





О компании

ТМ «Маселко» - это современный промышленный комплекс по производству продуктов питания. В ассортименте производства: масло растительно-сливочное, масло молочно-растительное, маргарины, майонезы, майонезные соусы, соусы пастеризованные, продукты сгущенные с сахаром на молочной основе, крем кондитерский на растительно-жировой основе, масло топленое комбинированное, жиры комбинированные, начинки, зеркальные глазури. Планируется производство маринадов для мяса, горчицы, кетчупов, соусов на основе растительных масел.

Продукция ТМ «Маселко» - это продукты высокого качества. На предприятии действует система менеджмента качества и безопасности продуктов в соответствии с международным стандартом **ISO 9001:2015, ISO 22000**.

ТМ «Маселко» имеет международный сертификат **“ХАЛЯЛЬ”**.

Предприятия оснащены современным оборудованием от ведущих европейских производителей.

ТМ «Маселко» обеспечивает своим партнерам квалифицированную помощь и технологическую поддержку, нацелена на долгосрочное и взаимовыгодное сотрудничество!

Горячая линия : +998 78 147 02 00, Факс + 998 78 147 04 00.

«Маселко» - сделано с любовью!



(Швеция) - комплексная линия рафинации и дезодорации растительных масел и жиров, производительность 500 тонн в сутки.

SPXFLOW

(Германия) - Линия по производству маргарина и комбинированных жиров, производительность 10000 кг/ч; **ВМР 2000**-Машина обертывания маргариновых пластин, упаковочная линия, производительность 10000 кг/ч.

PATTYN

(Бельгия) - Автоматизированная фасовочно – упаковочная линия, производительность 10000 кг/ч.



(Германия) - Машина упаковки в картонные коробки **BWA 10-N**, производительность 10000 кг/ч.

FrymaKoruma

technology in motion

(Швейцария) - Линия по производству майонеза и сгущенного молока, производительность 5000 кг/ч.



(Украина) - линия по производству маргаринов, производительность 3500 кг/ч.

Trepko

(Польша) - Автоматизированная фасовочно – упаковочная линия, производительность 8000 кг/ч.

INDEX 6

(Болгария) - Оборудования для розлива подсолнечного масла в пластиковых бутылках на формате 0,85 л; 1 л; 2 л; 3 л; 5 л. Объем розлива 200 тонна в сутки.

Midea

(Китай) - Канальные кондиционерное оборудование.



(Россия) - емкостное оборудование из нержавеющей стали, для масложировой, майонезной и других отраслей пищевой промышленности.

◆◆◆ POLPAK

(Польша) - Фасовочное оборудование для майонеза, производительность 6000 кг/ч.

INDEX 6

(Болгария) - Фасовочное оборудование для майонеза, производительность 5500 кг/ч.



(Китай) - профессиональная система фильтрации.



РФ (Волгоград) - технологические резервуары.

erensan

(Турция) - отопительные паровые котлы. Паропроизводительность: 10000 - 30 000 кг/ч.

TOYOTA

(Япония) - электропогрузчики нового поколения для работы на продуктовых складах и в закрытых помещениях. Грузоподъемность до 4000 кг.

HUALI

(Китай) - Кондиционерное оборудование.

