

Wyroby cukiernicze

Aplikacje



IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*

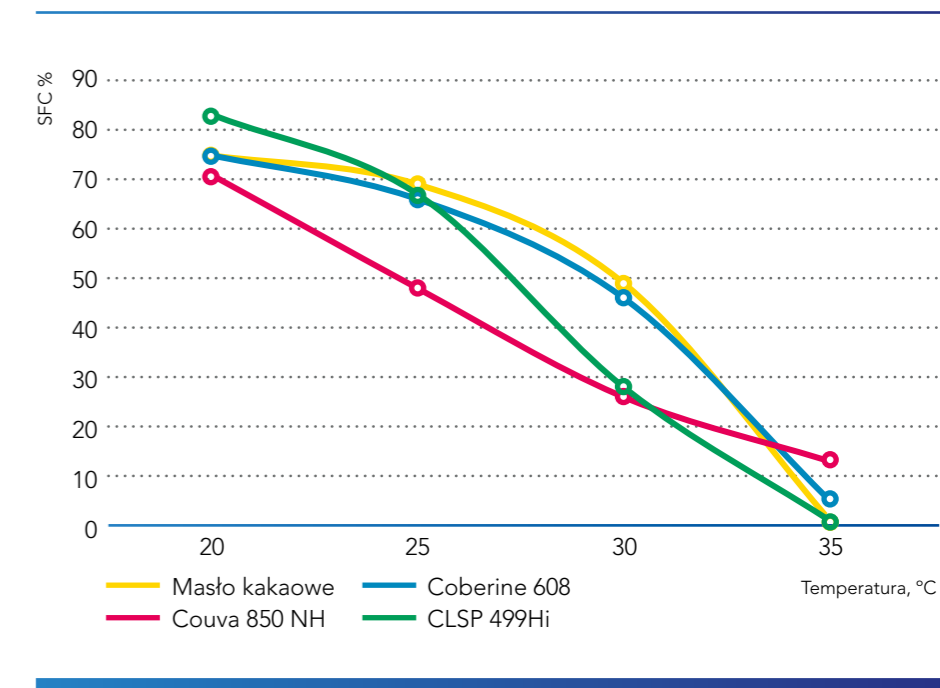


Polewy cukiernicze

W zakresie polew cukierniczych dysponujemy szeroką gamą tłuszczów kompatybilnych z masłem kakaowym, które pomagają spełniać potrzeby konsumentów oraz Państwa własne cele biznesowe.

Jeżeli potrzebujecie Państwo tłuszczów do oblewania, obtaczania czy też do produktów formowanych lub służących jako bariera przed wilgocią, to oferujemy tłuszcze specjalistyczne, które albo można łączyć z masłem kakaowym, lub też w pełni je zamienić przy jednoczesnym utrzymaniu doskonałych właściwości smakowych gotowego wyrobu. Klientom poszukującym bardziej ekonomicznych rozwiązań oferujemy tłuszcze zapewniające elastyczność struktury, doskonałe właściwości smakowe oraz łatwość ich przetwarzania.

