



 **Sonneveld**
inspiring bakery solutions

Termékkatalógus

A sonneveldről

A Sonneveld 1956-os megalakulása óta a küldetésünk a kényelem biztosítása a pékek, partnereink számára. Munkánkkal, termékeinkkel és szolgáltatásainkkal olyan megoldásokat kínálunk, amelyek egyszerűbbé, hatékonyabbá teszik a sütőipari folyamatokat, különlegessé a termékeket. Sütőipari tapasztalatunk megosztásával, szoros együttműködéssel és a napi kihívások megértésével segítünk vállalkozása optimalizálásában, az Ön és vásárlója számára legjobb kenyér és cukrászsütemény elkészítésében.

Partnerre szabott megoldások

Cégünk egyik erőssége az úgynevezett tailor made termékek gyártása. Partnereink által pontosan meghatározott cél alapján gyorsan, hatékonyan fejlesztjük ki a cégre, gyártósorra, technológiára, késztermékre szabott alap, vagy segédanyagot.

A célzott fejlesztéssel megfelelően az egyéni igényeknek egyedülálló, kiemelkedő termékminőség és gyártási hatékonyság érhető el, legyen az bármilyen termék, gép, folyamat, vagy technológia.

Az egyedi, különleges termék és minőség előnyt, megkülönböztetett pozíciót biztosít a partnereinknek a piaci versenyben.

Katalógusunk a teljesség igénye nélkül a Magyarországon kínált termékeink egy szűkebb portfólióját mutatja be. A teljes magyarországi termékválasztékot árlistánkban találja, amihez keresse képviselőinket, akik segítenek megtalálni a legjobb megoldást, akár a többi országban elérhető Sonneveld és Credin portfólióból, vagy testreszabott ajánlatainkból.



Sütésálló



Vegán



Pálmaolajmentes



Paleo



Clean Label



Gluténmentes

Proson termékek

Széles termékpaletta prémium minőségben

A növényi zsiradék alapú ProSonokat kifejezetten a stabil minőségre igényes pékeknek fejlesztették ki, akik a mai kor fogyasztói igényeit kívánják kielégíteni. A ProSon termékválaszték tartalmaz minden kenyérfajtához és technológiához használható alapanyagot, mint a fehér-, barna-, teljeskiőrlésű- és rusztikus kenyerek, vagy kalácsok. Akár extra ropogós, akár hosszan tartó frissességű kenyeret szeretnénk, a ProSon termékek használatával mindig csúcsmínőségű késztermék lesz az eredmény.

Egyedülálló blokk kiszерelés, egyszerű használat

A ProSon termékek használatával mára már csak emlék a szennyezett kéz, munkaasztal és eszközök, csakúgy, mint a porképződés a munkafolyamatok során. Az egyedülálló blokk kiszерelés és a ProSonok csomagolásán található adagolási skála miatt a ProSon mérleghasználat nélkül egyszerűen adagolható.





Proson termékek

A ProSon, a jól ismert blokk formájú sütőszer, mely kombinálja a por és a paszta alapú alapanyagok előnyeit egy termékben.



Proson XS

Ez a sütőszer extra puhaságot ad minden pékárúnak, magas toleranciát biztosítva a tésztának megkönnyíti a feldolgozhatóságát. A felhasználásával készült termékek morzsálódás nélkül hosszú ideig frissek maradnak. A termék kapható NP (pálmaolaj mentes) változatban is.



Adagolás: Nettó tömeg: Kiszereles: Eltarthatóság:
1-2% 10 kg 1kg 360 nap



Proson Lux

Kalácsok és egyéb finompékárúk készítésére alkalmas sütőszer. A felhasználásával készült tészta magas toleranciával rendelkezik, így kitűnően feldolgozható. Természetes, vaníliás ízt, és halványsárga bélyetszín eredményez, használatával a termék különösen hosszan friss, puha marad.



Adagolás: Nettó tömeg: Kiszereles: Eltarthatóság:
15-20% 10 kg 1kg 360 nap



Proson Bourgundy

Vajas jellegű péksütemények, kiflik és különleges kenyérfélék elkészítéséhez használt sütőszer, magas toleranciát biztosítva a tésztának megkönnyíti a feldolgozhatóságát. Extra, hosszan tartó puhaságot ad minden pékárúnak. Kevesebb morzsálódás, ropogós, rusztikus héjszerkezet jellemzi a vele készült termékeket.



