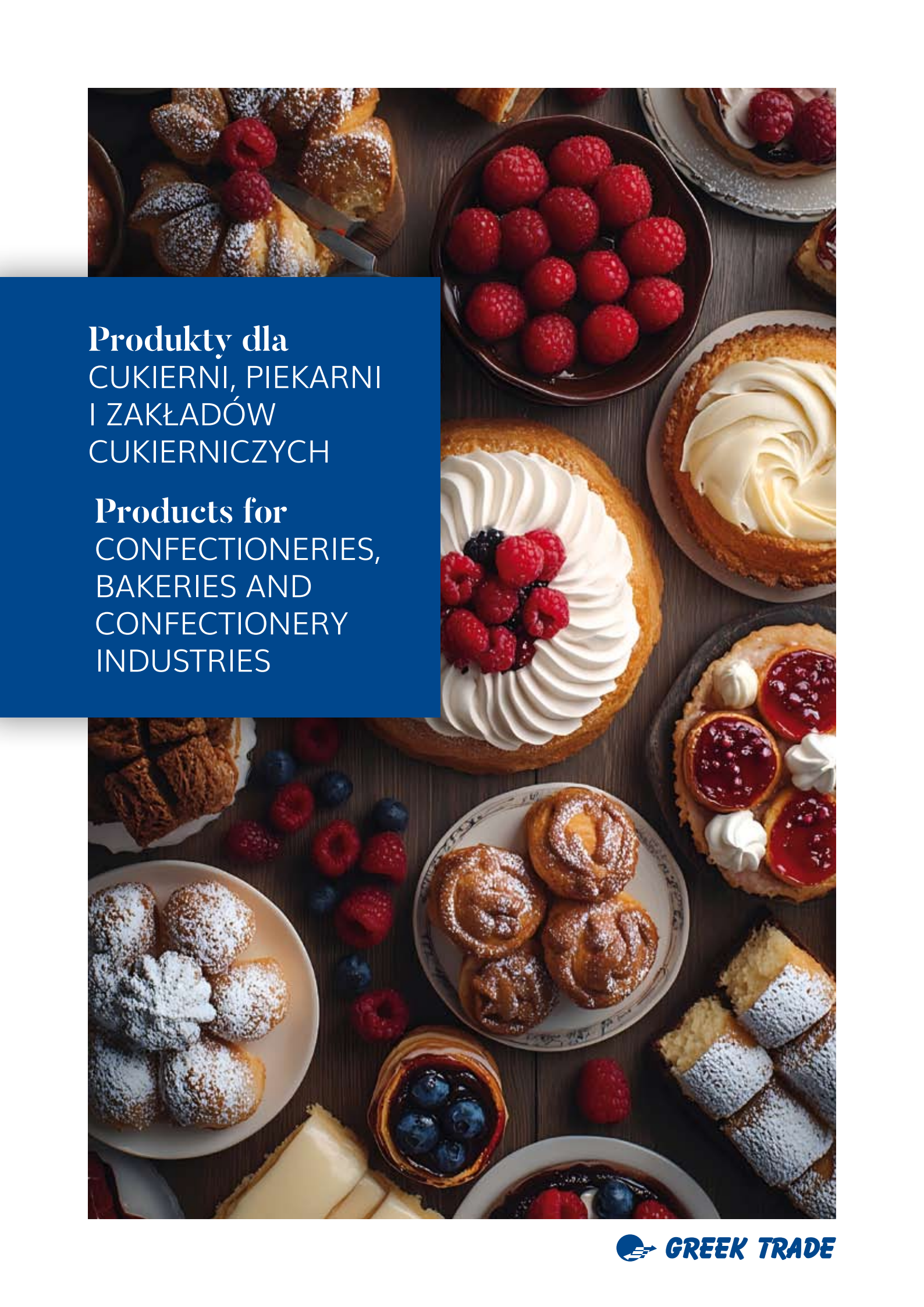




Produkty dla
CUKIERNI, PIEKARNI
I ZAKŁADÓW
CUKIERNICZYCH

Products for
CONFECTIONERIES,
BAKERIES AND
CONFECTIONERY
INDUSTRIES



PRODUKTY DLA CUKIERNI, PIEKARNI I ZAKŁADÓW CUKIERNICZYCH
PRODUCTS FOR CONFECTIONERIES, BAKERIES AND CONFECTIONERY INDUSTRY

