



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%



SOFIPAN – 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 так же 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

Нетающая 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 яблочек 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

