

□ □ □ □
Анвей Цион- фруктовые наполнители для пищевой промышленности



вкус, подаренный природой



The Taste of Nature

Предприятие Анвей Цион, основанное в 1972г семьей Зельцер, специализируется на переработке фруктов для пищевой промышленности. В 2003 году ведущая израильская компания «Тнува», приобрела 50% акций и стала совладельцем фирмы.

Постоянно развиваясь и расширяя ассортимент, Анвей Цион стала признанным лидером израильской пищевой промышленности в данном направлении и обладает немалым весом на мировом рынке. Постоянное стремление к совершенству и новаторский подход, присущие Анвей Цион с момента основания, позволяют предлагать наиболее качественную продукцию предприятиям пищевой индустрии, пекарням, кондитерским и торговым сетям.

Продукция Анвей Цион включает фруктовые наполнители, кондитерские джемы, фруктовые начинки, цукаты, наполнители и начинки, не содержащие фруктов (со вкусом мокко, нуга, шоколад, ваниль) и позволяет превратить мороженое, выпечку, молочный продукт в изысканный деликатес.

Тщательный подбор ингредиентов и передовые технологии гарантируют получение широкого ассортимента высококачественной продукции со стабильными свойствами, будь то серийное производство или индивидуальная разработка.

Качество продукции является важнейшим приоритетом в работе предприятия. Система контроля качества предприятия охватывает все этапы производственного цикла, от поступления сырья и до получения готовой продукции.

Одно из последних новшеств Анвей Цион- линия асептической упаковки, использующая передовую технологию производства и упаковки в условиях строгой стерильности. Линия позволяет выпускать продукцию без добавления консервантов с длительным –до года-, сроком хранения.

Система контроля качества Анвей Цион сертифицирована международными сертификатами, ISO9002 и HACCP.

Bakejams

Fruitifill

Candied fruits

Brilliant jell

Ice-prep & Milk-prep

Confi



Кондитерские джемы

Начинки

Цукаты

Глазури

Фруктовые наполнители для молочных

Варенье

Серия кондитерских джемов на фруктовой основе, предназначенных для производителей выпечки и кондитерских изделий. Изысканный вкус и нежная консистенция джемов Bakejam позволяют кондитерам добиться превосходного результата.

Серия включает джемы: Bakejam Reon, Bakejam Crown, Bakejam Multi, Bakejam Extra

Reon Bakejams ||

Термостойкий Reon Bakejam хорошо сохраняет консистенцию и цвет в течение всего срока хранения.

Джем адаптирован к поточной линии «Реон» и используется в основном для начинки закрытых изделий. Reon Bakejam вносят в изделие перед выпечкой, так что он полностью закрыт тестом и не подвергается прямому тепловому воздействию. Reon Bakejam в готовом изделии не пересыхает, не увлажняет и не окрашивает тесто и подходит для изделий с длительным сроком хранения.

Вкусы: клубника, малина, абрикос, голубика, апельсин, вишня, ананас, яблоко, пассифлора, яблоко с корицей, шоколад, клубника (без добавления сахара).

Условия хранения: хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 12 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 22 кг.



Crown Bakejams ||

Кондитерский термостойкий джем Crown Bakejam рекомендуются для печенья «Корона» и других открытых изделий. В готовом изделии слой джема сохраняет красивую блестящую поверхность

Благодаря однородной структуре и нежной консистенции, джем легко наносить на тесто перед выпечкой и точно дозировать.

Вкусы: клубника, малина, абрикос, черная смородина, апельсин, вишня, ананас, яблоко, слива, клубника (без добавления сахара).

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 12 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 22 кг.



Multi-Bakejams ||



Multi Bakejam обладают насыщенным вкусом и имеют красивый внешний вид и нежную консистенцию, облегчающую их использование.

Джемы этой группы рекомендуются для заполнения как до, так и после выпечки изделий из различных видов теста: дрожжевого, слоеного, песочного и теста для кекса.