Adagolás: Nettó tömeg: Kiszereles: Eltarthatóság:
3-6% 10 kg 1kg 360 nap



Proson Volkoren

Teljes kiőrlésű és rozs termékekhez használt sütőszer, magas toleranciát biztosítva a tésztának, megkönnyíti a feldolgozhatóságát. Extra puhaságot ad minden pékárúnak. A felhasználásával készült termékek morzsálódás nélkül hosszú ideig frissek maradnak.



Adagolás: Nettó tömeg: Kiszereles: Eltarthatóság:
4-8% 10 kg 1kg 360 nap





Proson termékek



Proson Frutti

Kellemesen citromos ízű kalácsok és egyéb finompékárúk készítésére alkalmas sütőszer. A felhasználásával készült tészta magas toleranciával rendelkezik, így kitűnően feldolgozható. Extra, hosszan tartó puhaságot ad minden pékárúnak. Sárgás színű bélzet és a citrusos íz különlegesen vonzóvá teszi a vele készült termékeket.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
15-20% 10 kg 1kg 360 nap



Proson Cool

Kelesztést késleltetett technológiával működő üzemek által széles körben használt sütőszer. Magas toleranciát, erős stabilitást biztosít a tésztának. Extra, hosszan tartó puhaságot ad minden pékárúnak.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
3% 10 kg 1kg 360 nap



Proson Freeze

Zöld és előkelesztett fagyasztásos technológiára egyaránt alkalmazható sütőszer. Magas toleranciát, erős stabilitást biztosít a tésztának. Extra, hosszan tartó puhaságot ad minden pékárúnak.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
2-3% 10 kg 1kg 360 nap



Olajok és Formaleválasztók

A Sonneveld formaleválasztók és vágóolajok tökéletes megoldást kínálnak kenyerekhez, pék-, és cukrászsüteményekhez, kézi és automata rendszerekkel is.

Miért érdemes Sonneveld termékeket használni?

- ✔ tökéletes leválasztás
- ✔ alacsonyabb fajlagos felhasználás, így jelentős költségmegtakarítás
- ✔ tiszta, egészséges termék
- ✔ tiszta, egészséges munkakörnyezetet
- ✔ kevesebb takarítási, tisztítási idő
- ✔ gyors adagolás
- ✔ szakmai és technikai támogatás
- ✔ 100%-ban növényi



AREOSZOL
600ML



BAG-IN-BOX
10L



KANNA
20L



EASY GO® KEG
20L



HORDÓ
210L



TARTÁLY
1000L



Divison 5

Univerzális osztó és vágóolaj új gépekhez kifejlesztve. A tészta pontos méréséhez és a kenyér pontos szeleteléséhez.

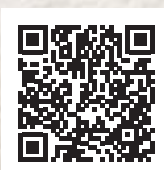
Nettó tömeg: 20 liter Kiszerelés: Kanna Eltarthatóság: 360 nap



Divison 20

Univerzális osztó és vágóolaj idősebb gépekhez kifejlesztve. A tészta pontos méréséhez és a kenyér pontos szeleteléséhez, sűrűbb halmazállapottal, viasz tartalommal.

Nettó tömeg: 20 liter Kiszerelés: Kanna Eltarthatóság: 360 nap



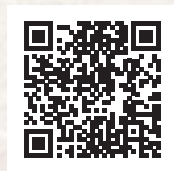


Olajok és Formaleválasztók



Emulsion E40

Formaleválasztó, amely tökéletesen használható sütőipari formákhoz, lemezekhez; kenyerek gyártásához. Fehér színének köszönhetően jól látható, ellenőrizhető a felhordás a sütőlemezen, formán. 40% repceolaj, 60% vízzel tartalommal.



Nettó tömeg: 20 liter Kiszérlés: Kanna Eltarthatóság: 360 nap



Pancoating

Növényi olaj és viasz alapú univerzális, híg formaleválasztószer. Kenyerek, finompékárúk és cukrászsütemények hatékony leválasztásához alkalmazható. Tökéletes megoldás a HoReCa felhasználásban is, a sütés, grillezés hatékony segítője, használatával az étel nem tapad le, ropogós pörzsanyag képződik. A Pancoating a legsokoldalúbb leválasztó szer termékpallettánkban.

