



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
КОНДИТЕРСКОГО
ПРОИЗВОДСТВА**



A·SALT

PASSION LIVES HERE

ЛИДЕРСТВО • ПОСТАВКИ • ПРОДУКТЫ

О НАС

A-SALT — глобальный торгово-логистический оператор и эксклюзивный дистрибьютор продукции ведущих мировых производителей.

Нашими клиентами являются более 1000 крупных и средних предприятий молочной, масложировой, мясной и кондитерской пищевой промышленности, а также компании-производители химической, косметической продукции, спортивного и функционального питания.

Один из наших ключевых видов деятельности - это экспорт агропродукции (зерновых, бобовых, масличных культур и т.д.), а также продуктов их переработки. Мы работаем напрямую с крупнейшими агрохозяйствами и производителями России. Нашими партнерами являются маслозаводы и зерновые терминалы, мукомольные и комбикормовые заводы, а также ряд крупнейших зернотрейдеров.

Также мы являемся одним из крупнейших импортеров зеленого кофе и экструдированных кормов для рыбных хозяйств.

Наши офисы расположены в крупнейших городах:

- Санкт-Петербург
- Москва
- Минск
- Амстердам
- Барселона
- Дубай

Логистические центры:

- Санкт-Петербург
- Москва
- Новороссийск
- Омск
- Вильнюс

>100

СОТРУДНИКОВ

>600

ПАРТНЁРОВ

>1000

SKU

>15

ЛЕТ ОПЫТА

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Мы предлагаем широкий ассортимент ингредиентов для различных производственных отраслей, обеспечивая индивидуальные условия для каждого клиента, гарантируя гибкие условия сотрудничества и конкурентоспособные цены, которые позволяют удовлетворить все потребности наших клиентов.



ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL

Мы предоставляем полный комплекс логистических услуг 5PL – от планирования и координации цепочек поставок до складского хранения и доставки клиенту, гарантируя своевременность и точность выполнения заказов и позволяя сэкономить ресурсы клиентов.



R&D

Мы понимаем, что инновации играют важную роль в нашей отрасли. Поэтому наша команда R&D занимается вопросами подбора ингредиентов, их конкретной модификации, определяет оптимальные дозировки и технологические режимы на всех этапах производства, оптимизирует иные производственные процессы, чтобы наши клиенты могли оставаться конкурентоспособными на рынке.



ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ

Мы владеем навыками и опытом в поиске сложного сырья. Наша команда экспертов тщательно изучает рынок и устанавливает партнерские отношения с надежными поставщиками по всему миру, обеспечивая своим клиентам доступ к ингредиентам высокого качества.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

A-SALT оказывает профессиональную технологическую поддержку на всех этапах разработки и внедрения пищевых ингредиентов, включающую посещения производств, обучение персонала, участие в выпуске пробных партий продукции с использованием поставляемых компонентов; в собственной лаборатории технологи компании составляют и тестируют новые рецептуры.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



АГАР-АГАР (E406)

Гелеобразователь, загуститель, стабилизатор, влагоудерживающий агент, плёнкообразователь

Применение: желе, мармелады, зефир, пастила, кондитерские покрытия, глазури, печенье, кексы.

Функции: один из самых сильных желирующих агентов.

ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (E412)

Универсальный загуститель, стабилизатор.

Применение: все виды кондитерских изделий, глазирователь для драже, жевательной резинки.

Функции: регулирует вязкость, стабилизирует эмульсии, повышает упругость и плотность; улучшает эластичность.

Производитель: Neelkanth Polymers (Индия)

ЖЕЛАТИН

Растворимый белок, который функционирует как прозрачный загуститель в пищевых продуктах.

Применение: жевательные конфеты, пастила, фруктовый мармелад, зефир, карамель, маршмеллоу, десерты, муссы, пудинги, желе.

Функции: образует гель, стабилизирует структуру.

Производители: Амин Био (Узбекистан), Можелит (Республика Беларусь), E-King (Китай)

КАМЕДЬ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА (E410)

Загуститель, стабилизатор натурального происхождения, наиболее эффективен в сочетании с другими гидроколлоидами.

Применение: джемы, мармелад.

Функции: загущает, стабилизирует, выступает в качестве гелеобразователя, является средством для капсулирования.

Производитель: Carob Ingredients (Марокко)

КАМЕДЬ ТАРЫ (E417)

Загуститель, стабилизатор натурального происхождения, наиболее эффективен в сочетании с другими гидроколлоидами.

Применение: джемы, мармелад.

Функции: загущает, стабилизирует, является гелеобразователем и средством для капсулирования.

Производитель: Exandal (Перу)

КАРРАГИНАН

Гелеобразователь природного происхождения.

Применение: мармелады, желейные конфеты, джемы.

Функции: формирует структуру, связывает влагу.

Производитель: BLG (Китай), Amarta (Индонезия), PT Rote (Индонезия)

КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

Натуральные и синтетические виды. Сухие, жидкие, эмульсионные формы красителей.

Применение: для производства всех видов кондитерских изделий.

Функции: придает готовому продукту нужный цвет.

КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ (E415)

Ксантановая камедь является гидрофильным коллоидом и используется для загущения и стабилизации различных растворов в пищевых производствах, эмульсий, пен и суспензий.

Применение: фрукто-ягодные наполнители, термостабильные начинки, железные кондитерские изделия, пудинги, жировые начинки, печенье, бисквиты, вафли, хлебобулочные изделия

Функции: загущает, стабилизирует, выступает в качестве носителя.