Рекомендации: использование в качестве начинки в кексах, маффинах, пирогах со штрузельной крошкой, промазывание рулетов, заполнение пончиков

В ассортименте имеется Multi Bakejam различной плотности и с различным содержанием фруктов.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 12 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 14 кг.

Extra Bakejams ||



продукт с чрезвычайно высоким содержанием фруктов, имеет блестящую однородную поверхность. Он термостабилен, в изделии сохраняет нежную, гладкую консистенцию и натуральный фруктовый вкус.

Extra Bakejam можно подвергать прямому тепловому воздействию. Рекомендуется также для промазывания печенья- сэндвич.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 12 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 14 кг.



категория объединяет высококачественные начинки, придающие готовой выпечке богатый фруктовый вкус.

Новаторские технологии в сочетании с высококачественными ингредиентами позволяет получить продукт, устойчивый в широком диапазоне температур- от быстрого замораживания до выпечки при 250 0С.

Начинки Fruitifill не выделяют воду, не окрашивают тесто, хорошо сохраняются в готовых изделиях, в том числе в открытых.

Кондитерские фруктовые начинки || Fruitifill Extra



Fruitifill используются в качестве начинки или топинга для пирогов, блинов и подобных изделий.

Фруктовые начинки Fruitifill Extra после разрезания изделия не вытекают, на протяжении всего срока хранения готового изделия сохраняется красивый естественный вид кусочков фруктов.

Начинки хорошо сочетаются со слоеным и дрожжевым тестом и подходят для оформления кремowego торта, в котором слой начинки виден при разрезании.

Вкусы: клубника, малина, голубика, вишня, ананас, манго, персик, абрикос.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.Срок годности: 10 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 12 или 20 кг.



Кондитерские фруктовые начинки || Fruitfill Premium



Начинки категории Fruitfill Premium с повышенным содержанием фруктов придают кондитерским изделиям изысканный вкус и богатый, престижный внешний вид.

При изготовлении Fruitfill Premium максимально сохраняется целостность ягод и кусочков фруктов. Fruitfill Premium отличаются нежной консистенцией и насыщенным вкусом.

Рекомендации: Fruitfill Premium идеально подходят для наполнения и оформления поверхности различных изделий, включая замороженные полуфабрикаты, для украшения тортов и для смешивания с кремом.

Вкусы: клубника, голубика, вишня, лесная ягода.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 10 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 10 кг.

Начинка Мак || Poppyfill



Начинка маковая Poppyfill отличается богатым, насыщенным вкусом. Чтобы мак не терял свой естественный вкус и аромат, его перемалывают непосредственно перед началом производства. Poppyfill устойчива к заморозке и выпечке при высоких температурах, что позволяет использовать ее при производстве изделий из различных видов теста: теста для кексов, дрожжевого, слоеного и песочного.

Рекомендации: начинка Poppyfill подходит для пирогов из дрожжевого теста, датских пирожных и маффинов, а также для смешивания с тестом для кексов.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 7 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 14 или 20 кг.



Начинка Яблоко || Granis filling

это идеальное решение для любителей струделя и яблочного пирога. Granis Filling производится из отборных яблок сорта «Грани Смит».



|| Granis Extra

Благодаря особой технологии изготовления, в Granis Extra максимально сохраняются кусочки яблока, придавая готовому изделию вкус свежих сочных фруктов.

Granis Extra устойчива к выпечке и заморозке и пригодна для замороженных полуфабрикатов. Рекомендации: наполнение датских пирожных, струделя, яблочного пирога.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 5 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 12 или 18 кг.



|| Granis Premium

Premium Granis Filling- настоящий «аристократ» среди яблочных начинок. Начинка содержит 90% фруктов в форме кубиков 12*12 мм или долек и имеет вкус сочного яблока.