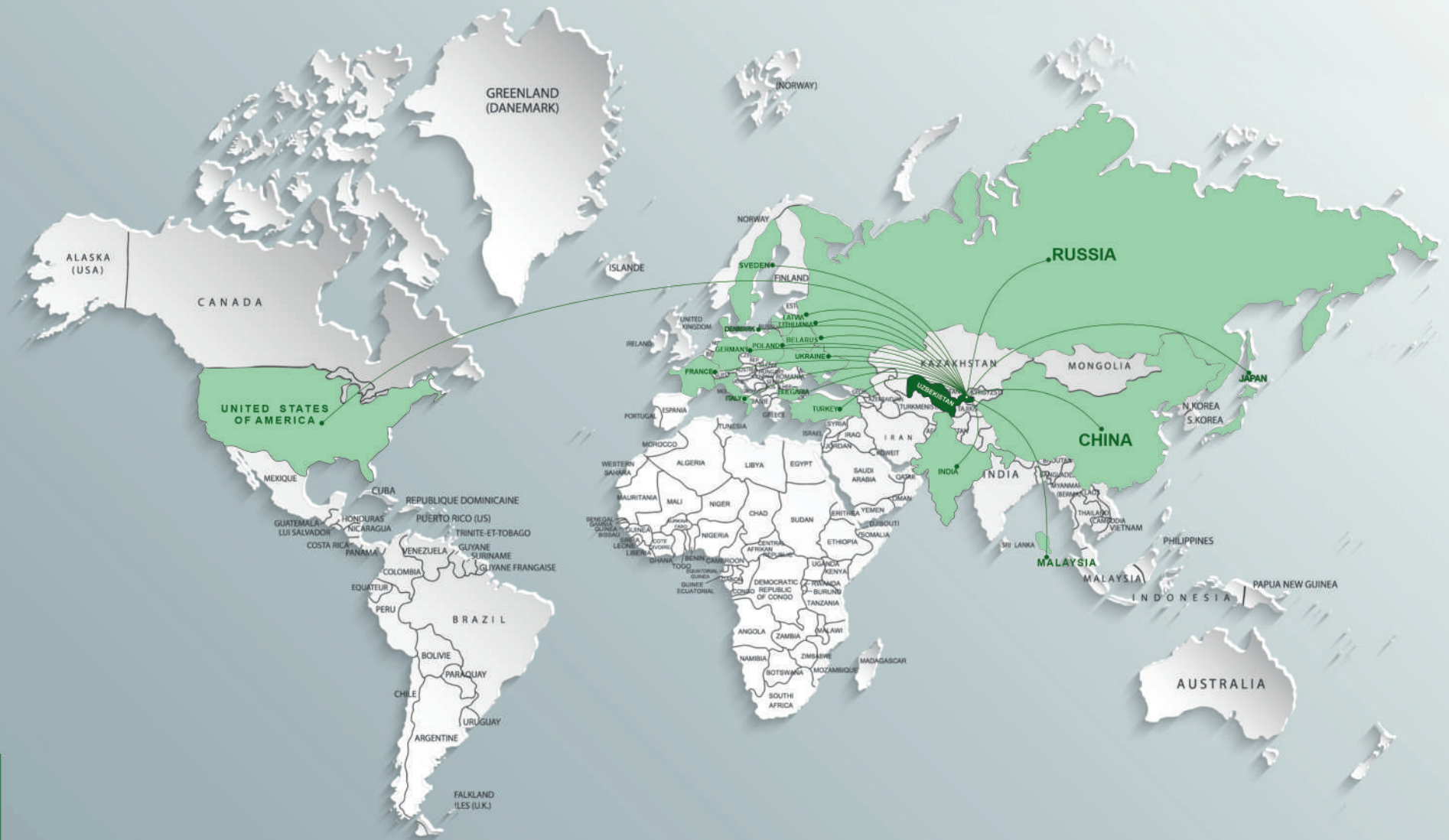


(Болгария) - емкостное оборудование из нержавеющей стали, для масложировой, майонезной и других отраслей пищевой промышленности.

DiFerro

(РФ) - технологические металлоконструкции.

География сотрудничества



Содержание

| | |
|--|-------|
| О компании | 1-3 |
| Содержание..... | 4 |
| Спреды | 5-7 |
| Маргарины потребительские..... | 8-16 |
| Монолиты промышленные..... | 17-33 |
| Масло комбинированное..... | 34 |
| Жиры кондитерские..... | 35-43 |
| Крем кондитерский..... | 44 |
| Начинки термостабильные «Геликс»..... | 45-46 |
| Начинки термостабильные «Геликс плюс» | 47-48 |
| Начинки с яблочным пюре..... | 49-50 |
| Начинки термостабильные «Кремикс»..... | 51-52 |
| Начинки термостабильные «Кремикс плюс»..... | 53-54 |
| Начинки «Кремикс»..... | 55-56 |
| Глазури зеркальные кондитерские | 57-58 |
| Продукты сгущенные с сахаром на молочной основе..... | 59-64 |
| Молокосодержащий продукт сгущенный с сахаром..... | 65-66 |
| Майонезы | 67-70 |
| Майонезные соусы..... | 71-74 |
| Соусы на основе растительных масел | 75-78 |
| Соусы пастеризованные | 79 |
| Горчицы..... | 80-81 |
| Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное..... | 82-85 |
| Бизнес партнёры..... | 86 |

Спред растительно-жировой «Наше Маселко» 82,5 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Спред растительно-жировой обладает отличными вкусовыми качествами. Прекрасно подходит для приготовления бутербродов, а также можно использовать в качестве добавки в молочные каши и гарниры, для жарки овощей и мяса, выпечки мучных кондитерских изделий (сдобного песочного печенья, пряников, овсяного печенья, кексов) и хлебобулочных изделий (булочки, хлеба, батоны, лепешки).



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до -10°C - 12 месяцев;

От 0°C до + 10°C - 150 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг



Брикет-фольга

500 г

10 шт/ 5 кг

Спред растительно-сливочный «Деревенское» 82,5 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Масло растительно-сливочное обладает отличными вкусовыми качествами. Является прекрасной альтернативой сливочного масла. Идеально подходит для приготовления бутербродов, использования в качестве добавки в молочные каши и гарниры, выпечки мучных кондитерских изделий (сдобного песочного печенья, пряников, овсяного печенья, кексов) и хлебобулочных изделий (булочки, хлеба, батоны, лепешки).



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до - 10°C - 12 месяцев.

От 0°C до 10°C - 150 суток.

