

ГУРМИКС®

ГОТОВЫЕ
РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА

ГУРМИКС

*концентраты
для напитков*

2021

МОРСЫ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

1 ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Для наилучшего вкусового решения и презентабельного вида морсов для переработки ягод используется разное оборудование. Например, для брусники и клювы используется гомогенизатор, для облепихи, где требуется убрать косточку используется промышленный финишёр.

2 НАТУРАЛЬНОСТЬ

Продукт 100% натуральный, соответствующий нормам технического регламента на соковую продукцию и морсы.

3 ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Сбор ягод осуществляется в экологически чистых районах Алтайского края, Томской области, Карелии.

ПРИМЕНЕНИЕ:

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРСА

разведите концентрированный морс с питьевой водой в соотношении 1:2
(для облепихи 1:3)

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯГОДНОГО НАПИТКА

разведите концентрированный морс с питьевой водой в соотношении 1:5

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

концентрированный

Состав:

Пюре из брусники, сахар, ароматизатор натуральный, вода питьевая.

Минимальная объёмная доля ягодного пюре 38%



МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

концентрированный

Состав:

Облепиховый сок, сахар, фруктоза, ароматизатор натуральный, вода питьевая.

Минимальная объёмная доля сока 48%



МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

концентрированный

Состав:

Пюре из клюквы, сахар, экстракт клюквы, вода питьевая.

Минимальная объёмная доля ягодного пюре 36%



КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ НАПИТКОВ

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ
ВКУСЫ

1 ВОСТРЕБОВАННОСТЬ

Ассортимент включает в себя самые топовые вкусы экзотических фруктов.

2 НАТУРАЛЬНОСТЬ

Изготавливается из натуральных фруктовых пюре, которые закупаются в Европе и Азии в промышленной асептической упаковке, сохраняющей свежесть вкуса экзотических фруктов.

ПРИМЕНЕНИЕ:

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСВЕЖАЮЩИХ И СОГРЕВАЮЩИХ НАПИТКОВ
(лимонадов, коктейлей, фруктовых чаёв)



концентрат для напитка
МАНГО-МАРАКУЙЯ

Состав:

Пюре из манго, сахар, сок из маракуйи, фруктоза, концентрированный ананасовый сок, вода питьевая, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, ароматизаторы.

концентрат для напитка
ГУАВА-ЛИЧИ

Состав:

Сахар, фруктовое пюре (из гуавы, из личи, из гуанабаны), концентрированные фруктовые соки (ананасовый, лимонный) вода питьевая, ароматизатор.

концентрат для напитка
МАНГО-КЛУБНИКА

Состав:

Пюре из манго, сахар, клубника, фруктоза, семечки клубники, вода питьевая, экстракт манго, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, ароматизатор натуральный.



концентрат для напитка

ЛИМОН-ЮДЗУ-БУЗИНА

Состав:

Лимоны свежие пюре (мякоть), сок юдзу, концентрированный апельсиновый сок, экстракт цветов бузины, концентрированный лимонный сок, концентрированный ананасовый сок, сахар, глюкозно-фруктозный сироп, натуральные ароматизаторы, вода.

концентрат для напитка

МАНДАРИН-ЮДЗУ

Состав:

Концентрированный мандариновый сок, сок юдзу, концентрированный апельсиновый сок, сахар, пюре свежих лимонов, концентрированный лимонный сок, концентрированный ананасовый сок, ароматизаторы натуральные, краситель натуральный лютеин, вода.



Могут использоваться для согревающих напитков в зимний сезон

ШОКОЛАДНЫЕ СИРОПЫ

Для приготовления ароматных, насыщенных шоколадных напитков

1 ВОСТРЕБОВАННОСТЬ

На волне популярности кофеен употребление напитков с кофейными и шоколадными вкусами вошло в повседневную привычку. Эти напитки не только бодрят, но и дарят яркие вкусовые ощущения.

2 ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Удобная упаковка - дойпак с дозатором позволяет готовить от 1 чашки напитка, при этом для приготовления напитка не потребуется никакого специального оборудования.

ПРИМЕНЕНИЕ:

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА «ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД» смешайте 30 г сиропа и 150 г горячей воды или молока

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С СОКОМ АПЕЛЬСИНА И КОРИЦЕЙ

Состав:

Глюкозно-фруктозный сироп,
какао-порошок, вода, сахар,
тёмный шоколад в порошке,
апельсины, корица.

КЛАССИЧЕСКИЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Состав:

Глюкозно-фруктозный сироп,
какао-порошок, вода, сахар,
тёмный шоколад в порошке.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С АРОМАТОМ ЛЕСНОГО ОРЕХА

Состав:

Глюкозно-фруктозный сироп,
какао-порошок, вода, сахар,
тёмный шоколад в порошке,
амортизатор «Лесной орех».

