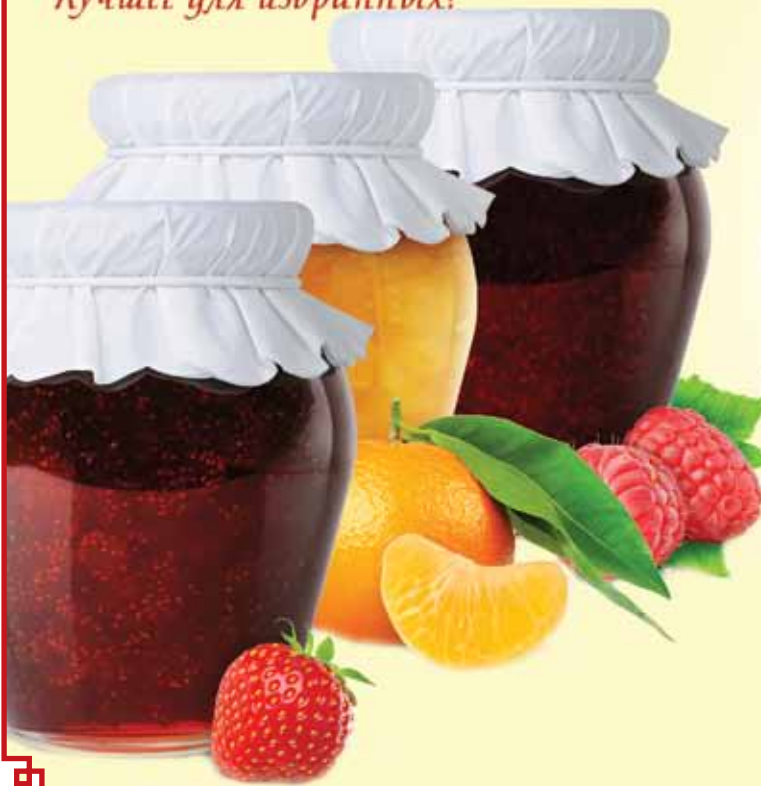


*Мы рады предложить вам
богатый ассортимент джемов, фруктово-ягодных наполнителей и конфитюров!
Эксклюзивные разработки молочных кремов и десертов!
Лучшее для избранных!*



121170, Москва, Кутузовский пр.,
д. 36, стр. 23, офис 815
Тел.: +7 (495) 229-11-15,
e-mail: e-jam@mail.ru

Экспериментальный комбинат «Империя джемов» – ведущий российский производитель высококачественных фруктово – ягодных начинок, промышленных джемов, молочных и шоколадных десертов, кондитерских кремов, сахарных и инвертных сиропов, топпингов, варенья и основ для морса.

Вся продукция соответствует ГОСТу и ТУ и производится из высококачественного сырья без добавок ГМО, есть международный сертификат контроля качества ISO 9001.

Все виды фруктово-ягодных наполнителей, производящихся на комбинате, идеально подходят для изделий, подвергающихся термообработке (при выпечке до $t+220^{\circ}\text{C}$ или заморозке до $t-30^{\circ}\text{C}$). Консистенция начинки может быть как однородной, так и с включениями целых или кусочков плодов и ягод.

В молочной промышленности начинки могут широко использоваться для мороженого, йогуртов, кефира, глазированных сырков, десертов, творожных масс и других молочных изделий. Молочные десерты подразделяются на термостабильные – выдерживающие температуру выпечки до 250°C , и не термостабильные.

Рекомендуются следующие варианты использования:

- украшение поверхности тортов, печенья (слобного, сахарного, крекеров);

- в качестве прослойки для тортов, вафель, рулетов;

- в качестве склейки для печенья типа «сэндвич», орешков и других аналогичных изделий;

- наполнитель в профитроли, эклеры, круассаны, слойки, кексы, блинчики, пряники и т.п.;

- в открытые и закрытые пироги и рулеты;

Топпинг – специализированный соус на фруктовой, ягодной или молочной основе, по структуре может быть как однородным, так и с включениями кусочков натуральных фруктов и ягод.

Благодаря густой, не растекающейся консистенции, топпинги прекрасно подойдут для декорирования мороженого, пирожных, тортов; для поливки блинов, творожных запеканок, пудингов; для добавления в мюсли, в молочные коктейли.

Актуальное предложение на рынке продуктов питания – ягодные основы для морса – это протертая, пастеризованная ягода с добавлением сахарного сиропа. Инвертные сиропы широко используются в кондитерской промышленности как влагосвязывающий агент и антикристаллизатор.

Частичная или полная замена сахара-песка в тесте позволяет повысить его пластичность, дольше хранить выпеченные изделия без потери качества. Вся продукция комбината создана по уникальным рецептурам и технологиям, разработанным профессиональными технологами и специалистами «Империи джемов»

«Империя джемов» - лучшее для избранных!