Фасовку продукта производят:

- полипропиленовые стаканы.
- брикеты из кашированной фольги.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Стакан
15 г



Брикет-фольга
150 г
50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга
200 г
40 шт/ 8 кг



Брикет-фольга
500 г
10 шт/ 5 кг

Спред растительно-сливочное «Волынское» 72,5 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Масло растительно-сливочное обладает отличными вкусовыми качествами. Является прекрасной альтернативой сливочного масла. Идеально подходит для приготовления бутербродов, использования в качестве добавки в молочные каши и гарниры, выпечки мучных кондитерских изделий (сдобного песочного печенья, пряников, овсяного печенья, кексов) и хлебобулочных изделий (булочки, хлеба, батоны, лепешки).



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до - 12°C - 12 месяцев.

От 0°C до 10°C - 150 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга
150 г
50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга
200 г
40 шт/ 8 кг



Брикет-фольга
500 г
10 шт/ 5 кг

Маргарин твердый марки МТ «Кондитерский премиум» 80 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин столовый твердый предназначен для производства взбивных видов кондитерских изделий, а также для приготовления других видов мучных кондитерских изделий сахарного, затяжного, сдобного песочного печенья, пряников, овсяного печенья, кексов, приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сдобных лепешек, баранок.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг



Брикет-фольга

500 г

12 шт/ 6 кг

Маргарин твердый марки МТ «Для кремов» 80 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин специально разработан с учетом требований по изготовлению кремов для отделки, прослойки тортов, пирожных.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг



Брикет-фольга

500 г

12 шт/ 6 кг

Маргарин твердый марки МТ «Солнечный» 72 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Универсальный маргарин предназначен для использования в кондитерской и хлебопекарной промышленности. Маргарин очень хорошо подходит для выработки кондитерских изделий из рубленного, песочного теста, для приготовления кремов, а также предназначен для приготовления других видов мучных кондитерских изделий (сахарного, затяжного, сдобного песочного печенья, пряников, овсяного печенья и кексов), приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сдобных лепешек, баранок.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг

Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг

Брикет-фольга

500 г

12 шт/ 6 кг

Маргарин твердый марки МТС «Для слоеной выпечки» 72 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Специализированный маргарин, предназначен для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого и пресного теста (круассаны, торт «Наполеон», слоеные булочки, печенье, язычки, штрудели, самса, катлама).



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг



Брикет-фольга

500 г

12 шт/ 6 кг

Маргарин твердый марки МТ «Украинский сливочный» 72 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для выработки кондитерских изделий из рубленного, песочного теста, для приготовления кремов, а также для приготовления других видов мучных кондитерских изделий (сахарного, затяжного, сдобного песочного печенья, пряников, овсяного печенья, кексов), приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сдобных лепешек, баранок.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг

Маргарин твердый марки МТ «Сливочный» 60 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для использования в домашней кулинарии и предназначен для выпечки низкожирных кондитерских изделий (мафины, печенье), хлебобулочных изделий (хлеб, булки, батоны, лепешки) и другие, где не предусмотрена стадия взбивания, только маргарин необходимо растопить или перетереть с мукой.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг

Маргарин твердый марки МТ «Сливочный российский» 60 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для использования в домашней кулинарии, для выпечки низкожирных кондитерских изделий (мафины, печенье), хлебобулочных изделий (хлеб, булки, батоны, лепешки) и другие, где не предусмотрена стадия взбивания, только маргарин необходимо растопить или перетереть с мукой.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

180 г

40 шт/ 7,2 кг



Брикет-фольга

500 г

12 шт/ 6 кг

Маргарин твердый марки МТ «Десертный» 40 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин прекрасно подходит для приготовления бутербродов и добавки в гарниры, а также для выпечки низкожирных кондитерских и хлебобулочных изделий (хлеб, булки, батоны, лепешки) и другие.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга

150 г

50 шт/ 7,5 кг

Брикет-фольга

200 г

40 шт/ 8 кг

Брикет-фольга

500 г

12 шт/ 6 кг

Маргарин твердый марки МТ «Лёгкий» 20 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для приготовления низкожирных кулинарных мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания кондитерских и хлебобулочных изделий, где не предусмотрена стадия взбивания маргарина.

Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- брикеты из кашированной фольги.

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Брикет-фольга
150 г
50 шт/ 7,5 кг



Брикет-фольга
500 г
10 шт/ 5кг

Спред растительно-жировой «Элитный» 60 %, «Со вкусом шоколада» 60 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Спред предназначен для домашней кулинарии, бутербродов и десертов.



Срок годности «Элитный» и «Со вкусом шоколада» со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.

- полипропиленовые стаканы.



Стакан

230 г

12 шт/ 2,76 кг

Маргарин твердый марки МТ «Премиум» 82 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин специально разработан для кондитерской и хлебопекарной промышленности для производства взбивных видов кондитерских изделий и приготовления кремов, а также для производства сахарного, затяжного, сдобного песочного печенья, пряников, овсяного печенья, кексов, приготовления сдобных изделий, сдобных лепешек, баранок.

Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Маргарин твердый марки МТ «Для кремов и суфле» 80 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Специализированный маргарин предназначенный для приготовления кремов белого цвета с высокой формоустойчивостью и пластичностью.

Свойства: обладает высокой формоустойчивостью и пластичностью, прекрасно держит четкий рисунок при декорировании тортов и пирожных.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Маргарин твердый марки МТС «Для слоеной выпечки» 80 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Специализированный промышленный маргарин, предназначен для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого и пресного теста (круассаны, торт «Наполеон», слоеные булочки, печенье, язычки, штрудели, самса, катлама), а также слоеных замороженных полуфабрикатов.

Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона массой
нетто: 10кг



Гофрокоробка

10 кг

5 шт/ 2 кг

Маргарин твердый марки МТ «Для выпечки» 72 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для производства взбивных видов кондитерских изделий из песочного, рубленого теста, сахарного, затяжного, овсяного печенья, пряников, кексов, приготовления хлебобулочных изделий, сдобных булочек, лепешек, баранок.

Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Маргарин твердый марки МТ «Элитный» 60 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для использования в домашней кулинарии и предназначен для выпечки низкожирных кондитерских изделий (мафины, печенье), хлебобулочных изделий (хлеб, булки, батоны, лепешки) и другие, где не предусмотрена стадия взбивания, а маргарин необходимо растопить или перетереть с мукой.

Срок годности со дня производства составляет:

От - 10°C до 0°C - 180 суток;

От 0°C до + 10°C - 150 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.

- полипропиленовые стаканы.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Маргарин твердый марки МТ «Десертный» 40 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для использования в домашней кулинарии, для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий (хлеб, булки, батоны, лепешки), где не предусмотрена стадия взбивания маргарина.



Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 15°C - 240 суток;

От 0°C до + 15°C - 180 суток..

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.
- брикеты из кашированной фольги.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Смесь топленная растительно-жировая «Топлёнка» 90 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Маргарин предназначен для использования в домашней кулинарии, жарки, тушения, выпечки, а также для кондитерского производства в качестве хорошей альтернативы, при производстве сахарного и галетного печенья. Продукт придает готовым изделиям прекрасный вкус, золотистый цвет и нежный аромат, которые сохраняются на протяжении всего срока хранения.

Срок годности со дня производства составляет:

От - 20°C до 0°C - 180 суток;

От 0°C до + 10°C - 150 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.

- полипропиленовые ведра.



Ведро
15 кг
1 шт/ 15 кг

Гофрокоробка
20 кг
1 шт/ 20 кг

Жир комбинированный кондитерский «Для вафельных и прохладительных начинок»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Жир комбинированный кондитерский применяется в производстве пластичных кондитерских масс, жировых начинок для вафель, карамели, конфет, шоколадно-вафельных тортов и других кондитерских изделий. Обладает рядом преимуществ:

- отличные органолептические показатели – нежный приятный вкус, отсутствие запаха;
- физико-химические показатели – твердость, температура плавления – могут быть изменены по желанию заказчика;
- совместимость с другими жирами.



Срок годности со дня производства составляет:

от - 20 °С до 0 °С - 24 месяца;

от - 10 °С до 0 °С - 18 месяцев;

от 0 °С до + 10 °С - 12 месяцев.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Жир комбинированный кондитерский «KAIS 3»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

IDA classic является хорошей альтернативой какао-маслу. Он предназначен для приготовления корпусов конфет и глазури. Обеспечивает «шоколадный» хруст при разламывании и позволяет формировать устойчивые корпусы шоколадных конфет.

Срок годности со дня производства составляет:

от - 20 °С до 0 °С - 24 месяца;

от - 10 °С до 0 °С - 18 месяцев;

от 0 °С до + 10 °С - 12 месяцев.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Жир комбинированный кондитерский «KAIS 2»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Жир комбинированный кондитерский применяется в кондитерской промышленности для изготовления различных видов печенья, приготовления вафельных начинок, бисквитных рулетов, тортов, кремов, а также для изготовления плавящихся сыров, сырковых масс; в процессе выпечки, значительно удешевляя и продлевая срок хранения этих продуктов. А также, для приготовления специальных жиров, таких как начиночные жиры, жиры для глазури, шортенинги (кондитерские жиры), жиры для жарки, заменителей молочного жира (ЗМЖ), топленого масла, спредов, маргаринов, суповых смесей.



Срок годности со дня производства составляет:

от - 20 °С до 0 °С - 24 месяца;

от - 10 °С до 0 °С - 18 месяцев;

от 0 °С до + 10 °С - 12 месяцев.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг

Жир комбинированный кулинарный «Фритюрный»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Профессиональный фритюрный жир предназначен для использования в сегменте HoReCa. Специально подобранный состав растительных масел, входящих в состав жира и комплекс функциональных добавок обеспечивают: высокую стойкость к окислению, дымообразованию, потемнению, отсутствие пенообразования, долгий срок жизни во фритюре, равномерное прожаривание продуктов, приятный аромат обжаренных блюд.

