



HoReCa



РУСАГРО
М а с л о

МАЙО НЕЗ



Мастерский
ПРОВАНСАЛЬ

Solpro®

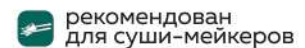


Solpro

Продукты торговой марки «Solpro» разработаны специально для предприятий общественного питания и учитывают потребности каждого сегмента HoReCa

Майонезы торговой марки «Solpro»

- ✓ содержат в составе растительное масло высшего сорта
- ✓ отличаются однородной глянцевой невероятно густой консистенцией и сбалансированным вкусом
- ✓ длительно удерживают клеточный сок ингредиентов, обеспечивая привлекательный внешний вид блюд
- ✓ отлично запекаются, образуя румяную корочку



Майонез Провансаль GOLDEN QUALITY «Solpro», 78%



- ✓ Вырабатывается по классической рецептуре Провансаля на основе натуральных жидких яичных желтков
- ✓ Имеет мягкий сливочный вкус, насыщенный цвет и тонкий аромат

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050091	5 000	5035
43050073	3 000	2 850



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 150 суток

Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 67%



- ✓ Традиционный вкус классического Провансаля
- ✓ Сбалансированный вкус с умеренной остротой
- ✓ Без излишней кислотности

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050012	10 000	9 600
43050011	3 000	2 880



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез Провансаль CLEAN LABEL «Solpro», 67%



- ✓ **Натуральные ингредиенты, без консервантов и Е-добавок** (натуральный лимонный сок, эфирное масло горчицы, яичный желток и подсолнечное масло высшего сорта)
- ✓ **Классическая рецептура Провансаля**

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050071	10 000	9 600



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 60 суток

Майонез Провансаль С МЯГКИМ ВКУСОМ «Solpro», 67%



- ✓ **Сбалансированный сливочный вкус**
- ✓ **Идеально подходит для соусов, в которых шеф-повару не нужна излишняя кислотность традиционного вкуса майонеза**
- ✓ **Великолепно запекается, подходит для суши-мейкеров**

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050014	10 000	9 600



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 60%



- ✓ **Сохраняет потребительские свойства майонеза м.д.ж. 67% при пониженной жирности**
- ✓ **Универсальное использование: для салатов, соусов, запекания**

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050076	10 000	9 700
43050077	3 000	2 910



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 50%



- ✓ **Сбалансированная лёгкая рецептура майонеза позволяет раскрыть вкус ингредиентов в блюдах**
- ✓ **Сохраняет технологические характеристики при средней жирности**
- ✓ **Легко замешивается**
- ✓ **Самое выгодное приобретение среди майонезов**

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050078	10 000	9 800



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез Провансаль КЛАССИЧЕСКИЙ «Solpro», 55%



- ✓ **Идеально подходит для соусов и маринадов**
- ✓ **Рекомендован для кафе, кулинарий, столовых, в том числе с линиями раздачи**
- ✓ **Хорошо удерживает влагу**

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050069	10 000	9 700
43050070	3 000	2 910



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез Провансаль ЛЁГКИЙ «Solpro», 30%



- ✓ **Невероятно густая консистенция при низкой жирности**
- ✓ **Идеален для соусов и маринадов, салатов без длительного хранения**
- ✓ **Рекомендован для шавермы, кафе, столовых**
- ✓ **Самое выгодное приобретение среди майонезов**

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050072	10 000	10 000



Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток




Майонез Провансаль СПЕЦИАЛЬНЫЙ «Solpro», 67%



- ✓ Имеет выраженный белый цвет (без бета-каротина в составе)
- ✓ Длительно удерживает клеточный сок в овощах
- ✓ Уникальный состав позволяет сохранять срок реализации готового блюда
- ✓ Рекомендован для использования в салатах, особенно при их продаже через витрину магазина

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050074	10 000	9 600


 Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез Провансаль ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ «Solpro», 67% и 57%



- ✓ Эксклюзивная рецептура для крупных производств, кулинарий, торговых сетей и фабрик-кухонь
- ✓ Обеспечивает возможность длительного хранения заправленных салатов и блюд

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050075	10 000	9 800
43050001	10 000	9 700

 Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

 рекомендован для салатов

 рекомендован для ресторанов

 рекомендован для суши-мейкеров


ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО

Майонез Провансаль ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ «Solpro», 67%



- ✓ Идеально подходит для суши-мейкеров
- ✓ При запекании удерживает влагу и сохраняет форму «шاپочки»
- ✓ Густая консистенция майонеза имеет высокую термостабильность и хорошо ведёт себя при запекании дефростированной продукции

