

ООО "Печагин Продукт"

PECHAGIN
professional

каталог продукции

HoReCa

ЛУЧШЕЕ ДЛЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КУХНИ



PROFI 78%



ВЕДРО
3 ЛИТРА

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +20°C - 90 суток

Майонез PECHAGIN Professional «PROFI» 78% - первоклассный продукт, разработанный для профессионального использования. В своём составе содержит высококачественный яичный желток, количество которого в два раза увеличено по сравнению с классическими майонезами, что обуславливает его основные свойства. Он является прекрасной основой для дипсоусов. Обладает высокой термостабильностью, что позволяет создавать аппетитную корочку на продуктах и сохранять первоначальную форму при запекании. Благодаря густой консистенции и яркому внешнему виду используется для декорирования блюд.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОб
7 ЛИТРОВ



ОЛИВКОВЫЙ 67%



ВЕДРО
940 МЛ и
3 ЛИТРА



Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +14°C - 120 суток,
от +14°C до +18°C - 30 суток

Майонез PECHAGIN Professional «ОЛИВКОВЫЙ» 67% приготовлен на высококачественных яичных желтках с добавлением рафинированного оливкового масла. Благодаря этому сочетанию он обладает богатым, ярким вкусом и характерным цветом. Прекрасно подходит к мясным блюдам, рыбе, птице и различным салатам.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОб
7 ЛИТРОВ



PROFI 67%



ВЕДРО
940 МЛ и
3 ЛИТРА



ДОЙ-ПАК
220 и 420 МЛ



Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +20°C - 90 суток

Майонез PECHAGIN Professional «PROFI» 67% предназначен для предприятий общественного питания и салатных производств. Высококачественные яичные желтки в его составе обеспечивают румяную, золотистую корочку на продукте при запекании. Благодаря специально подобранным гидроколлоидам прекрасно удерживает влагу в салатах. Насыщенный яркий вкус традиционного майонеза «Провансаль» отлично подчеркнёт любые блюда.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОБ
7 ЛИТРОВ



EXTRA 67%



ВЕДРО
940 МЛ и
3 ЛИТРА



Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +20°C - 90 суток

Майонез PECHAGIN Professional «EXTRA» 67% имеет густую консистенцию. Наличие в составе термостабильного яичного желтка позволяет использовать майонез для запекания. Устойчив к воздействию высоких температур. Для лучшего обволакивания продуктов рекомендуется предварительно размешать майонез в таре. Благодаря практически нейтральному вкусу и запаху позволяет полностью проявиться органолептическим свойствам продуктов, входящих в блюдо.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОБ
7 ЛИТРОВ



PROFI 56%



ВЕДРО
930 МЛ и
3 ЛИТРА

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +20°C - 90 суток

Майонез PECHAGIN Professional «PROFI» 56% предназначен для предприятий общественного питания и салатных производств. Имеет оптимальную консистенцию для использования в салатах всех видов. Идеально размешивается, обволакивает продукт и удерживает структуру салата. Благодаря сбалансированному рецептурному составу, позволяет длительное время сохраняться салату, не изменяя потребительских свойств. Майонез «PROFI» 56% имеет традиционный вкус, который гармонично дополнит вкус основных ингредиентов блюда.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОб
7 ЛИТРОВ

EXTRA 56%



ВЕДРО
930 МЛ и
3 ЛИТРА

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +20°C - 90 суток

Майонез PECHAGIN Professional «EXTRA» 56% предназначен для профессионального использования на предприятиях общественного питания. За счёт увеличения доли яичных продуктов в составе, отличается более густой консистенцией. Отлично выдерживает термическую обработку, образуя на готовом продукте аппетитную корочку. Майонез серии «EXTRA» 56% обладает нейтральной органолептикой, которая позволяет полностью раскрыться основным вкусовым акцентам блюда.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОб
7 ЛИТРОВ

EXTRA 50%



ВЕДРО
920 МЛ

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +14°C - 120 суток,
от +14°C до +18°C - 30 суток

Майонез PECHAGIN Professional «EXTRA» 50% предназначен для профессионального использования на предприятиях общественного питания. Благодаря густой консистенции и нейтральному вкусу, этот продукт широко применяется в различных направлениях кулинарии. Наличие в составе термостабильного желтка придаёт майонезу устойчивость к воздействию высоких температур. Наличие в составе гидроколлоидов позволяет равномерно обволакивать ингредиенты и сохранять структуру блюда.