- ✓ Coberine® CBE
- ✓ Couva® CBR
- ✓ CLSP® CBS



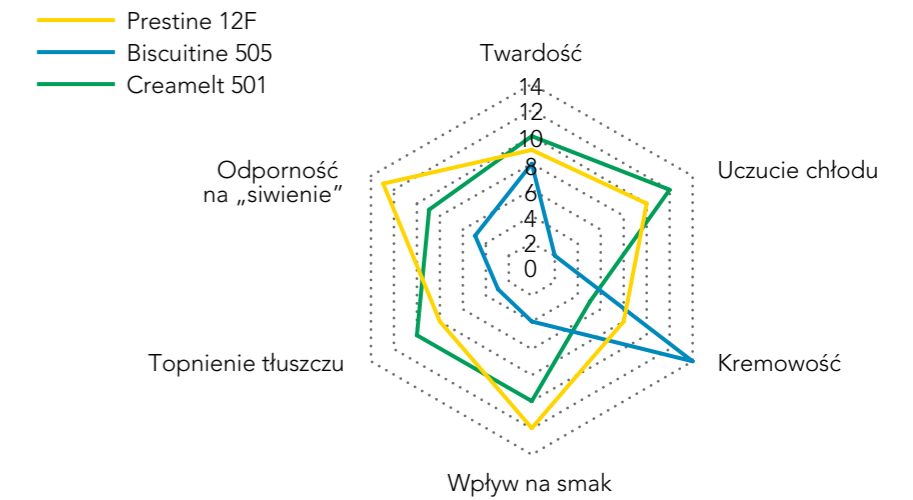


Czekoladki nadziewane

Czekoladki nadziewane muszą spełniać szereg wymagań, takich jak atrakcyjny wygląd, doskonały smak, delikatna konsystencja i długi okres przechowywania. W zakresie wysokiej jakości czekoladowych wyrobów cukierniczych nasza gama produktów z rodziny Creamelt obejmuje tłuszcze do nadzień klasy premium, często z efektem chłodu oraz doskonałym uwalnianiem smaku i aromatu.

Produkty te są wysoce kompatybilne z masłem kakaowym. W celu uzyskania bardziej ekonomicznych rozwiązań oferujemy tłuszcze z rodziny Biscuitine, łatwe w przetwarzaniu i zapewniające kremową konsystencję. Oferujemy również tłuszcze z rodziny Prestine, które posiadają właściwości antywykwitowe odznaczające się odpornością na „siwienie” — utrzymują one błyszczący wygląd czekoladek nadziewanych przez cały okres ich przechowywania oraz pozwalają zachować znakomite właściwości smakowe, tak cenione przez konsumentów.

- ✓ Creamelt®
- ✓ Biscuitine®
- ✓ Prestine®





Nadzienia na bazie orzechów

Orzechy stanowią popularny składnik produktów cukierniczych, poprawiający konsystencję oraz zapewniający smak, któremu konsumenci nie potrafią się oprzeć. Doskonałe wyroby cukiernicze z nadzieniem orzechowym wymagają stosowania tłuszczów podkreślających pełny smak orzechów oraz zapobiegających „siwieniu” błyszczącej powłoki zewnętrznej produktów. Oferujemy wysokiej jakości tłuszcze, które są kompatybilne z masłem kakaowym, zapewniające intensywniejsze uwalnianie aromatu orzechowego i poprawiające właściwości smakowe.

✓ Prestine®

Produkty objęte i nieobjęte procesem „siwienia”



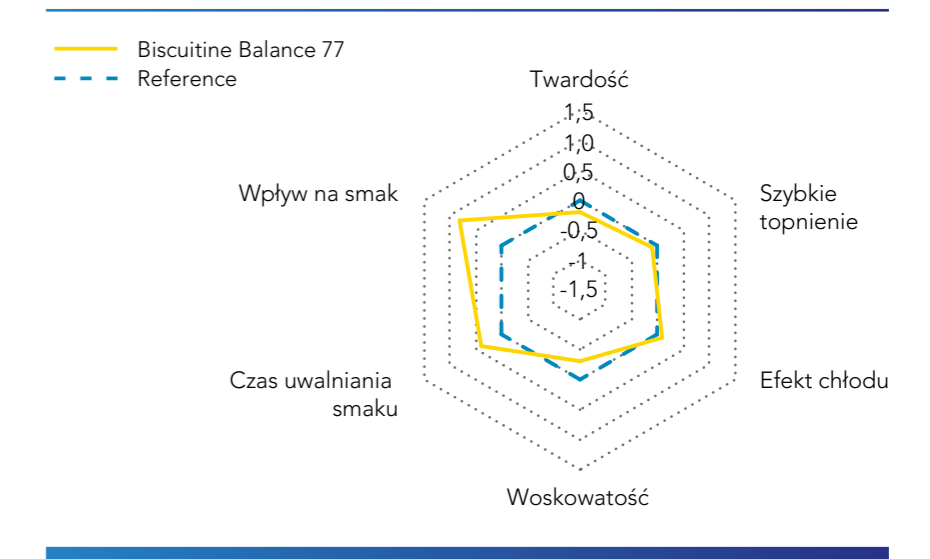
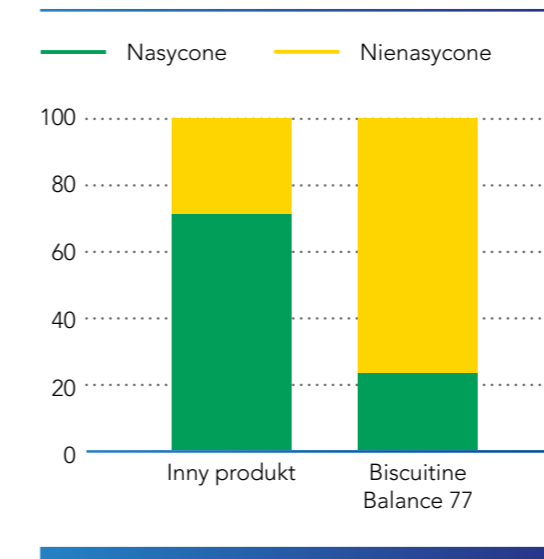


