



Pazarlama Gıda İthalat Ve
İhracat Ltd. Şti.

"Vision & Experience..." "Видение и опыт..."

What We Offer Наши предложения

- Your solution partner for high quality production
Ваш партнер по решениям для производства высококачественной продукции
- Reliable partnership
Надежное партнерство
- Innovative applications
Применение инновационных методов
- Technical assistance
Техническая поддержка
- Information flow about food markets
Информационный поток о продовольственных рынках



ECG Pazarlama Gıda İthalat Ve İhracat Ltd. Şti.
Yazır Mah. Türkerler Sk. No: 17 AK/1 Selçuklu/Konya/TURKEY
Tel: +90 332 265 00 62
GSM: +90 532 285 05 38

tyilmaz07@gmail.com
tarik@ecggida.com.tr
www.ecggida.com.tr



Pazarlama Gıda İthalat Ve
İhracat Ltd. Şti.

"Vision & Experience..."
"Видение и опыт..."

PRODUCT CATALOGUE КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



FATS & OILS ЖИРЫ И МАСЛА



biscuit dough and wafer cream fats (shortening)

Кондитерские жиры для бисквитного теста и вафельного крема (сокращение)

For Biscuit Dough and Biscuit / Wafer Creams.

Для бисквитного теста и печенья/крема для вафель.

chocolate coating fats (CBS)

Кондитерские жиры для шоколадной глазури (CBS)

Cocoa Butter Substitute, mainly used in Chocolate coating, couverture, compound chocolate, toffee / fondant, soft candy. It is a Lauric based product.

Заменитель какао-масла, используемый главным образом в шоколадной глазури, креме, в составе шоколада, ирисок/помадке, мягких конфетах. Это продукт на основе Лаурина.

cocoa butter equivalent (CBE)

Заменитель какао-масла (CBE)

Compatible with Cocoa Butter at any ratio. It has similar characteristics with Cocoa Butter. It is suitably used for the Chocolate / supercompound production.

В любом соотношении совместим с какао-маслом. Имеет схожие характеристики с какао-маслом. Подходит для производства шоколада / комплексных компаундов.

non lauric coating fat (CBR)

Кондитерский жир для глазури без содержания лаурина (CBR)

For coating of cake, wafer and biscuit , compound couverture production.

It is compatible with Cocoa Butter up to 20%.

Используется для производства глазурного покрытия тортов, вафель и бисквита, компаунд кремов.

Совместим с какао-маслом до 20%.

chocolate spread and filling fats

Кондитерские жиры для шоколадной пасты и прослойки

Made from non lauric fats and has excellent spreadability, good flavour release and prevents oil separation.

Изготовлен из ненауциновых жиров и обладает отличной растекаемостью, хорошим ароматом и предотвращает разделение масла.

cake fats

Кондитерские жиры для тортов

Suitable to use in Cake dough , cream filling and other bakery applications.

Подходит для использования в бисквитном тесте, в кремовых прослойках, а также в других кондитерских и хлебобулочных изделиях.

coconut oil

Кокосовое масло

Widely used in Ice Cream production , Ice Cream coating , Chocolate filling, Biscuit/Wafer cream, Toffee and Coffee cream.

Широко используется в производстве мороженого, для покрытия мороженого, в шоколадной глазури, бисквитно-вафельном креме, ирисках и кофейных сливках.

frying fats

Масла для жарки и спрей масла

Palm Olein based product, for production of cracker and french fries / chips as a high stable frying oil.

Основанные на пальмовом олеине, топленые жиры используются для производства чипсов и картофеля фри/чипсов в качестве высоко стабильного масла для жарки.

FOOD INGREDIENTS ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



milk powder

Сухое молоко

Main Applications: Chocolate production, Pastry industry, Instant soup and Baby foods .

Основные области применения: производство шоколада, кондитерская промышленность, супы быстрого приготовления и детское питание.

demineralised whey powders

Деминерализованные сывороточные порошки

Widely used as an additive in Confectionery, bakery, biscuit, chocolate, beverage and food industry in order to enrich the nutritional value of foods (especially protein).

Широко используются в качестве добавочного компонента для кондитерских и хлебобулочных изделий, бисквитов, шоколада, напитков и в пищевой промышленности, чтобы обогатить пищевую ценность продуктов (особенно белков).

lactose monohydrate

Моногидрат лактозы

For bakery, pastry, chocolate, ice cream, confectionery, soup and dairy industry.

Используется для хлебопечения и производства мучных кондитерских изделий, шоколада, мороженого, кондитерских изделий, супов и в молочной промышленности.

lecithin

Лецитин

It is an emulsifier widely used in Chocolate , Margarine and pharmaceutical industry.

Это эмульгатор, широко используемый в шоколадной, маргариновой и фармацевтической промышленности.

desiccated coconut

Сушеный кокос

Produced either as High fat or Low fat content.

For chocolate, confectionery, pastry and Turkish delight industry.

Производится либо с высоким содержанием жира, либо с низким содержанием жира.

Используется для производства шоколада, кондитерских изделий, хлебобулочных

изделий и турецкого локума.

bovine gelatine

Желатин говяжий

For confectionary industry in the production of marshmallows, soft and toffee type candies and fruit juice.

Используется в кондитерской промышленности для производства зефира, мягких и жевательных конфет, а также для фруктовых соков.

sorbitol 70%

Сорбитол 70%

For baked food items, Cough syrups, Toothpastes and other Oral hygiene products, Cosmetics, Paints, Cigarettes.

Используется для производства хлебобулочных изделий, сиропов от кашля, зубных паст и других продуктов гигиены полости рта, косметики, красок, сигарет.

vanillin

Ванилин

corn starch

кукурузный крахмал

glycerine

Глицерин

crystal sugar (lcumsa 45)

Кристаллический сахар (lcumsa 45)

pastry margarines

кондитерские маргарины

100% Vegetable based margarines, used in the production of pastries and bakery products, Puff pastry and Cream.

На 100% состоящий из жиров растительного происхождения, маргарин используется в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий, слоеного теста и крема.

COCOA DERIVATIVES ПРОИЗВОДНЫЕ ИЗ КАКАО



cocoa powders

Какао-порошки

ALKALISED COCOA POWDER - NATURAL COCOA POWDER

Fat Content : 10 -12 %

Алкализированный Какао Порошок - Натуральный Какао Порошок

Жирность: 10-12%

cocoa mass

Какао - масса

Intensifies the flavour, taste and colour of your chocolates, ice cream, ganaches and pralines.

Усиливает аромат, вкус и цвет ваших шоколадных конфет, мороженого, ганаша и пралине.

deodorised cocoa butter

Дезодорированное какао-масло

For chocolate and cosmetics industry.

Используется в шоколадной и косметической промышленности.

FOOD CHEMICALS ПИЩЕВЫЕ ХИМИКАТЫ

citric acid monohydrate

Кислота лимонная моногидрат

citric acid anhydrous

Кислота лимонная безводная

ammonium bicarbonate

Бикарбонат аммония

sodium bicarbonate

Бикарбонат натрия

SAPP 28

SAPP 28

sodium metabisulphite

Метабисульфат натрия

mono sodium glutamate

Глутамат натрия

potassium sorbate

Сорбат калия

vanillin

Ванилин

corn starch

Кукурузный крахмал

glycerine

Глицерин

crystal sugar (lcumsa 45)

Кристаллический сахар (lcumsa 45)