

Pekařský sortiment



Nad Jezerem 569, Vestec
252 42 Jesenice u Prahy

Tel.: +420 241 764 056
+420 244 404 047
Fax: +420 244 404 048

e-mail: info@novicompraha.cz



Koblihový program

Předností výrobků z koblíhové směsi a krému je jejich delší trvanlivost a nižší nasáklivost tuku při fritování. Výroba z koblíhových směsí a krému zajistí Vaším výrobkům lahodnou chuť a standardní kvalitu.

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
013921B	Koblihová směs s vejci 50%		25 kg
JM09203	Koblihová směs 20% PLUS		25 kg

Směsi sladkých těst

Vysoce hodnotné práškové směsi pro výrobu různých těst a pečiva mnoha variací.

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
013921B	Sumix Soft (pro výrobu třeného a piškotového těsta)	1000 g Sumix Soft, 400 g olej, 400 g voda	15 kg
0156308	Sumix Choco (pro výrobu čokoládového třeného a piškotového těsta)	1000 g Sumix Choco, 350 g vejce, 300 g olej, 225 g voda	15 kg
013853	Biskuit-mix (pro výrobu korpusů, rolád atd.)	1000 g Biskuit-mix, 700 g vejce, 100 g voda	15 kg
012978	Biskuit-mix SPEZIAL	1000 g Biskuit-mix SPEZIAL, 750 g vejce, 100 g voda	15 kg
013808	Biskuit-mix s vejci	1000 g Biskuit-mix s vejci, 600 g voda	10 kg
013356	Flexi Soft-Premix (pro výrobu elastického piškotového těsta)	1000 g Flexi Soft-Premix, 250 g pšeničná mouka, 250 g cukr, 500 g vejce, 250 g olej, 750 g voda	15 kg
013517	Plattenkuchen-Premix (pro výrobu litého těsta)	1000 g Premix, 450 g pšeničná mouka, 300 g cukr, 400 g vejce, 300 g olej, 800 g voda	25 kg
013517A	Plattenkuchen-Premix		15 kg
012977	Rührkuchen-mix (pro výrobu třeného těsta)	1000 g Rührkuchen-mix, 260 g voda, 220 g vejce, 200 g olej	5 kg
013852	Mürbeteig-mix (pro výrobu jemného lineckého těsta)	1000 g Mürbeteig-mix, 400 g máslo nebo margarín, 100 g vejce	15 kg
013830	Lebkuchen-mix (pro výrobu perníkového těsta)	1000 g Lebkuchen-mix, 100 g med, 200 g mléko	15 kg
012986	Macaron-mix (pro výrobu makaronů)	1000 g Macaron-mix, 180–200 g voda (45–50 °C)	5×1 kg
0140200	Eclair-mix (pro výrobu pálené hmoty)	1000 g Eclair-mix, 1000 g voda 30 °C, 1500 g vejce, 1000 g olej	15 kg

Speciální přípravky a směsi

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
JM73466	Baguett 5% (bílé rustikální bagety)		25 kg
090037	Sonplus Spray (s obsahem mléčných složek)	4-8%	20 kg
090044	Vitason Mediterran (kořeněný chléb)	50%	20 kg

Zlepšující přípravky

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
090022	Sonplus Fox (na běžné pečivo)	0.3-0.5%	20 kg
090032	Sonplus Donci (na běžné pečivo)	0.2-0.5%	20 kg
090025	Sonplus Fines (na chléb)	1%	20 kg
090042	Proson Frutti (zlepš. přípravek v kostce pro výrobu kynutého pečiva, citronové aroma)	15-20%	10×1 kg
090043	Proson Lux (zlepš. přípravek v kostce pro výrobu kynutého pečiva, vanilkové aroma)	20%	10×1 kg
NEW 090057	Proson XS (zlepš. přípravek v kostce pro výrobu extra měkkého běžného pečiva)	0.5-2%	10×1 kg
NEW 090062	Proson Freeze (zlepš. přípravek v kostce pro zamražené kynuté pečivo)	0.5-3%	10×1 kg

Směsi pro výrobu listových a plundrových těst

Moderní směsi pro snadnou a racionální výrobu slaného a sladkého pečiva z listového a plundrového těsta (plněné taštičky, brišky, croissanty atd.).

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
090036	Blätterteig-mix süß (pro výrobu sladkého pečiva)	15-20%	20 kg
090037	Blätterteig-mix salz (pro výrobu slaného pečiva)	15-20%	20 kg
090051	Blätterteig Conc. 5% (spec. směs)		20 kg

Cereální směsi

Cereální směsi jsou zpracovány z vysoce hodnotných surovin a jsou určeny pro výrobu všech druhů celozrnného pečiva.

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
020004A	Nova Korn (univerzální vícezrnná směs pro výrobu oblíbeného cereálního pečiva s charakteristicky zlatavou křupavou kůrkou)	15-20%	25 kg
ME00400	Multigrain 400 COLORADO (tmavá vícezrnná směs na bázi žitné mouky s obsahem lněných semínek, kukuřice, jáhel a soji, vhodná pro výrobu drobného pečiva i chlebů)	20-50%	20 kg
ME00600	Multigrain 600 NEVADA (kukuřičná směs pro výrobu oblíbeného kukuřičného chleba)	20-50%	15 kg
ME00700	Multigrain 700 VIRGINIE (světlá vícezrnná směs obsahující zejména červené proso, lněná semínka, jáhly, ječné vločky a sezam, pro výrobu drobného pečiva, které vyniká v řezu barevnou strukturou)	20-50%	20 kg

Celozrnné směsi na výrobu chlebů

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
JM70128	Malzkorn-Brot 30% (tmavý vícezrnný chléb)		25 kg
JM73910	Dinkel-Brot 70% (špaldový světlý chléb)		25 kg
JM70229	Multi-Mix-Dekor (posypová směs, vhodná i do těsta)		25 kg

Termostabilní náplně

Termostabilní náplně jsou práškové směsi určené pro výrobu náplní mnoha variací. Náplně jsou pevné v řezu a stabilní při pečení.