Ciasta biszkoptowe

Do ciast typu biszkoptowego oferujemy tłuszcze pozwalające zoptymalizować smak i konsystencję kremów z pysznym, rozplwającym się w ustach nadzieniem. W naszej ofercie znajdują się tłuszcze przeznaczone zarówno do kremów na bazie tłuszczu, jak i wody. Należą do nich tłuszcze do nadzień klasy premium, zapewniające stabilność smaku i konsystencji, doskonałe uwalnianie aromatu oraz wywołujące efekt chłodu.

- ✓ Creamelt®
- ✓ Prestine®
- ✓ CLSP®
- ✓ Biscuitine®

Z myślą o zachowaniu błyszczącego wyglądu ciast pokrytych czekoladą przez cały okres ich przechowywania oferujemy także tłuszcze do nadzień zapewniające odporność na „siwienie”. Tłuszcze te mają także doskonałe parametry napowietrzania oraz wydłużają okres przechowywania produktów, nie pogarszając przy tym ich konsystencji i smaku. Nasz innowacyjny produkt Biscuitine Balance 77 umożliwia znaczące obniżenie zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych, poprawiając jednocześnie parametry smakowe wyrobów. Został on opracowany specjalnie do stosowania w aplikacji w nadzieniach zawierających wodę.



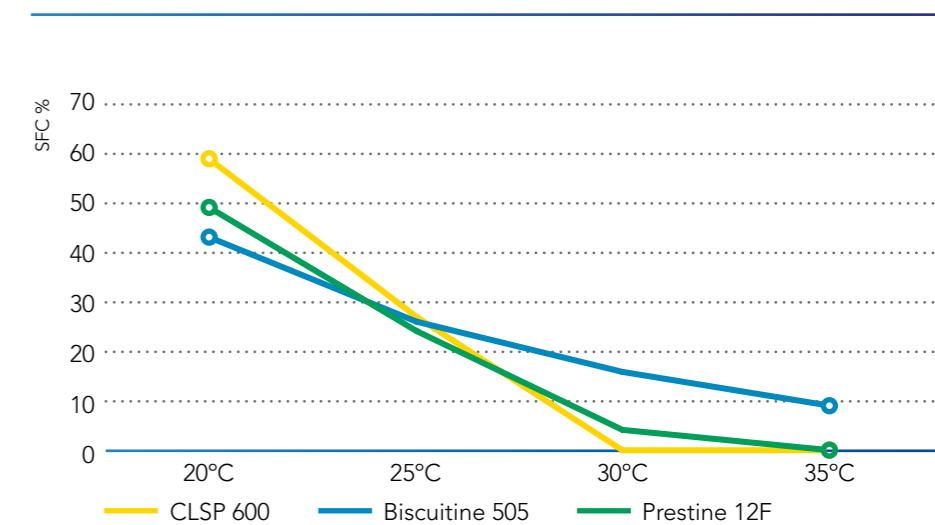


Wafle

Dobrej klasy wafel charakteryzuje się pysznym nadzieniem będącym doskonałym uzupełnieniem jego kruchości.

Nasza oferta zawiera tłuszcze przeznaczone do wafli cienkich oraz wafli typu premium (z dużą ilością nadzienia bądź z kremową, lekką konsystencją w środku). Nasze odporne na „siwienie” tłuszcze pozwalają także utrzymać atrakcyjny wygląd wafli pokrytych czekoladą przez cały okres ich przechowywania. Umożliwiają one utrzymanie doskonałej konsystencji nadzień o wysokiej zawartości oleju z orzechów. Ponadto tłuszcze z rodziny CLSP charakteryzują się wyśmienitymi właściwościami smakowymi oraz korzyściami związanymi z ich przetwarzaniem, takimi jak brak temperowania oraz ich szybka krystalizacja. Tłuszcze z rodziny Biscuitine stanowią doskonały wybór w celu ograniczenia zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych w produkcie.