PRODUCENT, IMPORTER, DYSTRYBUTOR
Jesteśmy obecni na rynku od 1992 roku

MANUFACTURER, IMPORTER, DISTRIBUTOR
We operate since 1992

- Posiadamy **własny Zakład Produkcyjny** oraz **Centrum Logistyczne** w centralnej części Polski.
- **Zaopatrujemy:**
 - cukiernie • hurtownie • sieci handlowe
 - piekarnie • zakłady • zakłady przetwórstwa
 - lodziarnie • cukiernicze • owocowo warzywnego
- **Produkujemy i importujemy** pod własnymi markami oraz pod markami i wg receptur naszych klientów
- **Współpracujemy z najlepszymi dostawcami** surowców, dzięki czemu nasze produkty spełniają najwyższe standardy
- **Posiadamy Certyfikat BRC, AEO,** nasze produkty spełniają wymagania **FDA**

- We have our **own Production Plant** and **Logistics Center** located in Central Poland.
- **We supply:**
 - pastries • wholesalers • processing plants
 - bakeries • confectioneries • chain stores
 - ice cream parlours • chain stores
- **We produce and import** under our own brands as well as our Client's recipes and brands
- **We are collaborating with the best suppliers** of raw materials, ensuring our products highest standards
- **We are BRC, AEO and FDA approved**



Nasze marki / Our brands:



Dlaczego produkty HELCOM?

Jesteśmy obecni na rynku od **ponad 30 lat**. Od samego początku działalności naszym głównym priorytetem jest **najwyższa jakość** oraz **doskonały smak** każdego produktu.

Analiza potrzeb konsumentów oraz trendów rynkowych przyczynia się do stałego rozwoju i doskonalenia naszej oferty.

Dzięki zdobytej latami wiedzy oraz szerokiemu asortymentowi mamy **ogromne doświadczenie w obsłudze klientów** w różnych segmentach, znamy ich potrzeby i umiemy je skutecznie zaspokajać. Nasz sztab technologów nie tylko czuwa nad jakością, ale także opracowuje i **wprowadza na rynek nowe produkty**, zanim Klienci o nich pomyślą, wyprzedzając ich potrzeby i oczekiwania.

Zaopatrujemy największe cukiernie, piekarnie, lodziarnie, hurtownie, zakłady cukiernicze, sieci handlowe, zakłady przetwórstwa owocowo-warzywnego. Dostarczamy im **dostosowane do potrzeb rozwiązania**, które rozwijają ich działalność.

Nasze nadzienia i masy to dokładnie te owoce, na które wskazuje nazwa na etykiecie, **bez innych wypełniających dodatków**, jak np. purée jabłkowe czy zamienniki w postaci tańszych owoców.

W trosce o naszych klientów i konsumentów w oferowanych nadzieniach i masach **wykluczyliśmy syrop glukozowo-fruktozowy**, który jest powszechnym zamiennikiem cukru.

Naturalny kolor, aromat, odpowiednio gęsta konsystencja oraz **powtarzalność** to podstawowe **atuty naszych produktów**.

Why Choose HELCOM Products?

With **more than 30 years** on market, our name is well known. From the very beginning, our priority has been to ensure the **highest quality** and **exceptional taste** of each product.

By analyzing consumers needs and market trends, we continuously develop and refine our products in order to improve our offer.

Thanks to **decades of expertise** and a lot of **experience in customers relation**, we understand their needs and know how to effectively address them. Our technology experts not only ensure **quality, develop and introduction of new products** to the market but also anticipate customers needs and expectations.

We continuously supply leading confectioneries, bakeries, ice cream shops, wholesalers, confectionery manufacturers, retail chains, and fruit and vegetable processing plants by **supporting our client's businesses** and finding solutions for their customers.

Our fruit and non-fruit fillings contain exact the product specified on label, **without any additional fillers** as apple or aronia purée or other substitutes.

In order to prioritize our customers needs, we have **removed the glucose-fructose syrup** a common sugar substitute which is considered from our fillings.

Natural color, flavor and structure as well as consistency are main **advantage our products have**.





OWOCE W ŻELU

Zawartość owoców: 50% i 60%

Smaki:

- Wiśnia Jagoda Brzoskwinia Truskawka
- Malina Jabłko zielone Mango i marakuja
- Granat z czerwoną porzeczką
- Markuja z pestkami Czarna porzeczka

Zastosowanie:

Do bezpośredniego spożycia: jako dodatek do gofrów, bitej śmietany, deserów i naleśników. Do dekoracji wyrobów cukierniczych: ciast, ciasteczek, wafli, tortów.