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050231	10 000	9 600
43050318	3 000	2 880


 Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез Провансаль ЯИЧНЫЙ «Solpro», 67%



- ✓ Имеет ярко выраженный яичный вкус и более насыщенный цвет и аромат благодаря повышенному содержанию в составе натурального яичного желтка
- ✓ Рекомендован в качестве «домашнего» майонеза для кафе и ресторанов

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050137	10 000	9 600

 Срок годности: t 0 °C – +18 °C – 180 суток

 рекомендован для суши-мейкеров



Московский ПРОВАНСАЛЬ

Эталон вкуса настоящего Провансаля, производство которого было запущено на одном из старейших масложировых комбинатов страны МЖК.

Майонезы торговой марки «Московский Провансаль»

- ✓ имеют насыщенный пикантный вкус и густую консистенцию
- ✓ бренд ТОП-3 в РФ
- ✓ историческое лидерство продукта на рынках Москвы, ЦФО и Северо-Запада благодаря отменному вкусу и высокому качеству продукта
- ✓ бренд №1 и №3 в странах экспорта (Таджикистан и Азербайджан)



рекомендован для ресторанов



без консервантов

Майонез «Московский Провансаль», 67%

- ✓ Идеально сбалансированный вкус классического Провансаля
- ✓ Нежная консистенция
- ✓ Натуральное эфирное масло горчицы
- ✓ Подсолнечное масло высшего сорта



Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050104	10 000	9 600
43050103	5 000	4 800



Срок годности:
t 0 °C – +18 °C – 180 суток

Майонез «Московский Провансаль», 67%

- ✓ Рецептура классического Провансаля без консервантов
- ✓ Без добавления крахмала
- ✓ Натуральное эфирное масло горчицы
- ✓ Подсолнечное масло высшего сорта



Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050010	10 000	9 600



Срок годности:
t 0 °C – +10 °C – 120 суток
t 0 °C – +18 °C – 60 суток

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: ПЛАСТИКОВОЕ ВЕДРО



FOOD EXPERT

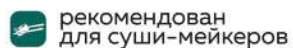
Профессиональный майонез, производство которого берёт начало на территории Урала на Екатеринбургском Жировом Комбинате.

Майонезы торговой марки «FOOD EXPERT»

- ✓ Идеальное решение для фаст-фуда, кафе и столовых
- ✓ Продукт высокого качества по доступной цене
- ✓ Сегодня занимают лидирующие позиции на рынке УФО, ПФО и в странах Средней Азии



рекомендован для ресторанов



рекомендован для суши-мейкеров

Майонез «FOOD EXPERT», 67%



- ✓ Обладает густой консистенцией и сбалансированным вкусом классического майонеза Провансаль
- ✓ Оптимально взаимодействует с ингредиентами, легко смешивается и не впитывается в продукты, способствуя экономичному расходу
- ✓ Универсален в применении как холодных, так и горячих блюд

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050082	10 000	9 600
43050158	5 000	4 800



Срок годности: t +2 °C – +10 °C – 150 суток

Соус майонезный «FOOD EXPERT», 40%



- ✓ Кремовый оттенок, насыщенный вкус, консистенция средней густоты
- ✓ Используют в выпечке для улучшения теста, подходит для начинок (сырные лепёшки и шанежки с картофелем)
- ✓ Хорошее соотношение цена-качество

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050085	10 000	9 850



Срок годности: t +2 °C – +10 °C – 150 суток



рекомендован для кафе, столовых



рекомендован для шавермы



рекомендован для бургеров

Майонез «FOOD EXPERT», 55%



- ✓ Оптимальное соотношение цены и качества
- ✓ Идеально подходит для приготовления салатов, холодных соусов, сэндвичей, а также для запекания
- ✓ Отлично обволакивает ингредиенты и сохраняет свежесть салатов в течение длительного времени

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050080	10 000	9 800
43050079	5 000	4 800
53050175	7 000	7 000



Срок годности: t +2 °C – +10 °C – 150 суток

Соус майонезный «FOOD EXPERT», 15%



- ✓ Может использоваться как база для лёгких соусов и заправок
- ✓ Идеально подходит для салатов и шаурмы
- ✓ Низкокалорийный – подходит для людей, контролирующих потребление жиров
- ✓ Доступный ценовой сегмент

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
43050084	10 000	9 870



Срок годности: t +2 °C – +10 °C – 150 суток

МАС ЛО





Solpro

Продукты торговой марки «Solpro» разработаны специально для предприятий общественного питания и учитывают потребности каждого сегмента HoReCa

- ### Масло торговой марки «Solpro»
- ✓ Универсальное подсолнечное масло «Solpro» – это отличный вариант для гастрономических творений и кулинарных экспериментов
 - ✓ Масло для фритюра – это продукт на основе подсолнечного масла с добавлением комплекса антиоксидантов и пеногасителя. Разработан специально для использования на профессиональной кухне при высоких температурах свыше 200 градусов.