Жир комбинированный кулинарный используется для обжарки пончиков, пирожков, беляшей, для приготовления картофеля-фри и снеков, в производстве макаронных изделий быстрого приготовления, в мучной кондитерской промышленности (крекеры, галеты и т.д), предназначен для применения в хлебопекарной промышленности и кулинарии.

Срок годности со дня производства составляет:

от - 20 °С до 0 °С - 24 месяца;

от - 10 °С до 0 °С - 18 месяцев;

от 0 °С до + 10 °С - 12 месяцев.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



| | |
|--------------|--------------|
| Гофрокоробка | Гофрокоробка |
| 10 кг | 20 кг |
| 1 шт/ 10 кг | 1 шт/ 20 кг |

Начинки термостабильные «Геликс»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Начинки термостабильные «Геликс» – предназначены для использования в качестве наполнителей как перед, так и после выпечки, прослойки и отделки кондитерских хлебобулочных изделий со сроком годности готового изделия до 2-х недель. Начинки термостабильные «Геликс» устойчивы к замораживанию и размораживанию, не изменяя своих органолептических свойств в диапазоне от – 40 °С до + 220 °С. Содержание растворимых сухих веществ не менее 50 Вх.

Начинка термостабильные «Геликс»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом апельсина»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом клубники»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом персика»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом вишни»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом банана»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом лимона»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом фруктового микса»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом малины»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом лесной ягоды»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом киви»

Начинка термостабильная «Геликс со вкусом смородины»

Срок годности со дня производства составляет:

От 0°С до + 10°С - 120 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



| | |
|--------------|--------------|
| Гофрокоробка | Гофрокоробка |
| 10 кг | 20 кг |
| 1 шт/ 10 кг | 1 шт/ 20 кг |

Начинки термостабильные «Геликс»



Со вкусом
апельсина



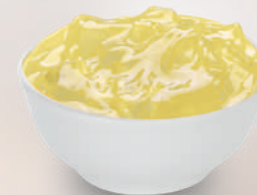
Со вкусом
клубники



Со вкусом
персика



Со вкусом
вишни



Со вкусом
банана



Геликс



Со вкусом
фруктового
микса



Со вкусом
лимона



Со вкусом
малины



Со вкусом
лесной ягоды



Со вкусом
киви



Со вкусом
смородины

Начинки термостабильные «Геликс плюс»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Начинки термостабильные «Геликс плюс» – предназначены для использования в качестве наполнителей как перед, так и после выпечки, прослойки и отделки кондитерских хлебобулочных изделий со сроком годности готового изделия 1-3 месяца. Начинки термостабильные «Геликс плюс» устойчивы к замораживанию и размораживанию, не изменяя своих органолептических свойства в диапазоне температур от –40 °С до +220 °С. Начинки термостабильные «Геликс плюс» имеют пониженную водную активность, что обеспечивает хорошую микробиологическую стабильность продукта. Большое содержание сухих веществ (не менее 67 Вх) препятствует проникновению влаги в готовую выпечку.

Начинка термостабильная «Геликс плюс со вкусом апельсина»

Начинка термостабильная «Геликс плюс со вкусом клубники»

Начинка термостабильная «Геликс плюс со вкусом абрикоса»

Начинка термостабильная «Геликс плюс со вкусом вишни»

Начинка термостабильная «Геликс плюс со вкусом банана»

Начинка термостабильная «Геликс плюс со вкусом малины»

Срок годности со дня производства составляет:

От 0°С до +10°С - 120 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.

| | |
|--------------|--------------|
| Гофрокоробка | Гофрокоробка |
| 10 кг | 20 кг |
| 1 шт/ 10 кг | 1 шт/ 20 кг |



Начинки термостабильные «Геликс плюс»



Со вкусом
апельсина



Со вкусом
клубники



Со вкусом
абрикоса



Со вкусом
банана



Со вкусом
малины



Со вкусом
вишни



Начинки с яблочным пюре

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Начинки с яблочным пюре предназначены для использования в качестве наполнителей после выпечки, прослойки и отделки кондитерских, хлебобулочных изделий со сроком годности готового изделия до 5 месяцев. Начинки с яблочным пюре – имеют пониженную водную активность, что обеспечивает хорошую микробиологическую стабильность продукта. Большое содержание сухих веществ (не менее 70 Вх) препятствует проникновению влаги в готовые изделия.