Właściwości:

- Możliwość zamrażania** owoców w żelu zastosowanych w finalnych produktach: ciastach, pierogach, pączkach i innych.
- Do stosowania na zimno do:** gofrów, naleśników, grzanek oraz do bezpośredniego spożycia.
- Smarowne** – łatwo rozprowadzają się po cieście ręcznie i maszynowo.
- Uniwersalne** – doskonałe do ciast kruchych, drożdżowych, biszkoptów i innych.
- Nie nasączają ciasta.**
- Produkt zawiera całe owoce.

FRUITS IN GEL

Fruit content: 50% and 60%

Fruit flavors:

- Sour Cherry Blueberry Peach Strawberry
- Raspberry Green Apple Mango and
- Passion fruit Pomegranate with Red currant
- Passion fruit with seeds Black currant

Usage:

For direct consumption: topping for waffles, whipped cream, desserts and pancakes. Decoration for of confectionery products: cakes, cookies, wafers.

Characteristics:

- Fruit in gel can be frozen** in final products such as: cakes, dumplings, donuts and others.
- Consumption without heat treatment for direct use:** waffles, pancakes, toast and for direct consumption.
- Spreadable** – spreads easily by hand or machine.
- Universal** – ideal for pastries, tarts, biscuits, yeast dough.
- Product does not get absorbed in dough.**
- Product contains whole fruit.**



Logistyka/Logistic data:



3,2 kg



3,2 kg x 168 szt./pcs



JABŁKO PRAŻONE

Smaki:

- Jabłko prażone
- Jabłko prażone Premium
- Jabłko prażone z brzoskwiniami
- Jabłko prażone z cynamonem

Zastosowanie:

Do wyrobów cukierniczych: ciast, ciasteczek, wafli, rolad, gofrów, naleśników, pierogów i innych.

Właściwości:

- Termostabilne** – można zapiekać na zewnątrz i wewnątrz ciasta.
- Możliwość zamrażania** jabłek prażonych zastosowanych w produktach: ciastach, pierogach, pączkach i innych.
- Do stosowania na zimno do:** gofrów, naleśników, grzanek oraz do bezpośredniego spożycia.
- Smarowne** – łatwo rozprowadzają się po cieście ręcznie i maszynowo.
- Uniwersalne** – doskonałe do ciast kruchych, drożdżowych, biszkoptów i innych.
- Nie nasączają ciasta.**

ROASTED APPLES

Roasted apples flavors:

- Roasted Apple
- Roasted Apple Premium
- Roasted Apple with Peaches
- Roasted Apple with Cinnamon

Usage:

For confectionery products: cakes, cookies, wafers, pancakes, dumplings, and others.

Characteristics:

- Thermostable** – Roasted Apple can be baked inside and outside cakes, pastries.
- Roasted Apple can be frozen** in final products such as: cakes, dumplings, donuts and others.
- Consumption without heat treatment for direct use:** waffles, pancakes, toast and direct consumption.
- Spreadable** – spreads easily by hand or machine.
- Universal** – perfect for pastries, tarts, biscuits, yeast cakes.
- Product does not get absorbed in dough.**



Logistyka/Logistic data:



6; 11; 12 kg



6 kg x 126 szt./pcs,
11; 12 kg x 66 szt./pcs





TERMOSTABILNE NADZIENIA Z KAWAŁKAMI OWOCÓW

Smaki: Zawartość owoców: 20%, 40%, 50% i 70%

- 🍷 Wiśnia 🍷 Jagoda 🍷 Czarna porzeczka
- 🍷 Ananas 🍷 Brzoskwinia 🍷 Dynia 🍷 Morela
- 🍷 Truskawka 🍷 Malina 🍷 Kiwi 🍷 Gruszka
- 🍷 Mango z marakują 🍷 Brzoskwinia z marakują
- 🍷 Mango z brzoskwinią 🍷 Żurawina

Zastosowanie:

Do wyrobów cukierniczych: ciast, ciasteczek, wafli, rolad, gofrów, naleśników, pierogów i innych.