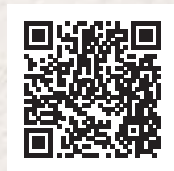


Nettó tömeg: 20 liter Kiszérlés: Kanna Eltarthatóság: 360 nap



Pancoating spray

Növényi olaj és viasz alapú univerzális, híg formaleválasztószer. Kenyér, finompékárú és cukrászsütemények hatékony leválasztásához alkalmazható. Tökéletes megoldás a HoReCa felhasználásban is, a sütés, grillezés hatékony segítője, használatával az étel nem tapad le, ropogós pörzsanyag képződik. A Pancoating a legsokoldalúbb leválasztó szer termékpallettánkban. 600 ml-es aeroszol kiszérlésben.



Nettó tömeg: 600 ml Kiszérlés: Spray Eltarthatóság: 720 nap





Olajok és Formaleválasztók

Gold 1000

100%-ban növényi eredetű olajokból áll. A termékben lévő viasz és lecitin miatt a termék kiválóan alkalmas perforált sütőlemezek és sütőformák olajozására, kenyerek és pékáruk gyártásakor. A termék használata kiemelten ajánlott a hűtött, fagyasztott, késleltetett vagy hosszú távvezetésű technológiákhoz. A kiváló minőségű növényi olajok és viaszok nem eredményeznek égési maradványokat a lemezen, meghosszabbítva azok élettartamát. A felhasznált anyagok lelassítják a karbonizációs folyamatot a sütőlemezeken és megakadályozzák a perforált lemezek eltömődését. Szilikon és teflon formákhoz is alkalmasak.



Nettó tömeg: 20 liter Kiszérlés: Kanna Eltarthatóság: 360 nap



Goldwax 400

Kifejezetten magas cukor- és fehérjetartalmú édesipari termékek formaleválasztójának lett kifejlesztve.

Kenyerék, péksütemények, rozs és rozsos termékek gyártásához is nagy hatásokkal használható. Sütőformákra, lemezekre egyaránt alkalmas. A forró sütőformák falához is tapad (>50 °C). Repce alapú lecitin és magas viasztartalom jellemzi, különösen alkalmas hosszú eltarthatóságú késztermékekhez. Ideális szilikon sütőformákhoz is, mert késlelteti a karbonizációt.



Nettó tömeg: 20 liter Kiszérlés: Kanna Eltarthatóság: 360 nap



Goldwax Easy Go Keg

Speciális, mobil adagolású Easy Go keg rendszer. Kifejezetten magas cukor- és fehérjetartalmú édesipari termékek formaleválasztójának lett kifejlesztve.

Kenyerék, péksütemények, rozs és rozsos termékek gyártásához is nagy hatásokkal használható. Sütőformákra, lemezekre egyaránt alkalmas. A forró sütőformák falához is tapad (>50 °C). Repce alapú lecitin és magas viasztartalom jellemzi, különösen alkalmas hosszú eltarthatóságú késztermékekhez. Ideális szilikon sütőformákhoz is, mert késlelteti a karbonizációt.

Komplett formaleválasztó rendszer sűrített levegőre csatlakoztatva alacsony nyomással az ideális mennyiségű olaj felhordását teszi lehetővé az erre a célra kifejlesztett Easy Go Keg rendszerrel. Jelentősen alacsonyabb fajlagos felhasználás, üzemen belül mobil használat, könnyű hulladékkezelés. A hozzá való pisztoly külön megvásárolható.



Nettó tömeg: 20 liter Kiszérlés: EGK Eltarthatóság: 450 nap



Kenyér, finompékáru

Egy termék, számtalan felhasználási lehetőség. Termékeink univerzálisak, minden keverékünkől többféle késztermék készíthető: szabadon vetett, vagy formakenyerek, zsemlek, szendvicsalapok, bagettek, leveles termékek, legyen az modern és trendi, rusztikus vagy tradicionális. Számos receptet kínálunk a partnereink igényeire és lehetőségeire szabva. A minőség az elsődleges célunk.