ВЕДРО
3 и 5 ЛИТРОВ



ВЕДРО
10 ЛИТРОВ

PROFI 40%



ВЕДРО
920 МЛ и
3 ЛИТРА

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +14°C - 120 суток,
от +14°C до +18°C - 30 суток

Майонезный соус PECHAGIN Professional «PROFI» 40% предназначен для предприятий общественного питания и салатных производств. Салаты, приготовленные на его основе, долгое время сохраняют свои потребительские свойства. Благодаря специально подобранным гидроколлоидам соус прекрасно удерживает влагу. Наличие в его составе высококачественного яичного желтка, даёт возможность заменять традиционные майонезы с более высокой жирностью, что позволяет снижать затраты на производимую продукцию.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОБ
7 ЛИТРОВ

EXTRA 25%



ВЕДРО
3 ЛИТРА

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +14°C - 120 суток,
от +14°C до +18°C - 30 суток

Майонезный соус PECHAGIN Professional «EXTRA» 25% для профессионального использования производится по действующему ГОСТу, который не предусматривает наличие яичных продуктов. В соусе «EXTRA» 25% яичный желток включён в состав, как и в традиционных майонезах. Это позволяет продукту проявлять все свойства высококалорийных майонезов при более низкой стоимости.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОБ
7 ЛИТРОВ



ПРОВАНСАЛЬ 25%



ВЕДРО
3 ЛИТРА

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +14°C - 120 суток,
от +14°C до +18°C - 30 суток

Майонезный соус «ПРОВАНСАЛЬ» 25% - низкокалорийный продукт с классическим вкусом, который гармонично дополнит мясные, рыбные и овощные блюда. Прекрасно размешивается в салатах, обволакивая каждый ингредиент. Содержит в составе яичный желток, что положительно сказывается на потребительских свойствах соуса. Рекомендуется для приготовления диетических блюд.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОБ
7 ЛИТРОВ



ПРОВАНСАЛЬ 15%



ВЕДРО
920 МЛ и
3 ЛИТРА

Условия и сроки хранения:
при t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +14°C - 120 суток,
от +14°C до +18°C – 30 суток

Экономичный майонезный соус «ПРОВАНСАЛЬ» 15% предназначен для использования в салатных и кулинарных производствах. Традиционный вкус соуса «Провансаль» мягко и нежно дополнит вкус любых блюд. Благодаря однородной структуре и оптимальной консистенции может использоваться в качестве основы для салатных заправок. Содержит минимальное количество калорий, позволяющее использовать соус в диетических блюдах.



ВЕДРО
5 и 10 ЛИТРОВ



КОРОБ
7 ЛИТРОВ

PROFI 25% ПОСТНЫЙ



ВЕДРО
900 МЛ

Условия и сроки хранения:
При t от 0 до +10°C - 180 суток, от +10°C до +14°C - 120 суток,
от +14°C до +18°C – 30 суток

Постный майонезный соус PECHAGIN Professional «PROFI» 25% разработан специально для диетического и вегетарианского меню. Продукт приготовлен из растительных ингредиентов, без содержания жиров животного происхождения. Позволяет заменять традиционный майонез в привычных блюдах в период поста.



ВЕДРО
3 и 5 ЛИТРОВ



ВЕДРО
10 ЛИТРОВ

ТОМАТНАЯ ПАСТА



ВЕДРО
1 КГ

Условия и сроки хранения:
1 год при t от 0 до +25°C

Томатная паста PECHAGIN Professional с содержанием сухих веществ 25% предназначена для профессионального использования.

Благодаря натуральному томатному вкусу, насыщенному цвету и оптимальной консистенции, томатная паста широко используется в различных направлениях кулинарии.



ВЕДРО
3 и 5 КГ



ВЕДРО
10 КГ

КЕТЧУП 1 категории



БУТЫЛКА
850 Г

Условия и сроки хранения:
6 месяцев при t от 0 до +25°C

Кетчупы PECHAGIN Professional – «Шашлычный», «Томатный», «Острый» - изготавливаются по уникальным рецептурам. Обладают густой консистенцией и насыщенным вкусом. Гармонично подобранные пряности и травы выгодно подчеркнут вкус любых мясных блюд и гарниров.