Właściwości:

- **Termostabilne** – można zapiekać na zewnątrz i wewnątrz ciasta.
- **Możliwość zamrażania** owoców prażonych zastosowanych w finalnych produktach: ciastach, pierogach, pączkach i innych.
- **Do stosowania na zimno do:** gofrów, naleśników, grzanek oraz do bezpośredniego spożycia.
- **Smarowne** – łatwo rozprowadzają się po cieście ręcznie i maszynowo.
- **Uniwersalne** – doskonałe do ciast kruchych, drożdżowych, biszkoptów i innych.
- **Nie nasączają ciasta.**

THERMOSTABLE FRUIT FILLINGS WITH FRUIT PIECES

Fruit flavors: Fruit content: 20%, 40%, 50% i 70%

- 🍷 Sour Cherry 🍷 Blueberry 🍷 Blackcurrant
- 🍷 Pineapple 🍷 Peach 🍷 Pumpkin 🍷 Apricot
- 🍷 Strawberry 🍷 Raspberry 🍷 Kiwi 🍷 Pear
- 🍷 Mango with Passion Fruit 🍷 Peach with Passion Fruit
- 🍷 Mango with Peach 🍷 Cranberry

Usage:

For confectionery products: cakes, cookies, wafers, waffles, pancakes, dumplings, and others.

Characteristics:

- **Thermostable** – fruit fillings can be baked inside and outside cakes, pastries.
- **Fruit fillings can be frozen** in final products such as: cakes, dumplings, donuts and others.
- **Consumption without heat treatment** for direct use: waffles, pancakes, toast and for direct consumption.
- **Spreadable** – easily spreads by hand or machine.
- **Universal** – perfect for pastries, tarts, biscuits, yeast cakes.
- **Product does not get absorbed in dough.** 🚚

Logistyka/Logistic data:



6; 12; 13 kg



6 kg x 126 szt./pcs,
12; 13 kg x 55 szt./pcs



TERMOSTABILNE NADZIENIA GŁADKIE

Smaki: Zawartość owoców: 20%, 40%, 50% i 70%

- 🍷 Banan 🍷 Cytryna 🍷 Pomarańcza 🍷 Malina
- 🍷 Morela 🍷 Wiśnia 🍷 Truskawka 🍷 Jagoda

Zastosowanie:

Do wyrobów cukierniczych: dekoracji, przekładania, nadziewania, smarowania, ciast, iasteczek, rolad, rogalików, tortów, pączków oraz produktów garmażeryjnych takich jak: pierogi, knedle, naleśniki.

Właściwości:

- **Termostabilne** – można zapiekać na zewnątrz i wewnątrz ciasta.
- **Możliwość zamrażania** nadzień zastosowanych w finalnych produktach: ciastach, pierogach, pączkach i innych.
- **Do stosowania na zimno**, do bezpośredniego spożycia do: gofrów, naleśników, grzanek.
- **Smarowne** – łatwo rozprowadzają się po cieście ręcznie i maszynowo.
- **Uniwersalne** – doskonałe do ciast kruchych, drożdżowych, biszkoptów i innych.
- **Nie nasączają ciasta.**

THERMOSTABLE FRUIT FILLINGS WITHOUT FRUIT PIECES

Fruit flavors: Fruit content: 20%, 40%, 50% i 70%

- 🍷 Banana 🍷 Lemon 🍷 Orange 🍷 Raspberry
- 🍷 Apricot 🍷 Sour Cherry 🍷 Strawberry 🍷 Blueberry

Usage:

For confectionery products: decoration, filling, icing, cakes, cookies, roulades, croissants, donuts, dumplings, pancakes.

Characteristics:

- **Thermostable** – roasted fruit can be baked inside and outside cakes, pastries.
- **Fruit fillings can be frozen** in final products such as: cakes, dumplings, donuts and other.
- **Consumption without heat treatment for direct use:** waffles, pancakes, toast and for direct consumption.
- **Spreadable** – spreads easily by hand or machine.
- **Universal** – perfect for pastries, tarts, biscuits, yeast dough.
- **Product does not get absorbed in dough.** 🚚

Logistyka/Logistic data:



6; 12; 13 kg



6 kg x 126 szt./pcs,
12; 13 kg x 55 szt./pcs

MASY PIEKARNICZE

Rodzaje:

- 🍪 Masy makowe z bakaliami, z dodatkami i bez
- 🍪 Masa z białego maku 🍪 Masa kokosowa
- 🍪 Masa chałwowa

Zastosowanie:

Do wyrobów cukierniczych: makowców, mazurków, strucli, ciast, ciasteczek, rolad, tortów makowych, klusek, kutii, deserów, lodów i innych. Dodatek do pieczywa cukierniczego oraz ciasta francuskiego.

