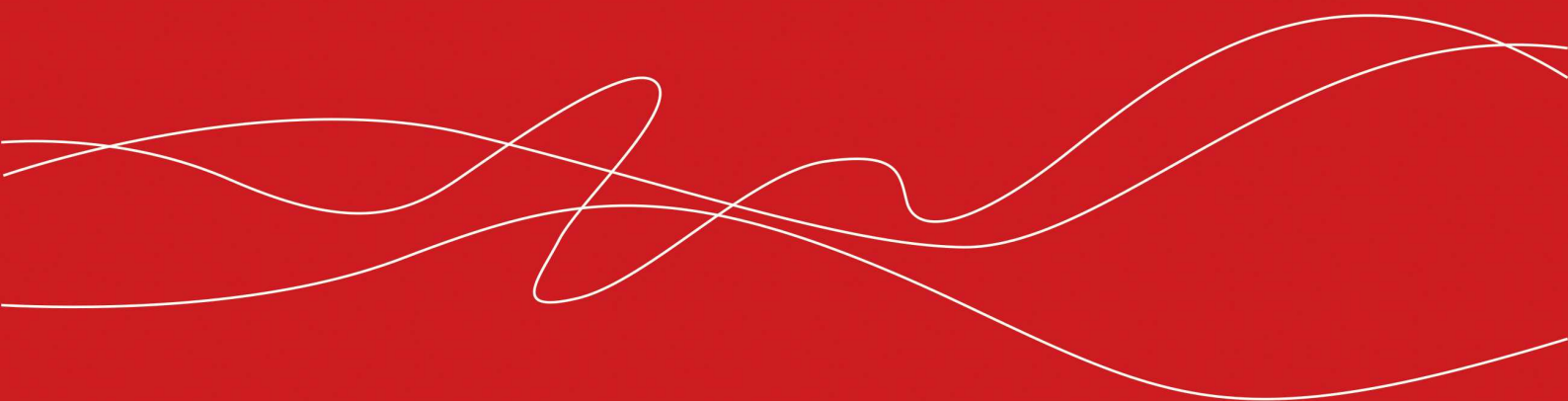


АРНИКА МОРАЛИЯ
РАСТЕМ ВМЕСТЕ



Foodver



О нас :

Производственно-торговая группа **Behbood Anidishan Arnika Toos** была основана в 2015 году с целью улучшения качества продукции тортовой, печенье, бисквитной и кондитерской промышленности.

качественной продукции, правильное взаимодействие с отечественными и зарубежными клиентами, обмен техническими знаниями и инновациями в продукции с самого начала были основными целями организации.

Благодаря неустанным усилиям был создан и представлен широкий спектр применимых продуктов в виде тортов, печенья и сладостей как для промышленности, так и для ремесленников; Инновации в наших уникальных гелевых эмульгаторах заслужили для нас честь получить одобрение в качестве лицензии компании, основанной на знаниях, от вице-президента Президентского института.

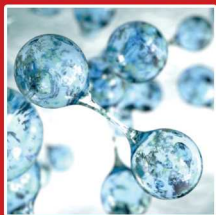
В качестве еще одного достижения группы стоит отметить привлечение доверия испанской компании **Muralia**, результатом которого стало рождение коллекции **Arnika Muralia** в 2019 году.

Надеемся, что воспользовавшись технической поддержкой этой опытной компании, мы сможем предпринять эффективные шаги для улучшения качества и разнообразия предлагаемых решений, отвечающих различным вкусам и желаниям.





Торт-гель —эмульгаторы



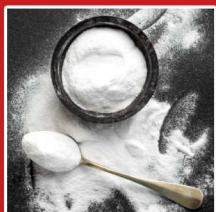
улучшители



смягчающий агент



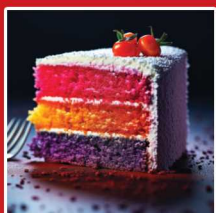
Высвобождающие агенты



стабилизаторы разрыхлителей



Смеси песочного торта / Смеси маффинов



Смеси бисквит / Смеси шифона



роллетные премиксы / премиксы блины



Глазури / порошок для взбивания сливок

Торт-гель — эмульгаторы

знаете ли вы о преимуществах ?

- Отложенное старение
- Сохранение свежести и мягкости продуктов.
- Уменьшение плотности теста.
- увеличение объёма выпускаемой продукции-
- Улучшена текстура продукта
- Уменьшить потребление яиц.