Начинка с яблочным пюре «Со вкусом абрикоса»

Начинка с яблочным пюре «Со вкусом спелой малины»

Начинка с яблочным пюре «Со вкусом спелого персика»

Начинка с яблочным пюре «Со вкусом сочной смородины»

Начинка с яблочным пюре «Со вкусом сочной клубники»

Начинка с яблочным пюре «Со вкусом спелой вишни»

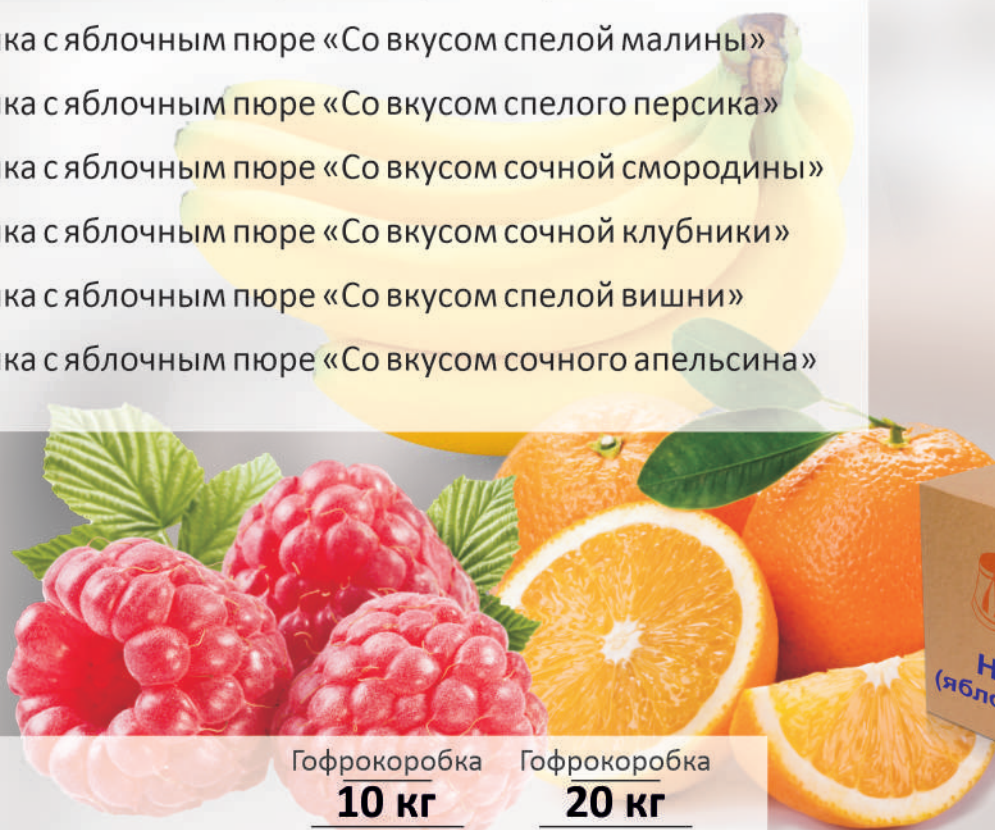
Начинка с яблочным пюре «Со вкусом сочного апельсина»

Срок годности со дня производства составляет:

От 0°C до + 10°C - 120 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг



Начинки с яблочным пюре



Со вкусом
сочного апельсина



Со вкусом
сочной смородины



Со вкусом
сочной клубники



Со вкусом
абрикоса



Со вкусом
спелого персика



Со вкусом
спелой малины



Со вкусом
спелой вишни

Начинки термостабильные «Кремикс»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Начинки термостабильные «Кремикс» предназначены для использования в качестве наполнителей до и после выпечки, прослойки и отделки кондитерских хлебобулочных изделий со сроком годности до 2-х недель. Начинки термостабильные «Кремикс» устойчивы к замораживанию, не изменяя своих органолептических свойств и стойкие в широком диапазоне температур от -40°C до $+220^{\circ}\text{C}$. Содержание сухих веществ в начинках не менее 60 Вх.

Начинка термостабильная «Кремикс со вкусом молока»

Начинка термостабильная «Кремикс со вкусом шоколада»

Начинка термостабильная «Кремикс со вкусом ириски»

Начинка термостабильная «Кремикс со вкусом творога»

Срок годности со дня производства составляет:

От 0°C до $+10^{\circ}\text{C}$ - 120 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



| | |
|--------------|--------------|
| Гофрокоробка | Гофрокоробка |
| 10 кг | 20 кг |
| 1 шт/ 10 кг | 1 шт/ 20 кг |



Начинки «Кремикс»



Со вкусом
молока



Со вкусом
шоколада



Со вкусом
творога



Со вкусом
ириски

Начинки термостабильные «Кремикс плюс»

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Начинки термостабильные «Кремикс плюс» предназначены для использования в качестве наполнителей как перед, так и после выпечки, прослойки и отделки кондитерских хлебобулочных изделий со сроком годности до 3 месяцев. Начинки термостабильные «Кремикс плюс» устойчивы к замораживанию, не изменяя своих органолептических свойств и стойкие в широком диапазоне температур от - 40 °С до + 220 °С. Начинки термостабильные «Кремикс плюс» имеют пониженную водную активность, что обеспечивает хорошую микробиологическую стабильность продукта. Большое содержание сухих веществ (не менее 65 Вх) препятствует проникновению влаги в готовую выпечку.

