



2024





ДОЛИ РЫНКА (GFK) 2023 Г., РУБЛИ



80,6%



92,5%



45,2%



12,7%

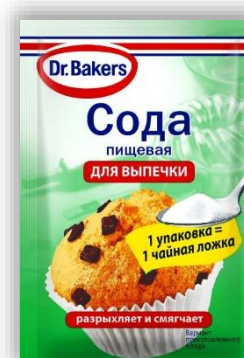


ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ: АРОМАТИЗАТОРЫ





ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ: ДЛЯ ТЕСТА





ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ: ЗАГУСТИТЕЛИ





ДЕКОР: СЕМЯНА





ДЕСЕРТЫ: САХАРНАЯ ПУДРА, ГЛАЗУРИ





ДЕКОР: САХАРНЫЕ ПОСЫПКИ, МИКСЫ





ДЕКОР: ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ





СМЕСИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



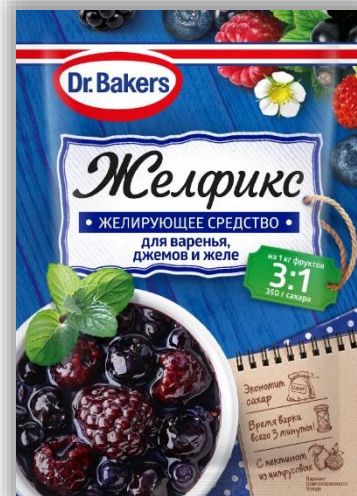
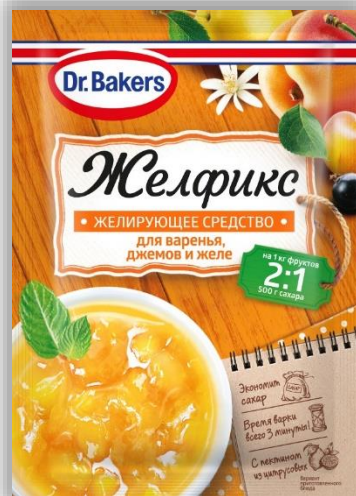
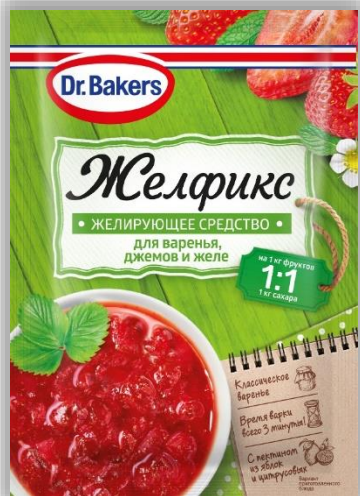


ДЕСЕРТЫ: ЖЕЛЕ





СРЕДСТВА ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ





PROFESSIONAL (ХоРеКа)



Dr. Bakers Professional

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА: РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА

Рекомендации по применению: 20 г на 1000 г муки

Состав: регулятор кислотности: дигидроортофосфат натрия, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, кукурузный крахмал. Может содержать следы молока, глютен, соя, яичный желток, горчица, сельдерей и орехи.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения):
жиры - 0 г, белки - 0,2 г, углеводы - 19,6 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 79,2 ккал/336,6 кДж.

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, помещ. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@baking-academy.ru

Адрес производства: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 308015, г. Белгород, ул. Сунская, д. 165

Поставщик в Республику Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

Статья: 1-84-005604
ТУ 10.89.19-017-42450906-2018
СРОК ГОДНОСТИ: 18 месяцев от даты изготовления.
МАССА НЕТТО: 500 г.

ВСЕ О ПРОДУКТЕ ТУ:

4 607061 494364

Dr. Bakers Professional

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

Рекомендации по применению: 16 г на 1000 г муки

Состав: сахар, ароматизатор, измельченные стручки ванили. Может содержать следы молока, глютен, соя, яичный желток, горчица, сельдерей и орехи.

Возможны незначительные темные вкрапления молотого стручка натуральной ванили.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения):
жиры - 0 г, белки - 0 г, углеводы - 98,5 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 398 ккал/1691,5 кДж.

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, помещ. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@baking-academy.ru

Адрес производства: «Др.Бейкерс», Россия, 308015, г. Белгород, ул. Сунская, д. 165

Поставщик в Республику Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

Статья: 1-84-005606
ТУ 10.81.13-015-42450906-2018
СРОК ГОДНОСТИ: 36 месяцев от даты изготовления.
МАССА НЕТТО: 500 г.

ВСЕ О ПРОДУКТЕ ТУ:

4 607061 494368

Dr. Bakers Professional

АРОМАТИЗАТОР ПИЩЕВОЙ «ВАНИЛИН-ИНТЕНСИВ»

Сохраняет аромат после выпечки

Рекомендации по применению: 4 г на 5 кг муки.