- ✓ Biscuitine®
- ✓ Prestine®
- ✓ CLSP®
- ✓ Creamelt®
- ✓ Durkex®





Wyroby cukiernicze w opakowaniach

W celu zapewnienia przystępnych cen i wysokiej sprzedaży sklepowej wyrobów cukierniczych w opakowaniach oferujemy ekonomiczne, uniwersalne tłuszcze do nadzień. Tłuszcze te tworzą pożądaną kremową konsystencję, są łatwe w przetwarzaniu, nie wymagają temperowania i zapewniają szerokie możliwości operacyjne w zakresie napowietrzania.

✓ Biscuitine®

Cukrowe wyroby cukiernicze

Nasze tłuszcze umożliwiają kontrolowanie elastyczności konsystencji wyrobów cukrowych, takich jak karmel, toffi czy krówka, i jednocześnie pozwalają na uwalnianie dobrze wyważonego smaku. Zastosowanie tłuszczu zmniejsza kleistość produktów. Nasze tłuszcze przeznaczone są zarówno do wyrobów karmelowych, jak i produktów w polowie czekoladowej. Oczywiście, wszystkie te tłuszcze są produktami nieutwardzonymi chemicznie, bez zawartości izomerów trans.

✓ Biscuitine®

✓ CLSP®

Stabilna konsystencja

Łatwe napowietrzanie

Wielofunkcyjność

Łatwe przetwarzanie

Opłacalność ekonomiczna





Kremy do smarowania

Częstym wyzwaniem w przypadku kremów i miękkich nadzień jest utrzymanie ich elastyczności i stabilności w czasie. Z czasem olej może oddzielać się od pozostałych składników, prowadząc do pogorszenia się wyglądu wyrobów i skrócenia okresu ich przechowywania.

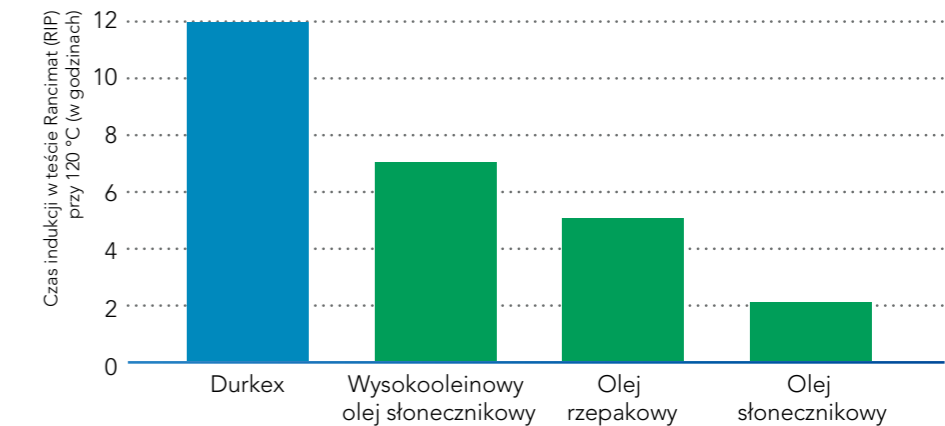
Oferujemy wysoko stabilne oleje i tłuszcze zapobiegające oddzieleniu się oleju i zapewniające wyśmienitą trwałość konsystencji i smaku. Oddzielanie się oleju stanowi problem zwłaszcza w miejscach, w których panuje gorący klimat, a wysokie temperatury przyspieszają jeszcze ten proces. Oferujemy także oleje wydłużające okres przechowywania produktów w ciepłym klimacie, takie jak nasz opatentowany, innowacyjny produkt Creamelt Stand, umożliwiając klientom dostęp do nowych, bardziej wymagających rynków. Nasz nowo opracowany tłuszcz można dodawać do kremów i miękkich nadzień zawierających w swym składzie czekoladę, w celu opóźnienia procesu rekrystalizacji masła kakaowego, a tym samym utrzymania atrakcyjnego wyglądu wyrobów i zapewnienia doskonałych wrażeń zmysłowych przez długi okres ich przechowywania.

- ✓ Durkex®
- ✓ Creamelt® Stand



Inny produkt Creamelt Stand

Oxidative stability



IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*

www.ioiloders.com



IOI GROUP