Właściwości:

- **Masy makowe gotowe do użycia**, nie wymagają mielenia maku oraz dodatkowej obróbki termicznej. Masa kokosowa i masa chałwowa to gotowe produkty idealne do łączenia z kremami, budyniem, bitą śmietaną.
- **Termostabilne** – można zapiekać na zewnątrz i wewnątrz ciasta.
- **Uniwersalne** – doskonałe do ciast kruchych, drożdżowych, biszkoptów.

BAKING NON-FRUIT FILLINGS

Types:

- 🍪 Poppy Seed Filling with dried fruit, Poppy Seed Filling with or without additional ingredients
- 🍪 White poppy seed filling 🍪 Coconut filling
- 🍪 Halva filling

Usage:

For confectionery products: poppy seeds cakes, poppy seeds strudels, cookies, waffles, noodles, puff pastry, desserts, ice-cream and other.

Characteristics:

- **Poppy filling ready to use**, does not require poppy grinding or additional heat treatment. Coconut filling and Halva filling are a ready to use product. Perfect for creams, pudding, whipped cream.
- **Thermostable** – can be baked inside and outside of, cakes, pastries.
- **Universal** – perfect for pastries, tarts, biscuits, yeast dough.



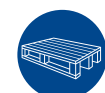
Logistyka/Logistic data:



380; 850 g,
2,6; 4 kg



13 kg



380 g – 1920 szt./pcs, 850 g – 864 szt./pcs,
430 g – 1920 szt./pcs, 2,6 kg – 245 szt./pcs,

PULPY OWOCOWE

Rodzaje i smaki:

- 🍷 Pulpa z mango bez cukru
- 🍷 Pulpa z mango z cukrem
- 🍷 Pulpa z marakui bez pestek
- 🍷 Pulpa z marakui z pestkami
- 🍷 Pulpa z marakui bez pestek bez cukru
- 🍷 Pulpa bananowa

Zastosowanie:

Do wyrobów cukierniczych: ciast i deserów, musów, tortów, kremów, galaretek, dżemów i marmolad, jako składnik lub polewa do lodów i sorbetów oraz składnik koktajli, soków, syropów.

Właściwości:

- **Pulpy są produktami naturalnymi** uzyskanymi z przetartych owoców.
- **Uniwersalne** – pyszne pulpy doskonale komponują się zarówno z tradycyjnymi daniami słodkimi, jak i nowoczesną kuchnią.

FRUIT PULPS

Fruit flavors:

- 🍷 Mango Pulp without sugar
- 🍷 Mango Pulp with sugar
- 🍷 Passion Fruit Pulp without seeds
- 🍷 Passion Fruit Pulp with seeds
- 🍷 Passion Fruit Pulp without seeds without sugar
- 🍷 Banana Pulp

Usage:

For confectionery products: cakes and desserts, mousses, cakes, jellies, jams and marmalades, as ice cream and sorbets ingredient or topping as well as cocktails, juices, syrups ingredient.

Characteristics:

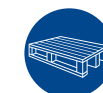
- **Pulps are natural product** obtained from processed fruit.
- **Universal** – delicious natural fruit pulps blend well with both traditional sweet dishes and modern cuisine.



Logistyka/Logistic data:



400; 850 g;
3,1 kg



400 g – 1728 szt./pcs,
850 g – 864 szt./pcs,
3,1 kg – 270 szt./pcs,

OWOCE W SYROPIE

Rodzaje:

- 🍑 Brzoskwinie połówki 🍑 Brzoskwinie kostki
- 🍑 Brzoskwinie kawałki 🍑 Ananasy plastry
- 🍑 Ananasy kawałki 🍑 Mandarynki segmenty
- 🍑 Koktajl owocowy 🍑 Koktajl tropikalny
- 🍑 Gruszki połówki 🍑 Morele połówki
- 🍑 Wiśnie bez pestek 🍑 Czereśnie
- 🍑 Mango kawałki 🍑 Mango plastry

Zastosowanie:

Jako dodatek do ciast, deserów, kremów, galaretek. Nadają produktom świeżość i atrakcyjny wygląd.