Производители: Deosen (Китай), Meihua (Китай), Fufeng (Китай)

КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (E466)

Универсальный загуститель/стабилизатор, работающий в широком температурном диапазоне и обладающий высокой вязкостью.

Применение: жировые начинки, печенье, бисквиты, сахаристые изделия, хлебобулочные изделия, мармеладо-пастильные изделия.

Функции: обеспечивает высокую влагосвязывающую и влагоудерживающую способность, увеличивает выход готового продукта и стабилизирует консистенцию в кондитерских изделиях.

Производитель: Nouryon Chemicals (Нидерланды)

ЛЕЦИТИН (E322)

Природный эмульгатор, внешне лецитин представляет собой жидкую тягучую массу.

Применение: шоколад, печенье, бисквит.

Функции: позволяет избежать старения продукции, получить текучую однородную структуру; используется в качестве антиокислителя и эмульгатора.

Производители: Агропродукт (Республика Беларусь), Содружество-Соя (РФ)

ЭМУЛЬГАТОРЫ

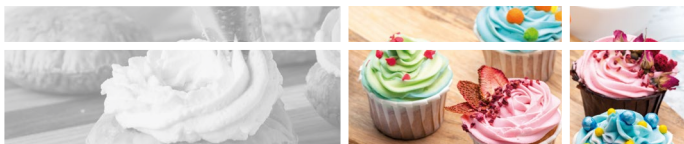
Вещества, обеспечивающие создание стабильных эмульсий из несмешивающихся жидкостей.

Применение: шоколад, жировые начинки, глазури, пасты для взбивания, карамель, ирис, паста шоколадная, халва, паста арахисовая, жевательная резинка, беже, печенье, торты, бисквиты.

Функции: обеспечивают равномерное распределение компонентов рецептуры, эффективное диспергирование и эмульгирование жиров.

Производитель: Fine Organics (Индия)

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ A-SALT



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ

Применение: кондитерские кремы и начинки.

Функции: формируют однородную структуру, увеличивают сроки годности, обеспечивают стабильное качество.

Производитель: собственное производство A-SALT

АРОМАТИЗАТОРЫ



АРОМАТИЗАТОРЫ

Вещества для формирования и улучшения аромата и вкуса пищевых продуктов.

Применение: для производства всех видов кондитерских изделий.

Функции: позволяют добиться стабилизации вкуса и аромата, а также восстановить вкусы и ароматы, утраченные в процессе переработки.

Производитель: Fontarome (Франция)

ВАНИЛИНЫ

Применение: начинки, жировые начинки, шоколадно-ореховые массы, мучные изделия.

Функции: наделяют готовый продукт более интенсивным ароматом, маскируют нежелательные привкусы. Гармонизируют вкус готового продукта, придавая приятный сладкий вкус и аромат.

Производитель: собственное производство A-SALT

ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



ЯИЧНЫЙ БЕЛОК

Заменитель белков свежих яиц.

Применение: для производства безе, зефира, пастилы, суфле, нуги, белково-масляных кремов.

Функции: позволяет добиться аэрации продукта, снизить время взбивания, стабилизирует пену.

ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК

Заменитель желтков свежих яиц.

Применение: для производства выпечки, хлебобулочных изделий.

Функции: выступает как натуральный эмульгатор.



КРАХМАЛЫ



МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ

Химически или физически модифицированные крахмалы с целью усиления изначальных свойств, повышения устойчивости.

Применение: термостабильные начинки, желейные кондитерские изделия, пудинги, жировые начинки, печенье, бисквиты, вафли, сахаристые изделия, жевательные мармелады, хлебобулочные изделия.

Функции: загущает, стабилизирует, выступает в качестве носителя, наполнителя, эмульгатора.

Производители: НД-Техник (РФ), КМС (Дания), Foodchem (Китай)

НАТИВНЫЕ КРАХМАЛЫ

Крахмалы натурального происхождения, не являющиеся пищевой добавкой.

Применение: мягкие конфеты и начинки для них.

Функции: загущают, формируют структуру и консистенцию, выступают в качестве наполнителя, стабилизатора, удерживают влагу.



СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ, ОБЕЗЖИРЕННОЕ

Сухой молочный порошок, ГОСТ.

Применение: шоколад, конфеты, мучные изделия, начинки для конфет.

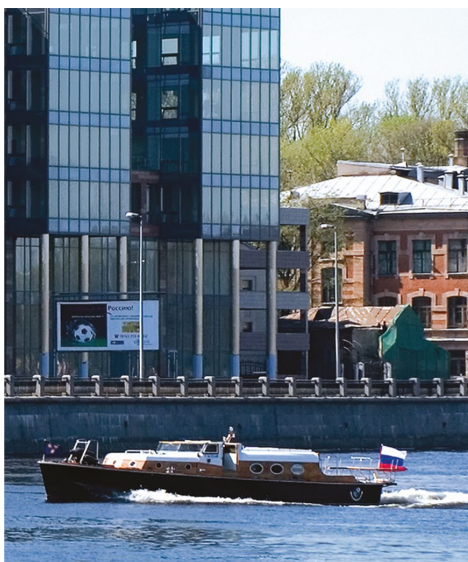
Функции: придает сливочный вкус, улучшает структуру.

СЫВОРОТКА СУХАЯ МОЛОЧНАЯ

ГОСТ, деминерализованная, подсырная и подтворожная.

Применение: шоколад, конфеты, мучные изделия, начинки для конфет.

Функции: придает сливочный вкус, улучшает структуру.



www.a-salt.com
Email: office@a-salt.com
Тел.: +7 (812) 449-77-67

197022, Аптекарская наб., 20А, БЦ «Авеню», офис 621,
Санкт-Петербург, Россия