Промышленная классификация:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
G800	СЛОЕНЫЙ ПИРОГ	0.8 - 1.1
	РУЛЕТ С КРЕМОМ	1 - 1.3
	БИСКВИТНЫЙ ТОРТ	1 - 1.3
S500	СЛОЕНЫЙ ПИРОГ	1 - 1.3
	РУЛЕТ С КРЕМОМ	1.1 - 1.4
	БИСКВИТНЫЙ ТОРТ	1.1 - 1.4
B300	СЛОЕНЫЙ ПИРОГ	1 - 1.5
	РУЛЕТ С КРЕМОМ	1.1 - 1.5
	БИСКВИТНЫЙ ТОРТ	1.1 - 1.5

Классификация ремесленных:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
ФОМАКС		0.5 - 1
ФУЛЕКС ПЛЮС	ВСЕ ВИДЫ ТОРТОВ	1 - 1.5
ФУЛЕКС		1.5 - 2

*Оптимальный уровень дозировки определяется путем тестирования в конкретном применении.

Срок годности: **6 месяцев.**

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

8 кг. & 20 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ





улучшители

знаете ли вы о
преимуществах ?

- увеличение срока годности
- Контроль микробной активности.
- Регулировка реологии теста.
- Регулировка активности воды.

Промышленная классификация:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
PURE	СЛОЕНЫЙ ПИРОГ	3.5 - 3.8
	РУЛЕТ С КРЕМОМ	3.8 - 4.2
	БИСКВИТНЫЙ ТОРТ	3.8 - 4
PRIME	СЛОЕНЫЙ ПИРОГ	3.8 - 4
	РУЛЕТ С КРЕМОМ	4.2 - 4.5
	БИСКВИТНЫЙ ТОРТ	4.5 - 5

Классификация ремесленных:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
АНТИ МИК	ВСЕ ВИДЫ ТОРТОВ	0.2 - 1

*Оптимальный уровень дозировки определяется путем тестирования в конкретном применении.

Срок годности: **12** месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

4 кг. & 25 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ





смягчающий агент

знаете ли вы о
преимуществах ?

- сохранение свежести и мягкости продуктов
- отложенное старение.
- улучшена текстура продукта.
- повышение эластичности.

Промышленная классификация:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
СС	ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ	0.6 - 0.7
ВС	ПЕЧЕНЬЕ	0.7 - 0.75

Классификация ремесленных:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
Размягчитель	ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ	0.5 - 0.8
Формер	ПЕЧЕНЬЕ	0.5 - 0.8

*Оптимальный уровень дозировки определяется путем тестирования в конкретном применении.

Срок годности: 12 месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

8 кг. & 20 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ



Высвобождающие агенты

знаете ли вы о
преимуществах ?

- Легко извлекается из формы без отходов
- Гладкий внешний вид готового изделия (внизу).
- Отсутствие побочных эффектов на вкус и аромат.

Промышленная классификация:

Тип

Применение

R 100

Легко извлекается из формы без отходов

RX 100

Band Active

Легко снимается с ленты духовки без отходов

Классификация ремесленных:

Тип

Применение

R 200

Легко извлекается из формы без отходов

Срок годности: 9 месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

3 кг. & 18 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ



стабилизаторы разрыхлителей



знаете ли вы о
преимуществах ?

- Больше выбросов и удержания CO₂
- Развитие сети глютена
- Увеличение объема продукта
- Улучшить текстуру продукта

Промышленная классификация:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
BP 100	СЛОЕНЫЙ ПИРОГ	1 - 1.7
BP 110	ВСЕ ВИДЫ ТОРТОВ И ПЕЧЕНЬЯ	0.7 - 1.5
ST 100	МОКРЫЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ	1.9 - 2.2

Классификация ремесленных:

Тип	Применение	количество*% (на основе слоеного теста)
BP 200	ВСЕ ВИДЫ ТОРТОВ И ПЕЧЕНЬЯ	0.5 - 1.7

*Оптимальный уровень дозировки определяется путем тестирования в конкретном применении.

Срок годности: **12** месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

1 кг. & 20 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ



Смеси песочного торта Смеси маффинов

знаете ли вы о
преимуществах ?

- Первые ароматизированные премиксы для тортов в Иране.
- Без синтетических красок
- Без консервантов
- Легкость приготовления
- Наслаждайтесь максимальным качеством

Классификация премиксов песочного торта:

Тип	Рецепт	Смешивание	Выпечка
КАКАО	песочный премикс	5 kr	2МИН
	Вода	1 kr	НИЗКАЯ СКОРОСТЬ
	Масло	2 kr	2МИН
	Яйцо	2 kr	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ
КАКАО			30 - 35мин 170 - 180 градусов
ВАНИЛЬ			
КЛУБНИКА			
БАНАН	песочный премикс	5 kr	2МИН
АПЕЛЬСИН	Вода	1.1 kr	НИЗКАЯ СКОРОСТЬ
ЯБЛОКО	Масло	1.5 kr	2МИН
ЕЖЕВИКА	Яйцо	1.75 kr	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ
КАПУЧИНО			
ШАФРАН			