Состав: ванилин, этилацеталь, вещество искусственного натурального, вещество искусственно-ароматическое, преароматизатор, лактоза, загуститель E1450, антиокислитель E307. Может содержать следы молока, глютен, соя, яичный желток, горчица, сельдерей и орехи.

Хранить в сухом хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, помещ. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@baking-academy.ru

Адрес производства: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 308015, г. Белгород, ул. Сунская, д. 165

Поставщик в Республику Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

Статья: 1-84-005607
ТУ 10.89.19-013-42450906-2018
СРОК ГОДНОСТИ: 370 дней от даты изготовления.
МАССА НЕТТО: 200 г.

ВСЕ О ПРОДУКТЕ ТУ:

4 607061 494369

Dr. Bakers Professional

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР С НАТУРАЛЬНОЙ ВАНИЛЬЮ

Придает нежный и тонкий аромат натуральной ванили десертам, выпечке и напиткам.

Рекомендации по применению: 30 г на 1 кг муки.

Состав: сахар, ванильные стручки молотые, экстракт ванили. Может содержать следы молока, глютен, горчица, соя, яичный желток и орехи.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения):
жиры - 0,4 г, белки - 0,2 г, углеводы - 98,0 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 400 ккал/1680 кДж.

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, помещ. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@baking-academy.ru

Адрес производства: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 308015, г. Белгород, ул. Сунская, д. 165

Поставщик в Республику Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

Статья: 10.81.13-015-42450906-2018
СРОК ГОДНОСТИ: 24 месяца от даты изготовления.
МАССА НЕТТО: 500 г.

ВСЕ О ПРОДУКТЕ ТУ:

4 607061 495309

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ на professional.baking-academy.ru

Dr. Bakers Professional

ЖЕЛАТИН ПИЩЕВОЙ 220 БЛЮМ ВЫСТРОАЙМОВИЙ

Рекомендации по применению: 20 г на 1 л жидкости.

1. Желатин растворить в воде и поварить максимум до 60 °С, не кипятить! при непрерывном помешивании до полного растворения.

2. Слегка охладить или использовать горячим (в соответствии с рецептом).

НЕ ТРЕБУЕТ ЗАМАЧИВАНИЯ

Внимание! Не применять со свежими яича и аналогами!

Состав: желатин пищевой. Может содержать следы молока, глютен, соя, яичный желток, горчица, сельдерей и орехи.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): жиры - 0,4 г, белки - 87,2 г, углеводы - 0,7 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 355,7 ккал/1509,1 кДж.

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, помещ. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@baking-academy.ru

Адрес производства: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 308015, г. Белгород, ул. Сунская, д. 165

Поставщик в Республику Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

Статья: 1-84-005609
ТУ 20.59.60-011-42450906-2018
СРОК ГОДНОСТИ: 24 месяца от даты изготовления.
МАССА НЕТТО: 500 г.

ВСЕ О ПРОДУКТЕ ТУ:

4 607061 494370

Dr. Bakers Professional

КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ «PREMIUM»

Способ применения для выпечки:
При приготовлении крема, кексов, супов и соусов кукурузный крахмал Dr. Bakers необходимо тщательно смешать с мукой. Замесить 1/3 объема пшеничной муки, увлажненной в рецепте, кукурузным крахмалом Dr. Bakers, и вилочкой приобрести особенно нежную и асимметричную структуру.

Способ применения в качестве загустителя для супов, киселей, супов и соусов для основных блюд:
При приготовлении крема, кексов, супов и соусов кукурузный крахмал Dr. Bakers необходимо предварительно перемешать с небольшим количеством прохладной жидкости (вода, лимонный сок), затем добавить до желаемого содержания основному блюду и интенсивно помешивая венчиком, дать в него полученную смесь, жидкости и крахмала. Еще раз довести до кипения и вылить до образования густой консистенции, постоянно помешивая.

Состав: кукурузный крахмал. Может содержать следы молока, глютен, соя, яичный желток, горчица, сельдерей и орехи.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): жиры - 0 г, белки - 0 г, углеводы - 85,14 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 340,56 ккал/1427,39 кДж.

Хранить в сухом, прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, помещ. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@baking-academy.ru

Адрес производства: ООО «Др.Бейкерс», Россия, 308015, г. Белгород, ул. Сунская, д. 165

Поставщик в Республику Беларусь: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

Статья: 1-84-005610
ТУ 10.81.13-015-42450906-2018
СРОК ГОДНОСТИ: 24 месяца от даты изготовления.
МАССА НЕТТО: 1 кг.