Vitason Dán Rozs

Magvas, rozs és rozsos kenyerek, valamint finompékáruk előállításához.



Adagolás: 100%
Nettó tömeg: 20 kg
Kiszereles: zsák
Eltarthatóság: 270 nap



Vitason Kukorica

Kukoricás keverék, kenyerek, valamint finompékáruk előállításához, puffasztott kukorica darabokkal, amelyek a késztermékben egészben és roppanósak maradnak.



Adagolás: 35-50%
Nettó tömeg: 20 kg
Kiszereles: zsák
Eltarthatóság: 270 nap



Vitason Laslie

Sokmagvas keverék, barna bélzetű kenyerek és finompékáruk készítéséhez.



Adagolás: 35-50%
Nettó tömeg: 20 kg
Kiszereles: zsák
Eltarthatóság: 270 nap



Vitason Mediterrán

Mediterrán fűszeres keverék kenyerek és finompékáruk készítéséhez.



Adagolás: 35-50%
Nettó tömeg: 20 kg
Kiszereles: zsák
Eltarthatóság: 270 nap





Kenyér, finompékáru



Vitason Multi 10%

Barna, magvas keverék, kenyerek és finompékáruk előállításához.



Adagolás: 10% Nettó tömeg: 20 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Vitason Tökmagos

Tökmagos keverék, kenyerek, finompékáruk készítéséhez.



Adagolás: 35-50% Nettó tömeg: 20 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



CREDI Árpás Keverék

Árpaliszttal készült keverék, kenyerek és finompékáruk készítéséhez.



Adagolás: 40% Nettó tömeg: 15 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 180 nap



CREDI Graham Keverék

Graham keverék, kenyerek és finompékáruk készítéséhez.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap





Kenyér, finompékáru



CREDI Tiroli Mix

Rozs és rozsos kenyerek, finompékáruk előállításához használt kenyérkeverék.

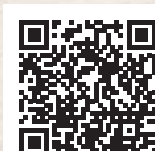


Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Victor Mix

Rusztikus, goji bogyós és chia magos koncentrátum kenyerek és finompékáruk előállításához.



Adagolás: 35-50% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Bavaria Kenyér Mix 25%

Bajor rozsos termékekhez használt speciális keverék.



Adagolás: 25% Nettó tömeg: 20 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Sonplus Frutti

Kalácsok és kalács jellegű termékek készítéséhez alkalmas keverék. Az elkészített termék íze kellemesen citrusos és sárgás színű bélzetet eredményez.



Adagolás: 5-15% Nettó tömeg: 20 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap





Kenyér, finompékáru



Pasco Wiener leveles mix

Leveles keverék. Alacsony, 10%-os adagolású, édes és sós tésztához egyaránt alkalmazható.

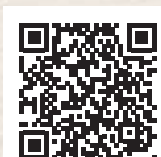


Adagolás: 10% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 180 nap



CREDI Krafne

Fánkok készítéséhez használt koncentrátum. A felhasználásával készült termék olajban és kemencében is egyaránt elkészíthető.

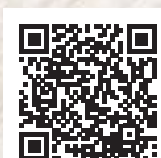


Adagolás: 20% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Sonfit ShapeBaker Brown Mix

Fehérjében gazdag, csökkentett szénhidrát tartalmú sötétbarna, magvas lisztkeverék, kenyerek, pékáruk készítéséhez.

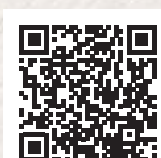


Adagolás: 68% Nettó tömeg: 20 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Csupa Magvas Whole & Pure Mix

Magvas, liszt és élesztő nélküli pékáruk készítéséhez használt kenyérkeverék.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap





Kenyér, finompékáru



Credi Gluténmentes baguette

Gluténmentes pékáruk és kenyerek előállításához alkalmas 100% -os keverék.