Начинка термостабильная «Кремикс плюс со вкусом капучино»

Начинка термостабильная «Кремикс плюс со вкусом Р@Ф@элло»

Срок годности со дня производства составляет:
От 0°С до + 10°С - 120 суток.

Фасовку продукта производят:

- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Гофрокоробка

10 кг

1 шт/ 10 кг

Гофрокоробка

20 кг

1 шт/ 20 кг



Начинки термостабильные «Кремикс плюс»



Со вкусом
капучино



Со вкусом
Р@Ф@элло



Начинки «Кремикс»

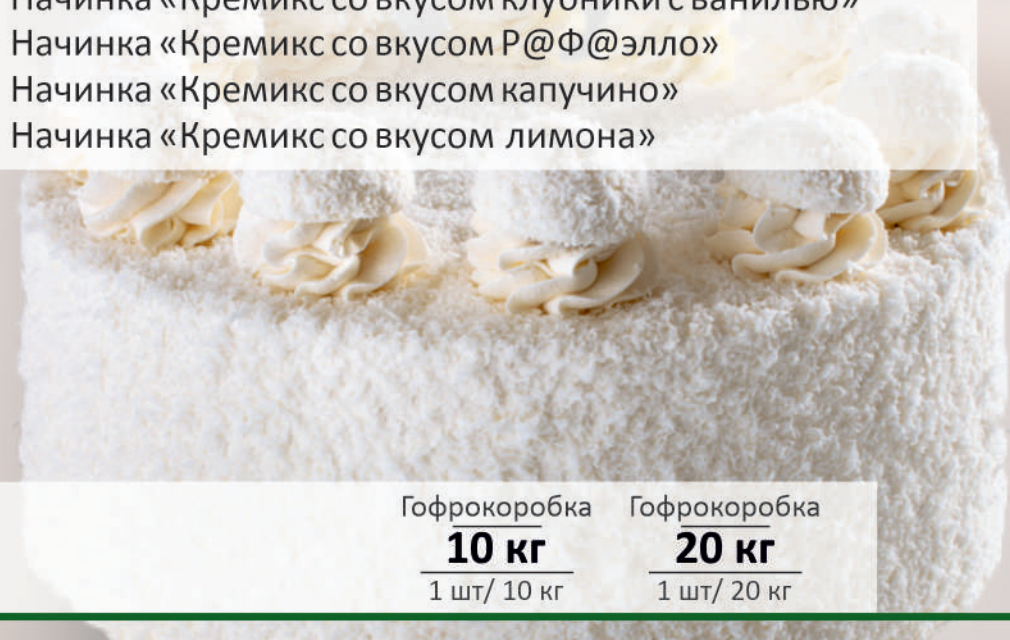
ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Начинки «Кремикс» предназначены для использования в качестве наполнителей после выпечки, прослойки и отделки кондитерских, хлебобулочных изделий со сроком годности от 3 до 5 месяцев. Начинки «Кремикс» имеют пониженную водную активность, что обеспечивает хорошую микробиологическую стабильность продукта. Большое содержание сухих веществ (не менее 70 Вх) препятствует проникновению влаги в готовую выпечку.

Начинка «Кремикс со вкусом банана»
Начинка «Кремикс со вкусом молочного шоколада»
Начинка «Кремикс со вкусом вареной сгущенки»
Начинка «Кремикс со вкусом творожного крема»
Начинка «Кремикс со вкусом ванильного пломбира»
Начинка «Кремикс со вкусом клубники с ванилью»
Начинка «Кремикс со вкусом Р@Ф@элло»
Начинка «Кремикс со вкусом капучино»
Начинка «Кремикс со вкусом лимона»

Срок годности со дня производства составляет:
От 0°C до + 10°C - 120 суток.

Фасовку продукта производят:
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



| | |
|--------------|--------------|
| Гофрокоробка | Гофрокоробка |
| 10 кг | 20 кг |
| 1 шт/ 10 кг | 1 шт/ 20 кг |

Начинки «Кремикс»



Со вкусом
банана



Со вкусом
Р@Ф@элло



Со вкусом
вареной сгущенки



Со вкусом
творожного крема



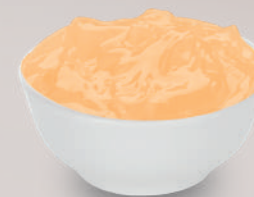
Со вкусом
лимона



Со вкусом
ванильного
пломбира



Со вкусом
клубники
с ванилью



Со вкусом
капучино



Со вкусом
молочного
шоколада

Продукт сгущенный с сахаром на молочной основе «Зайка» 8,5 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Продукт сгущенный с сахаром на молочной основе «ЗАЙКА» – это любимый всеми сладкоежками продукт. Идеально подходит для непосредственного употребления в пищу, к блинам, пончикам, для приготовления кремов, начинок, заливок и выпечки кондитерских изделий.