ВСЕ О ПРОДУКТЕ ТУ:

4 607061 494340



PROFESSIONAL (ХоРеКа)



Dr. Bakers Professional

ОРЕХ КОКОСОВЫЙ ВЫСУШЕННЫЙ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЙ: КОКОСОВАЯ СТРУЖКА PREMIUM

- Кокосовая стружка премиального качества, с нежным ароматом и ярким ореховым вкусом.
- Идеально подходит для выпечки, десертов и декора.
- Оптимальный размер стружки — «Грань».
- Высокое содержание жира: 65%.

Состав: сухая кожура кокоса. Может содержать следы молока, пшеницы, орехов, сои, яиц, кукурузы и орехов.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): жиры - 68 г, белки - 7 г, углеводов - 16 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 170 ккал / 2970 кДж.

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, пом.ч. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@bakings-academy.ru.

Адрес производства: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

ТУ 01.24.20-025-42450906-2022
СРОК ГОДНОСТИ: 370 ДНЕЙ
ОТ ДАТЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ.
МАССА NETTO: 500 Г.

ВСЁ О ПРОДУКТЕ ТУТ:

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ
на professional.baking-academy.ru

4 607061 495323

Dr. Bakers Professional

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА: ЗАГУСТИТЕЛЬ ДЛЯ СЛИВОК И СМЕТАНЫ

- Загущает и стабилизирует сливки, сметану, кремы, начинки или десерты на молочной основе (сметана, сливки, Рикотта и т.д.).
- Готов к применению, не требует предварительной активации или нагрева. Холодного набухания.

Рекомендация по применению: 32 г на 1 литр продукта.

Способ приготовления:

1. Охлажденные пастеризованные сливки (с массовой долей жира 20-30%) или сметану (с массовой долей жира не менее 15%) взбить в течение 1 минуты.
2. Продолжая взбивать сливки или сметану, постепенно всыпать загуститель для сливок и сметаны (при желании добавить сахар и ванильный сахар), взбить до загустения.
3. До употребления готовый продукт хранить в холодильном ящике.

Состав: загуститель, диоксидафосфат окислительно-восстановительный, Е551. Может содержать следы молока, глютена, горчицы, сои, яиц, кукурузы, орехов и диоксида серы.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): жиры - 0 г, белки - 0 г, углеводов - 51 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 370 ккал / 1550 кДж.

Хранить в сухом прохладном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, пом.ч. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@bakings-academy.ru.

Адрес производства: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

ТУ 10.89.19-017-42450906-2018
СРОК ГОДНОСТИ: 24 МЕСЯЦА
ОТ ДАТЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ.
МАССА NETTO: 500 Г.

ВСЁ О ПРОДУКТЕ ТУТ:

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ
на professional.baking-academy.ru

4 607061 495316

Dr. Bakers Professional

КОРИЦА МОЛОТАЯ

Состав: корица молотая. Может содержать следы молока, глютена, сои, яиц, орехов, кукурузы, горчицы и сельдерея.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): жиры - 3,9 г, белки - 4,0 г, углеводов - 56,9 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 315,8 ккал / 1326,2 кДж.

Хранить в сухом, чистом и хорошо вентилируемом помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, пом.ч. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@bakings-academy.ru.

Адрес производства: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

Артикул: 1-84-005602
Срок годности: 24 месяца
от даты изготовления.
ГОСТ 29049
МАССА NETTO: 1 кг.

ВСЁ О ПРОДУКТЕ ТУТ:

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ
на professional.baking-academy.ru

4 607061 189239

Dr. Bakers Professional

ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА = АГАР ПИЩЕВОЙ

Прочность геля: 1000
Прочность геля по методу Никана - не менее 1000 гсм!
Прочность геля агара с сахаром по методу Валента
Прочность геля агара: 1100
Среднее значение: 1100

Рекомендация по применению: 14 г на 1 л жидкости.

Состав: агар (агент желирующий). Может содержать следы молока, пшеницы, сои, яиц, кукурузы, горчицы, сельдерея и орехов.

Пищевая ценность в 100 г продукта (средние значения): жиры - 0 г, белки - 0,4 г, углеводов - 0 г.

Энергетическая ценность в 100 г продукта: 124 ккал / 566 кДж.

Хранить в сухом хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Изготовитель: ООО «Др Бейкерс», Россия, 125252, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Хорошевский, ул. Авиаконструктора Микояна, д. 12, пом.ч. 2/4, ком. 9, тел.: +7 (495) 967-65-01, e-mail: info@bakings-academy.ru.

Адрес производства: ООО «Альфа-Дистрибуция», 220082, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Матусевича, д. 20, пом. 12/1, тел.: +375 (17) 354-32-12.

ТУ 10.89.15-001-44799323-2022
СРОК ГОДНОСТИ: 18 месяцев
от даты изготовления.
МАССА NETTO: 300 г.

ВСЁ О ПРОДУКТЕ ТУТ:

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ
на professional.baking-academy.ru

4 607061 149401