FRUITS IN SYRUP

Types:

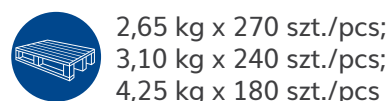
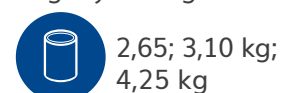
- 🍑 Peach Halves 🍑 Peach Dices 🍑 Peach Slices
- 🍑 Pineapple Slices 🍑 Pineapple Pieces
- 🍑 Mandarins Oranges Whole Segments
- 🍑 Fruits Cocktail 🍑 Tropical Cocktail
- 🍑 Pears Halves 🍑 Apricot Halves
- 🍑 Pitted Sour Cherries 🍑 Red Cherries
- 🍑 Mango Pieces 🍑 Mango Slices

Usage:

As an addition for cakes, desserts, creams and jellies. They give fresh and attractive look as a final touch for baking products.



Logistyka/Logistic data:



2,65 kg x 270 szt./pcs;
3,10 kg x 240 szt./pcs;
4,25 kg x 180 szt./pcs

DŻEMY, POWIDŁA

Smaki:

- 🍑 Powidła śliwkowe

Dżemy:

- 🍓 Truskawkowy 🍓 Wiśniowy 🍑 Brzoskwiniowy
- 🍑 Malinowy 🍑 Ananasowy 🍑 Z czarnej porzeczki
- 🍑 Z owoców leśnych 🍑 Jagodowy

Zastosowanie:

Do wyrobów cukierniczych: dekoracji, przekładania, nadziewania, smarowania ciast, ciasteczek, rolad, rogalików, tortów, pączków oraz produktów garmazeryjnych takich jak: pierogi, knedle, naleśniki.

Przeznaczone do zapiekania wewnątrz ciast, jak również pod masy, kremy i bitą śmietanę.

Idealne do nadziewania pierników.

Do stosowania na zimno do: gofrów, naleśników, grzanek oraz do bezpośredniego spożycia.

Właściwości:

- Powidła śliwkowe – wyprodukowane ze 170 g owoców na 100 g wyrobu gotowego.
- Smarowne – łatwo rozprowadzają się ręcznie i maszynowo.

JAMS, POWIDLA

Fruit flavors:

- 🍑 Plum jam

Jams:

- 🍓 Strawberry 🍑 Cherry 🍑 Peach 🍑 Raspberry
- 🍑 Pineapple 🍑 Tropical 🍑 Blackcurrant
- 🍑 Forest Fruits 🍑 Blueberry

Usage:

For confectionery products: decoration, fillings, dough moisturer, cookies, roulades, croissants, donuts, dumplings, pancakes.

Suitable for baking inner cakes. Perfect for stuffing pancakes, biscuits and in fillings, creams, gingerbread and whipped cream.

Perfect for gingerbread filling.

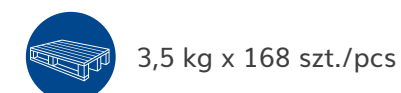
Consumption without heat treatment for direct use: waffles, pancakes, toast and for direct consumption.

Characteristics:

- Plum jam – 170 g of plums in 100g of finished product.
- Spreadable – spreads easily by hand or machine.



Logistyka/Logistic data:



3,5; 13 kg 3,5 kg x 168 szt./pcs



BAKALIE

Rodzaje:

Bakalie:

- 🌀 Wiórki kokosowe 🌀 Śliwki suszone 🌀 Rodzynki
- 🌀 Owoce kandyzowane 🌀 Skórki pomarańczowe
- 🌀 Skórki cytrynowe 🌀 Orzechy 🌀 Migdały
- 🌀 Pistacje 🌀 Morele 🌀 Żurawina

Mieszanka keksowa:

- 🌀 Mix rodzynek i owoców kandyzowanych

Zastosowanie:

Produkt gotowy do użycia przez cukierników. Idealny do keksów, babek, ciast drożdżowych. Do dekoracji ciast, tortów, deserów, lodów lub jako przekąska.

DRIED FRUIT

Types:

Dried fruits:

- 🌀 Desiccated Coconut 🌀 Dried Prunes 🌀 Raisins
- 🌀 Candied Fruit 🌀 Candied Orange and Lemon Peels
- 🌀 Nuts 🌀 Almonds 🌀 Pistachios 🌀 Apricots
- 🌀 Cranberries

Candied fruit mix:

- 🌀 Mix of raisins and candied fruits

Usage:

Product ready to use by confectioneries. Perfect for cakes, pastries, yeast dough. As cakes, desserts, pastries, muffins, ice cream decoration or ready to eat snack.