Срок годности со дня производства составляет:
от 0 °С до + 10 °С – 8 месяцев.

Фасовку продукта производят:

- дой-пак;
- полипропиленовые ведра;
- полипропиленовые стаканы.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.

Продукт сгущенный с сахаром на
молочной основе «Зайка» 8,5 %



ПЭТ бутылка
320 г
24 шт/ 3 кг



ПЭТ бутылка
500 г
15 шт/ 11 кг



ПЭТ бутылка
900 г
8 шт/ 11 кг



Стакан
250 г
12 шт/ 3 кг



Дой пак
320 г
30 шт/ 9,6 кг



Дой пак
550 г
20 шт/ 11 кг



Ведро
900 г
6 шт/ 5,4 кг



Ведро
3,5 кг
6 шт/ 21 кг



Ведро
20 кг
1 шт/ 20 кг



Гофрокоробка
20 кг
1 шт/ 20 кг

Продукт сгущенный с сахаром на молочной основе «Милкино молоко» 8,5 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Продукт сгущенный с сахаром на молочной основе «Милкино молоко» – это любимый всеми сладкоежками продукт. Идеально подходит для непосредственного употребления в пищу, к блинам, пончикам, для приготовления кремов, начинок, заливок и выпечки кондитерских изделий.

Срок годности со дня производства составляет:
от 0 °С до + 10 °С – 8 месяцев.

Фасовку продукта производят:

- дой-пак;
- полипропиленовые ведра;
- полипропиленовые стаканы.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Продукт сгущенный с сахаром на молочной основе «Милкино молоко» 8,5 %



Стакан
250 г
12 шт/ 3 кг



Дой пак
320 г
30 шт/ 9,6 кг



Дой пак
550 г
20 шт/ 11 кг



Ведро
900 г
6 шт/ 5,4 кг



Ведро
3,5 кг
6 шт/ 21 кг



Ведро
20 кг
1 шт/ 20 кг



Гофрокоробка
20 кг
1 шт/ 20 кг

Продукт сгущенный с сахаром на молочной основе «Лакомка» 8,5 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Продукт сгущенный с сахаром на молочной основе «Лакомка» имеет изысканный молочно-карамельный вкус и уже покорила сердца многих любителей сладкого. Идеально подходит для непосредственного употребления в пищу, к блинам, пончикам, для приготовления кремов, начинок, заливок и выпечки кондитерских изделий.

Срок годности со дня производства составляет:
от 0 °С до + 10 °С – 8 месяцев.

Фасовку продукта производят:

- дой-пак;
- полипропиленовые ведра;
- полипропиленовые стаканы.
- ящики из гофрированного картона с мешками-вкладышами массой нетто: 5 кг; 10 кг; 20 кг.



Продукт сгущенный с сахаром на
молочной основе «Лакомка» 8,5 %



Стакан
250 г
12 шт/ 3 кг



Дой пак
320 г
30 шт/ 9,6 кг



Дой пак
550 г
20 шт/ 11 кг



Ведро
900 г
6 шт/ 5,4 кг



Ведро
3,5 кг
6 шт/ 21 кг



Ведро
20 кг
1 шт/ 20 кг



Гофрокоробка
20 кг
1 шт/ 20 кг

Майонез «Провансаль Premium Gold» 67 %

ОБЩЕЕ НАЗНАЧЕНИЕ:

Майонез «Провансаль Premium Gold» жирностью 67 % – это самый популярный вид классического майонеза. Майонез «Провансаль Premium Gold» прекрасно подходит для использования в салатах (хорошо держит консистенцию в салате и не отпускает жидкость), для маринования мяса, птицы и рыбы, а также для заливки пиццы. Майонез можно использовать для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Срок годности со дня производства составляет:

от 0 °С до + 14 °С – 180 суток;
от + 14 °С до + 18 °С – 120 суток.

Фасовку продукта производят:

- дой-пак;
- полипропиленовые ведра.



Дой пак

223 г

30 шт/ 5,7 кг

Дой пак

380 г

20 шт/ 7,6 кг

Ведро

770 г

6 шт/ 4,62 кг

Ведро

2,8 кг

6 шт/ 16,8 кг

Ведро

10 кг

1 шт/ 10 кг



TM Маселко

ИП ООО "GOOD FOOD ORGANIC",
г. Ташкент, Алмазарский р-н, ул. Карасарайская, 314,
Тел: (+99878) 147-02-00;



maselko.uz



[maselko.uz](https://www.instagram.com/maselko.uz)



[маселко.uz](https://www.facebook.com/maselko.uz)



[maselko.uz](https://www.telegram.com/maselko.uz)