Выпускаются в потребительской упаковке и в профессиональной таре, предназначенной для предприятий общественного питания, весом 1, 3, 5 и 10 кг.

2 категории



БУТЫЛКА
850 Г



ВЕДРО
1, 3, 5
10 КГ

ПИЦЦА СОУС классический



ВЕДРО
1 КГ

Условия и сроки хранения:
6 месяцев при t от 0 до +25°C

Пицца соус PECHAGIN Professional «КЛАССИК» - универсальный томатный соус с классическим вкусом. Такой соус идеален не только в сочетании с пиццей, но и с другими блюдами итальянской кухни.

Соус изготовлен из спелых томатов с легкой ноткой "свежего" продукта, характерным для домашнего производства. Благодаря оптимальной консистенции и сбалансированному вкусу, пицца соус может использоваться во всех направлениях кулинарии.



ВЕДРО
3 и 5 КГ



ВЕДРО
10 КГ

ПИЦЦА СОУС с базиликом



ВЕДРО
1 КГ

Условия и сроки хранения:
6 месяцев при t от 0 до +25°C

Пицца соус PECHAGIN professional «С БАЗИЛИКОМ» специально разработан для приготовления пиццы. Также подходит для приготовления заправок, супов, сложных соусов.

Базилик, входящий в состав, придаёт соусу пряный, пикантный вкус.

Изысканный вкус пицца соуса с базиликом станет отличным дополнением для блюд средиземноморской кухни.



ВЕДРО
3 и 5 КГ



ВЕДРО
10 КГ

МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА

БУТЫЛКА
1 ЛИТР



БУТЫЛКА
5 ЛИТРОВ



КАНИСТРА
10 ЛИТРОВ



Условия и сроки хранения:

12 месяцев в сухом, прохладном и затемнённом месте.

Масло подсолнечное для фритюра и жарки PECHAGIN Professional предназначено для использования в профессиональной кухне. Основной отличительной особенностью масла является его высокая стойкость к окислению и более долгий срок использования по сравнению с другими маслами. Это достигается за счёт использования специально подобранных антиокислителей.

СМЕСЬ ДЛЯ ФРИТЮРА

БУТЫЛКА
5 ЛИТРОВ



КАНИСТРА
10 ЛИТРОВ



БЭГ
В КОРОБЕ
10 ЛИТРОВ



Условия и сроки хранения:

12 месяцев в сухом, прохладном и затемнённом месте.

Смесь фритюрная PECHAGIN Professional разработана для профессионального использования на предприятиях общественного питания. Благодаря содержанию в ней фракций пальмового масла, а также специальных антиокислителей, смесь существенно превосходит по своим качествам и свойствам обычные и фритюрные масла. Продукт устойчив к пено- и дымообразованию, потемнению, кристаллизации. Не изменяет вкус готового блюда.

СОЕВЫЙ СОУС KOUUMORI

БУТЫЛКА
250 МЛ И
1 ЛИТР



КАНИСТРА
10 ЛИТРОВ



ПАКЕТ
В КОРОБЕ
19 ЛИТРОВ



Условия и сроки хранения:
12 месяцев при t от 0 до +25°C

Соевый соус KOUUMORI варится из высококачественных традиционных компонентов. В основе этого продукта соевые бобы, вода, пшеница, соль.

Соевый соус обладает широким спектром применения. Является незаменимым компонентом азиатской кухни. Отличается характерным запахом и специфичным вкусом. Может использоваться на всех этапах приготовления пищи.

ГОРЧИЦА

Условия и сроки хранения:
от 0 до +12° С - 270 суток,
от +12 до +20° С - 180 суток

ВЕДРО
1 КГ



ХРЕН

Условия и сроки хранения:
от 0 до +12° С - 270 суток,
от +12 до +20° С - 180 суток

ВЕДРО
1 КГ



АДЖИКА

Условия и сроки хранения:
12 месяцев при t от 0 до +20°C

ВЕДРО
1 КГ



НОВИНКИ ПРОИЗВОДСТВА

Яркая палитра вкуса для профессиональной кухни. Соусы, популярные во всём мире.



**Внешний вид упаковки отгружаемой продукции может отличаться от изображения в каталоге.*