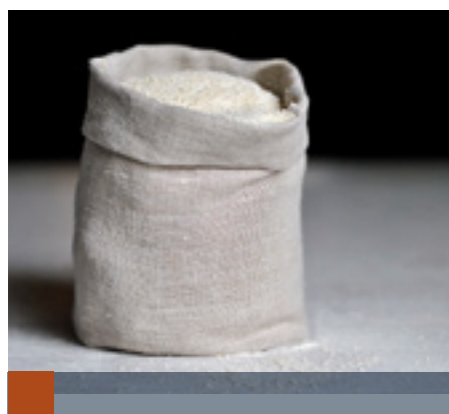
- mięso mielone
- mieszanki mięsno-warzywne.

Panier wewnętrzny bardzo dobrze wchłania wodę i w połączeniu z danym produktem mielonym powoduje jego spulchnienie, a bezbarwność panieru nie wpływa na zmianę koloru farszu.



PANIER MOKRY

Panier mokry w postaci proszku – optymalną zawiesinę, jako czynnik klejący w procesie panierowania, uzyskuje się w połączeniu z wodą w odpowiednich proporcjach panieru mokrego do wody: (1:2); (1:3). Panier mokry spełnia przede wszystkim funkcję lepiszcza wiążącego panier zewnętrzny na powierzchni produktu. Wytwarza na powierzchni ciągłą, zwartą i wytrzymałą powłokę, a tym samym poprawia jej wygląd zewnętrzny oraz wytrzymałość mechaniczną.



PANIER OBSUSZAJĄCY

Panier o bardzo drobnej, równomiernej granulacji w zastosowaniu służy do wstępnego osuszania powierzchni rozmrożonego produktu lub do zwiększenia przylepności na bardzo śliskiej powierzchni, np. filet z drobiu. Produkty opanierowane odbierane są przez konsumentów jako bardzo chrupkie, o dużym stopniu rozjaśnienia barwy, co czyni ich wygląd niezwykle atrakcyjnym.

PANIER O BARWIE POMARAŃCZOWEJ

Stopień granulacji od 1 do 3 mm, ciężar nasypowy średnio 520 g/dm³.
Zastosowanie:
• wołowina
• wieprzowina
• ryby.

PANIER O BARWIE ŻÓLTEJ

Stopień granulacji od 1 do 3 mm, ciężar nasypowy średnio 520 g/dm³.
Zastosowanie:
• drób
• warzywa.

wszechstronność ★★★★★

PANIER SEROWY

Przygotowany na bazie drobnego panieru o kremowej barwie, dzięki dodatkowi naturalnego sera cheddar w proszku, charakteryzuje się intensywnym aromatem i smakiem sera. Panierka po obróbce termicznej ma delikatną złotą barwę.

wszechstronność ★★★★★

PANIER ZŁOCISTO-POMARAŃCZOWY Z PŁATKAMI KUKURYDZIANYMI

Ciężar nasypowy średnio 320 g/dm³. Produkty panierowane odznaczają się atrakcyjnym wyglądem i zwiększoną chrupkością.

wszechstronność ★★★★★

PANIER Z ROZMARYNEM

Przygotowany na bazie gruboziarnistego panieru o naturalnej barwie, z dodatkiem odpowiednio przygotowanych igieł rozmarynu. Szczególnie polecany do drobiu i ryb, nadaje gotowej potrawie intensywny smak i aromat rozmarynu oraz bardzo ładnie prezentuje się po obróbce termicznej. Igiełki rozmarynu są dobrze widoczne, ale nie przeszkadzają podczas jedzenia.

wszechstronność ★★★★★

PANIER PIKANTNY

Przygotowany na bazie pikantnego, drobnego panieru o barwie intensywnie pomarańczowej, z dodatkiem płatków chili. Panier nadaje gotowym daniom estetyczny wygląd oraz podkreśla pikantny smak.





wszechstronność ★★★★★

PANIER Z ZIARNAMI

Przygotowane na bazie gruboziarnistego panieru o neutralnym kolorze, z dodatkiem różnych ziaren w dwóch wersjach:

- z dodatkiem ziaren słonecznika oraz ekstradowanego prosa
- z dodatkiem ziaren słonecznika, dyni oraz czarnuszki.

Zastosowane nasiona zdecydowanie podnoszą walory odżywcze i smakowe oraz urozmaicają wygląd panierowanej potrawy.



wszechstronność ★★★★★

PANIER ZIOŁOWY

Przygotowany jest na bazie gruboziarnistego panieru typu Cramb o naturalnym kolorze, do którego dodano specjalnie dobraną mieszankę ziół i przypraw takich jak: cebula, czosnek, oregano, papryka, pieprz.



wszechstronność ★★★★★

PANIER SZPINAKOWY

Przygotowany na bazie gruboziarnistego panieru typu Cramb o naturalnym kolorze. Dodatek suszonych liści szpinaku, proszku szpinakowego oraz czosnku nadaje tej kompozycji oryginalny wygląd i smak. Szpinak jest warzywem coraz częściej stosowanym w kuchni i docenianym ze względu na walory smakowe oraz zdrowotne.



DZIAŁ EKSPORTU
tel. +48 52 365 07 29
export@ako.com.pl

ul. Startowa 2a, 85-744 Bydgoszcz
tel. 52 342 09 66
www.ako.com.pl

DZIAŁ SPRZEDAŻY
tel. +48 52 365 07 28/30
sprzedaz@ako.com.pl