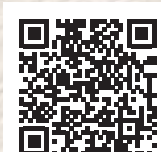


Adagolás: 100% Nettó tömeg: 12,5 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 365 nap



Credi Gluténmentes Cookie

Gluténmentes kekszek előállításához alkalmas 100% -os keverék.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 12,5 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 365 nap



Credi Gluténmentes Piskóta

Gluténmentes piskóták előállításához alkalmas 100%-os keverék. Piskótatekercs készítéséhez is tökéletesen alkalmas.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Puhaság, frissesség, sütőszerek

Sütőszereink segítik a késztermékek megfelelő térfogatának, stabilitásának és ideális héjszerkezetének kialakulását. Puhítókink, előtésztáink, kovászaink használatával a megfelelő bélzet és karakteres íz mellett a termékek frissessége morzsálódás nélkül hosszabb ideig megőrizhető. Termékválasztékunkban minden technológiához és termékhez találnak megoldást.



Fermenson Multi 4 %

Folyékony előtészta, amely kenyerek, péksütemények, finompékárúk készítéséhez használható. Ajánlott adagolásban a termékek térfogatát is biztosítja. Hosszan tartó puhaságot eredményez morzsálódás megjelenése nélkül. Kiemeli a termék ízét, aromáját, elősegíti a roppanós héjszerkezetet.



Adagolás: 4,0% Nettó tömeg: 10 kg Kiszerelés: bag-in-box Eltarthatóság: 360 nap



CREDI T-Rex

Enzim alapú sütőszér, amely alkalmas kenyerek és finompékárúk elkészítéséhez, gépi és kézi technológia vezetéssel egyaránt. Használatával a termék frissessége hosszabb ideig megőrizhető.



Adagolás: 0,3-0,5% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



Sonplus Fox

Kovászos kenyerek előállításához kifejlesztett, gépi és kézi technológiával alkalmazható sütőszér.



Adagolás: 0,3-0,5% Nettó tömeg: 20 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap



Sonplus Dönci

Sütőszér finompékárúk előállításához, amely éppúgy alkalmas gépi és kézi technológiához. Jelentős térfogatnövekedés, frissesség és a puhaság érhető el a használatával ingadozó, vagy gyenge lisztminőség esetén is.



Adagolás: 0,3-0,6% Nettó tömeg: 20 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap





Puhaság, frissesség, sütőszerek



Sonplus Super Robopan

Sütőszert finompékárak előállításához, gépi és kézi technológiához egyaránt. Jelentős térfogatnövekedés, egységes bél- és héjszerkezet, frissesség és a puhaság jellemzi a vele készült termékeket.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
0,3-0,5% 20 kg zsák 360 nap



Sonplus Upgrade Fines

Direkt technológiavezetéssel készülő kenyerekhez használt sütőszert, amely biztosítja a termék megfelelő savfokát. Egyformán alkalmas gépi és kézi technológiához.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
0,7% 20 kg zsák 360 nap



Credi B-CL Enzim készítmény

Enzim alapú sütőszert, amely alkalmas kenyerek és finompékárak készítéséhez gépi és kézi technológia vezetéssel egyaránt. Használatával a termék frissessége morzsálódás nélkül hosszabb ideig megőrizhető. Nagy térfogatot és roppanós héjszerkezetet biztosít.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
1,5% 15 kg zsák 360 nap



Sonextra Topmals

Frissesség és puhaság javítására alkalmas enzim alapú termék, amelyet bármilyen élesztővel lazított tésztához felhasználhatunk. A frissesség és a puhaság megőrzése, növelése már alacsony adagolással elérhető.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
0,3-0,5% 15 kg zsák 180 nap





Puhaság, frissesség, sütőszerek



Credi Szárított Rozskovász

Búza és rozskenyér elkészítéséhez használható, por állagú rozskovász készítmény. Ajánlott adagolással megfelelő savfokot biztosít a készterméknek.



Adagolás: 0,5-6% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap



Anti Mould

Penészedésgátló. Tartós termékek készítéséhez.



Adagolás: 0,2-0,3% Nettó tömeg: 20 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 720 nap



Sonplus Muuumix

Tejpor kiváltására alkalmas termék.



Adagolás: 1-10% Nettó tömeg: 20 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap



Cukrászat

Termékeinket minőségi alapanyagokból, sokéves szakértelemmel készítjük, szem előtt tartva az egyedülálló ízelményt és sokszínű, egyszerű felhasználhatóságot. A hosszan tartó frissesség, puhaság éppúgy jellemzi termékeinket, mint a stabil, megbízható minőség. Széles termékkört fejlesztettünk ki kézműves partnereinknek és ipari termelőknek egyaránt. Termékeinkkel elkészítheti kedvenc, jól ismert süteményeit is, vagy új koncepciókat alkothat.