✗ не рекомендовано для кафе, столовых

☑ подходит для фритюра и жарки

Подсолнечное масло «Solpro», универсальное



- ✓ Подходит для жарки, заправки и консервирования
- ✓ Высокая степень очистки масла: не дымит, не горит, без канцерогенов
- ✓ Производится в соответствии с ГОСТ 1129-2013

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
67601	5 000	4 600
61670001	1 000	920



Срок годности: 12 месяцев

Подсолнечное масло «Solpro», для фритюра



- ✓ Применяется в кулинарии и ресторанах быстрого питания
- ✓ Окислительная устойчивость в 4 раза выше обычного масла
- ✓ Высокоустойчиво к пено- и дымообразованию, потемнению, процессам полимеризации

Артикул	Объем ед., мл	Масса ед. нетто, г
675425	5 000	4 600



Срок годности: 12 месяцев

☑ универсальный продукт

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: БУТЫЛКА ПЭТ

Ассортимент для пищевых производств и фабрик-кухонь

МАР ГА РИН



GRANDPRO
BAKING EXCELLENCE

GRANDPRO – это инновационный и высокотехнологичный полностью растительный продукт. Он идеально подходит как для классических блюд, так и для веганского и ЗОЖ-меню. Обладает высочайшим качеством, стабилен в применении, постоянен в своих свойствах и гарантирует наслаждение результатом.

Маргарин торговой марки «GRANDPRO»

- ✓ Премиальный продукт, специально разработанный для профессионалов высокой кухни Chef de Cuisine (шеф-повар), Saute Chef (соте-шеф, соусье) и Pastry Chef (повар выпечки)
- ✓ Помогает решать самые амбициозные кулинарные задачи, создавать шедевры по изысканным авторским рецептам

 для изделий из песочного теста


 для кремов и кондитерских начинок

GRANDPRO CREAM, 84%

Для изготовления кремов для кондитерских изделий



- ✓ Идеален для приготовления сложных многокомпонентных кремов
- ✓ Имеет высокую аэрирующую способность, которая создаёт лёгкую воздушную и пышную структуру крема
- ✓ Хорошо связывает жидкие рецептурные компоненты
- ✓ Обладает высокой технологичностью при температуре +10 °C – +20 °C

Артикул	Масса ед. нетто, г	
338410	10 000	


 Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток

GRANDPRO TART, 82%


Для изготовления изделий из песочного теста



- ✓ Позволяет получить хорошо гомогенизированную эмульсию, которая предотвращает затягивание теста
- ✓ Обеспечивает лёгкую отсадку и формовку теста
- ✓ Имеет высокую взбиваемость, которая позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу, придавая объём тесту
- ✓ Подходит для изготовления изделий из песочного теста

Артикул	Масса ед. нетто, г	
338210	10 000	

 Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток

 для восточных сладостей


 для изделий из сдобного теста

GRANDPRO CROISSANT, 82%

Для всех видов продукции из слоёного теста



- ✓ Технологичен в работе в широком диапазоне температур благодаря высокой пластичности
- ✓ При соблюдении технологии приготовления позволит получить изделия правильной формы и размеров
- ✓ Обеспечивает создание равномерной слоистости

Артикул	Масса ед. нетто, г	
338310	10 000	

 Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток


GRANDPRO CAKE, 82%

Для выпечки сдобных кондитерских изделий — бриошей, пирогов, капкейков, маффинов, рулетов



- ✓ Обеспечивает получение устойчивой однородной эмульсии
- ✓ Имеет высокую аэрирующую способность, которая придаёт лёгкую воздушную и пышную структуру выпечке
- ✓ Увеличивает срок годности готовых изделий
- ✓ Позволяет добиться идеального внешнего вида изделия

Артикул	Масса ед. нетто, г		
331110	10 000		

 Срок годности: t -20 °C – +20 °C – 360 суток

 для изделий из слоёного теста

ВИД ЕДИНИЧНОЙ УПАКОВКИ: КОРОБ