Prášková forma

Číslo artiklu	Název výrobku	Použití	Balení
013680	Creme Carmona (vanilkový pudingový krém)	350 g Creme Carmona, 1000 g voda	15 kg
013855	Creme Carmona Spez. (vanilkový krém)	350 g Creme Carmona Spez., 1000 g voda	25 kg
013883	Kaltcreme 2000 (vanilkový jemný krém)	350 g Kaltcreme 2000, 1000 g voda	25 kg
013427	Crema Roka (vanilkový jemný krém)	350-400 g Crema Roka, 1000 g voda	20 kg
013676	Schoko Füll (čokoládová náplň)	1000 g Schoko Füll, 500 g voda	15 kg
013994	Backcreme choc. (čokoládový pudingový krém)	1000 g Backcreme choc., 1500 g voda, 300 g tekutá šlehačka	15 kg
013636	Jogurt Füll (jogurtová náplň)	350 g Jogurt Füll, 1000 g voda	15 kg
013696	Back Füll (mandlovomarcipánová náplň)	1000 g Back Füll, 500 g voda	15 kg
NEW 090039	Kakaová náplň	600 g Kakaová náplň, 1000 g voda	15 kg
NEW 090047	Kakao-rum náplň	600 g Kakao-rum náplň, 1000 g voda	15 kg
090046	Maková náplň s citronovým aroma	1000 g Maková náplň s citr. aroma, 300 – 400g voda	15 kg
090048	Ořechová náplň 44%	1000 g Ořechová náplň, 300 – 400g voda	15 kg
013903	Käsekuchen-mix (speciální směs pro výrobu tvarohové náplně)	500 g Käsekuchen-mix, 500 g nízkotuč. tvaroh, 250 g vejce, 1000 g voda	15 kg
0103052A	Novasan (pro zlepšení kvality tvaroh. náplní)	1000 g Novasan, 2500 g tvaroh, 1750 g voda	10 kg
013638	Pizza fond (pikantní náplň)	200 g Pizza fond, 1000 g voda	5×1 kg
013638A	Pizza fond		15 kg
013709	Béchamel (pikantní náplň)	300 g Béchamel, 1000 g voda	2×2.5 kg
013709A	Béchamel		20 kg

Hotové náplně – použití zatepla i zastudena

Číslo artiklu	Název výrobku	Balení
V0003	Vaječný likér-krém	13 kg
V0004	Kokos-krém	13 kg
V0005	Toffi-krém	13 kg
V0006	Vanilka-krém	13 kg
V0007	Čokoláda-krém	13 kg
V0022	Lískový oříšek-krém	13 kg
V0035	Mléčná čokoláda-krém	13 kg
V0038	Smetana-krém	13 kg
V0039	Citron-krém	13 kg

Margaríny a tuky

Číslo artiklu	Název výrobku	Balení
0550071	W. Royal Krem (do krémů)	4×2.5 kg
0550072	W. Royal Back (do těst)	4×2.5 kg
0550073	W. Royal Croissantplatte (do plundrového těsta)	5×2 kg
0550074	W. Royal Schnellziehplatte (do listového těsta)	5×2 kg
055007	WARAFRIT (fritovací tuk)	1×10 kg
05CZ3639	Palmový tuk 36-39 (do těsta i na fritování)	20 kg
05KR004	PREMIUM Cukiernicza 80% (marg.)	20 kg
05KR005	UNIWERSALNA Exp. 80% (marg.)	10 kg
05KR003	BOLERO Zwykla Plus 80% (marg.)	10 kg
NEW 05KR007	BULECZKA 39% (marg. do běžného pečiva)	10 kg
NEW 05KR008	MILAMA 60% (marg. do lehkého kynutého pečiva)	10 kg
05KR002	MAESTRA Kremova 80% (do krémů)	10 kg
05KR001	MAESTRA Puff Pastry 80% (do list. těsta)	5×2 kg
NEW 05KR011	BOLERO Croissant 80% (do list. těsta)	2×5 kg
05KR006	AMADA C (tuk do polev)	20 kg

Separční přípravky

Odlučovací přípravky na plechy a formy

Číslo artiklu	Název výrobku	Objem
030001	TR Oel 100	10 litrů
030002	TR Oel 100	215 litrů
030007A	Trennspray CZ	12×0.5 litru
03K0988	PCO-I	KEG 30 litrů
03K0989	KEG-TR Oel	KEG 30 litrů

Oleje do řezaček a děliček

Číslo artiklu	Název výrobku	Objem
030005	Schneide Oel	10 litrů
030006	Schneide Oel	215 litrů
030014	Schneide Oel – spray	6×0.5 litru
03K0990	KEG-Schneide Oel	KEG 30 litrů