CIASTO Choco nehézpiskóta

Kakaós nehézpiskóta keverék. Cookie, keksz és muffin készítésére is egyaránt alkalmas.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



CIASTO Narancsos nehézpiskóta

Narancsos nehézpiskóta keverék. Cookie, keksz és muffin készítésére is egyaránt alkalmas.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap



CIASTO Tejkaramellás nehézpiskóta

Karamellás nehézpiskóta keverék. Cookie, keksz és muffin készítésére is egyaránt alkalmas.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 270 nap



CIASTO Vitaminka Carrot Cake

Répatorta nehézpiskóta keverék. Száritott sárgarépával (6%) és fűszerekkel. Cookie, muffin és keksz készítésére is egyaránt alkalmas.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszérelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap





CIASTO Lemonade nehézpiskóta

Citromos nehézpiskóta keverék. Cookie, keksz és muffin készítésére is egyaránt alkalmas.

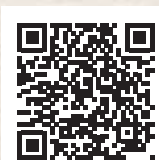


Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszereles: zsák Eltarthatóság: 360 nap



CREDI Brownie

Brownie készítéséhez használt keverék.

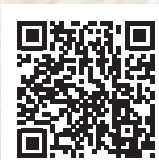


Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszereles: zsák Eltarthatóság: 270 nap



CIASTO Rodeo mix

Sötét színű, erősen kakaós, speciális keksz, aprósütemény, nehézpiskóta és szeletsütemény készíthető belőle. Jellegzetes, kekszre emlékeztető ízvilág teszi egyedülállóvá.

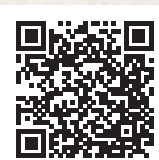


Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszereles: zsák Eltarthatóság: 360 nap



Sonique Cream Cake Vanilla

Amerikai ízvilágú és szerkezetű, vanília ízű nehézpiskóta keverék. Piskóta, muffin keksz valamint cookie elkészítéséhez alkalmas keverék.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 20 kg Kiszereles: zsák Eltarthatóság: 360 nap





CIASTO Vaníliás muffin

Vaníliás muffin keverék. Cookie és keksz is elkészíthető a termékből.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
100% 15 kg zsák 360 nap



CIASTO Dark Muffin

Kakaós muffin keverék. Cookie és keksz is elkészíthető a termékből.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
100% 15 kg zsák 270 nap



CREDI Cheese Cake Stabilizátor

Stabilizátor cheesecake jellegű süteményekhez. Felhasználható krémsajt, túros, mascarpone, vagy cottage cheese-el készült sütemények töltelékének stabilizálásához. Egyszerűen felhasználható, tartós, egyenletes minőséget biztosít.



Adagolás: *Nettó tömeg:* *Kiszereles:* *Eltarthatóság:*
30% 15 kg zsák 360 nap





CREDI Crumble Cake Vanília

Morzsá süteményhez, cheesecake alaphoz, linzerhez, kekszéhez használható sütemény koncentrátum. Egyszerűen felhasználható, a töltelék nedvességtartalmát nem szívja magába.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap



CREDI Habcsók Alap

Habcsók és kardinális készítéséhez is alkalmas keverék, amely egyszerűen elkészíthető és állandó, egyenletes minőséget biztosít. A keverék használatakor a kristálycukrot nem kell felfőzni.

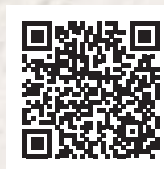


Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 360 nap



CIASTO Kókuszos Mix

Sütésálló kókusz-töltelék sütő- és cukrászipari termékekhez. Kókuszcsók elkészítéséhez is használható mix.



Adagolás: 100% Nettó tömeg: 15 kg Kiszerelés: zsák Eltarthatóság: 180 nap





Sonneveld Kft.

 2351 Alsónémedi, Ványi út 1/E

Elérhetőségeink:

 +36 30 2077 063

 +36 70 610 7064

 sonneveld@sonneveld.hu

 sonneveld.hu