Logistyka/Logistic data:



Worki/kartony – Bags/carton
1 – 25 kg



ZIARNA I PESTKI

Rodzaje:

- 🌀 Sezam 🌀 Czarny sezam 🌀 Pestka dyni
- 🌀 Słonecznik 🌀 Siemię Iniane 🌀 Mak
- 🌀 Soja 🌀 Soczewica 🌀 Nasiona Chia

Zastosowanie:

Do wyrobów cukierniczych oraz piekarniczych. Idealne na posypki do chleba, bułek, bagietek, precli. Do produkcji pieczywa wieloziarnistego. Do konfekcjonowania.

SEEDS AND KERNELS

Types:

- 🌀 Sesame 🌀 Black Sesame 🌀 Pumpkin Kernels
- 🌀 Sunflower 🌀 Flax Seed 🌀 Poppy Seeds
- 🌀 Soybeans 🌀 Lentils 🌀 Chia Seeds

Usage:

For confectionery and bakery products. Perfect as sprinkles for bread, rolls, baguettes, pretzels. For the production of multigrain bread.



Logistyka/Logistic data:



Worki/kartony – Bags/carton
1 – 25 kg

MAKI

☞ Mąka kokosowa produkowana z odtłuszczonego wysuszonego miąższu kokosowego

Zastosowanie:

Do wypieków ciast, chleba, ciasteczek, tortów, deserów

Właściwości:

- Doskonała alternatywa dla mąk zbożowych.
- **Produkt bezglutenowy** o niskiej zawartości cukru, idealny dla osób stosujących różnego rodzaju diety.
- Duża zawartość błonnika i białka.

FLOUR

☞ Coconut Flour produced from desiccated coconut.

Usage:

For baking cakes, bread, cookies, cakes, desserts.

Characteristics:

- Flour is an ideal substitute for cereal flours.
- **Gluten-free** product with a low sugar content, ideal for people using different types of diet.
- High content of fiber and protein.



Logistyka/Logistic data:



Worki/kartony – Bags/carton
1 – 25 kg

TŁUSZCZE I PÓŁPRODUKTY CUKIERNICZE

☞ Frytura

100% tłuszcz roślinny zalecany do smażenia pączków, faworków, frytek oraz do głębokiego wielokrotnego smażenia min. mięs, ryb, warzyw.

☞ Tłuszcz palmowy

Produkt przeznaczony do wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

Zalecany do produkcji pieczywa, ciast, ciasteczek, jak i również nadzień, kremów i polew cukierniczych.

Stosowany również do głębokiego smażenia pączków, faworków i innych produktów.

☞ Płynna lecytyna sojowa

Emulgator oraz czynnik instantyzujący. Zastosowanie przy produkcji min. Wyrobów czekoladowych oraz wafli.

☞ Tahini – miazga sezamowa

Gęsta pasta powstała na bazie ziaren sezamu. Zastosowanie do produkcji chałwy, kremów i nadzień sezamowych.

FATS, OILS AND OTHER BAKERY ADDITIVES

☞ Palm Oil

100% vegetable oil, recommended for frying donuts, fries, and a deep or re-used fry for deep fry for meat, fish, vegetables.

☞ Palm vegetable fat

The product is intended for bakery and confectionery products. Recommended for production of: bread, cakes, cookies, and for making fillings, pastry creams and toppings.

☞ Soy Lecithin

Emulsifier and instantising agent. Applicable in chocolate products and wafers production.

☞ Sesame Tahini

Thick paste from sesame seeds. Used in halva, creams and confectionery fillings production.



Logistyka/Logistic data:

Frytura/Palm oil:  20 l, paleta 40 szt.

Tłuszcz/Fat:  20 kg, paleta 45 szt.

Lecytyna/Lecithin:  1000 l

Tahini:  220 kg





Greek Trade Sp. z o.o.
ul. Tadeusza Śliwiaka 14
30-797 Kraków, Poland

+48 12 345 23 25

cukiernictwo@greektrade.com.pl



www.greektrade.com.pl



Zdjęcia zawarte w katalogu mają charakter poglądowy i mogą odbiegać od rzeczywistego wyglądu produktów.
Photos in the catalogue are of indicative nature and may differ from the actual appearance of the products.