Смеси маффинов:

Тип	Рецепт	Смешивание	Выпечка
ВАНИЛЬ	Смеси маффинов	5 kr	2МИН
	Вода	1.1 kr	НИЗКАЯ СКОРОСТЬ
	Масло	1.5 kr	2МИН
	Яйцо	1.1 kr	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ
ВАНИЛЬ			18 - 22 мин 180 градусов
КАКАО	Смеси маффинов	5 kr	2МИН
	Вода	1.3 kr	НИЗКАЯ СКОРОСТЬ
	Масло	1.3 kr	2МИН
	Яйцо	1.1 kr	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ
КАКАО			18 - 22 мин 180 градусов

Срок годности: 12 месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

20 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ



Смеси бисквита Смеси шифона



знаете ли вы о
преимуществах ?

- .Первые ароматизированные премиксы для тортов в Иране.
- Без синтетических красок
- Без консервантов
- Легкая подготовка
- Наслаждайтесь максимальным качеством

Классификация Смеси бисквита:

Тип	Рецепт		Смешивание	Выпечка
КАКАО	Смесь бисквит	5 kr	1МИН	60мин
	Вода	0.5 kr	НИЗКАЯ СКОРОСТЬ	150
	Яйца	4 kr	8МИН ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ	градусов
ВАНИЛЬ				
КЛУБНИКА				
БАНАН	Смесь бисквит	5 kr	1МИН	60мин
АПЕЛЬСИН	Вода	1 kr	8МИН	150
ЯБЛОКО	Яйца	2.7 kr	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ	градусов
ЩЕЛКОВИЦА				

Классификация Смеси шифона:

Тип	Рецепт		Смешивание	Выпечка
ВАНИЛЬ	Смеси маффинов	5 kr	1МИН	60мин
	Вода	0.5 kr	НИЗКАЯ СКОРОСТЬ	
	Масло	0.3 kr	8МИН	150
КАКАО	Яйца	4 kr	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ	градусов

Срок годности: 12 месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

20 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ



роллетные премиксы премиксы блины

знаете ли вы о преимуществах ?

- Первые ароматизированные премиксы для тортов в Иране
- Без синтетических красок
- Без консервантов
- Легкая подготовка
- Наслаждайтесь максимальным качеством

Классификация роллетных премиксов:

Тип	Рецепт	Смешивание	Выпечка
КАКАО			
ВАНИЛЬ		1МИН	
КЛУБНИКА	роллетные премиксы 5 кг	НИЗКАЯ СКОРОСТЬ	
	Вода 1.25 кг		2мин
БАНАН	Яйцо 4 кг		350-400
АПЕЛЬСИН	инвертный сироп 0.3 кг	5МИН	градусов
ЯБЛОКО	Гель-торт 0.46 кг	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ	
ЩЕЛКОВИЦА			

Классификация премиксов блины:

Тип	Рецепт	Смешивание	Выпечка
КАКАО			
ВАНИЛЬ			
КЛУБНИКА	премиксы блины 5 кг		
БАНАН	молоко 1.4 кг	2МИН	Готовить на
	Яйцо 3.5 кг	ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ	сковороде
АПЕЛЬСИН	Масло 0.9 кг		
ЯБЛОКО			
ЩЕЛКОВИЦА			

Срок годности: 12 месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

20 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ



Глазури порошок для взбивания сливок

знаете ли вы о
преимуществах ?

- Легкое украшение
- Блестящее улучшение
- Замедленное высыхание
- Наслаждайтесь максимальным качеством

Классификация глазурей:

Тип

ОСНОВНОЕ Е
КЛУБНИКА
БАНАН
ДЫНЯ
АПЕЛЬСИН
ЯБЛОКО
ЩЕЛКОВИЦА
АНАНАС

Тип

ЧЕРНИКА
МАНГО
ВИШНЯ
КАКАО
КАРАМЕЛЬ
ШЕЛЛИ
СЕРЕБРЯНОЕ
ЗОЛОТОЕ

порошок для взбивания сливок:

Тип

ОСНОВНОЕ
КЛУБНИКА
БАНАН
ДЫНЯ
АПЕЛЬСИН
ЯБЛОКО
ЩЕЛКОВИЦА

Тип

ЩЕЛКОВИЦА
ЧЕРНИКА
МАНГО
ВИШНЯ
КАКАО
КАРАМЕЛЬ
ЧЕРЕШНЯ

Срок годности: 12 месяцев.

Хранение: хранить в сухом и прохладном месте.

20 кг



СКАНИРУЙТЕ ШТРИХ-КОД
ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ





АРНИКА МОРАЛИЯ.

www.foodver.co

(+98)5132403291-4

№.110 ,4rd Багбан, Чахешк, г.Мешхед, Иран