Рекомендации:

наполнение датского пирожного, струделя, яблочного пирога, оформление поверхности изделия.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 5 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 12 кг.

* В ассортименте имеется также «Яблоко (кубики) в сиропе»- отличный продукт для производства кекса.



Оформление изделия глазурью- это «последний штрих», превращающий его в эксклюзивный продукт.

Глазурь производства «Анвей Цион» улучшает внешний вид готового изделия, и предотвращает его высыхание, продлевая срок годности.

Brilliant Jell проста в использовании, нет необходимости перекладывать ее в специальную емкость или подогревать. В изделии глазурь не растекается, устойчива к заморозке и размораживанию, сохраняя прекрасный внешний вид.

Вкусы: натуральный, шоколад.

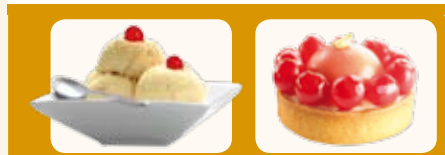
Условия хранения:
хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности:
12 месяцев.
Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 5 кг.



Цукаты Candied fruits производства «Анвей Цион» являются визитной карточкой предприятия и одновременно наиболее традиционным продуктом в ассортименте, заслуженно получившим высокие отзывы специалистов. Качество продукта обеспечивается строгим подходом к отбору фруктов и длительным, строго регламентированным процессом производства. Candied fruits устойчивы к выпечке и заморозке, хорошо сохраняют цвет в течение всего срока хранения и придают конечному продукту красивый внешний вид и оригинальный вкус.

Цукаты черри || Candied Cherries



Candied Cherry

(без сиропа) предназначены для выпечки, украшения изделий, глазировки шоколадом, в хлебобулочном, кондитерском производстве и производстве мороженого.

Условия хранения: хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 12 месяцев.

Тара: картонные коробки с вложенным полиэтиленовым мешком, вес нетто 7 кг.

Цукаты черри в сиропе.

Поставляются вместе с 30% сиропа.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 5 или 10 кг.

Срок годности: 12 месяцев.



Цукаты из кожуры цитрусовых-кубики || Candied Citrus Peels



Продукт придает выпечке неповторимый вкус и красивый оригинальный вид. Рекомендации: использовать при производстве английского кекса, порционных кексов маффин, для украшения изделий.

Вкусы: цукаты из кожуры грейпфрута, апельсина, лимона, в форме кубиков размером 6*6*6 и 4*4*4 мм натурального, красного, зеленого, оранжевого цветов или смесь кубиков разного цвета (MIX).

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Тара: коробки с вложенным полиэтиленовым мешком, вес нетто 10 кг.

Срок годности: 12 месяцев.

Цукаты из кожуры цитрусовых-полоски || Candied Strips



Цукаты из кожуры грейпфрута или апельсина натурального цвета в форме полосок предназначены для глазировки шоколадом.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Тара: коробки с вложенным полиэтиленовым мешком, вес нетто 10 кг.

Срок годности: 12 месяцев.



Серия включает варенье в ассортименте, изготовленное по традиционным рецептам с использованием оригинальных современных технологий, позволяющих сохранять целостность и природную сочность фруктов.

|| Confi



Особенность Confi производства Анвей Цион в том, что технология воспроизводит процесс варки варенья в домашних условиях с максимальной сохранностью фруктов и содержащихся в них витаминов. Варенье Confi- качественный, вкусный и полезный продукт, который, помимо традиционного применения, может служить добавкой к йогурту, топингом для мороженого или блинов и т.п.

Вкусы: лесная ягода, клубника, малина, абрикос, слива, вишня, черная смородина, вишня с клюквой.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 12 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой весом нетто 5 кг или 1,2 кг или пластиковые баночки весом нетто 600 г..



|| Confi light

Новая разработка, призванная обогатить рынок продуктов с пониженной калорийностью. Confi light обладает всеми преимуществами серии Confi, но изготавливается без добавления сахара.

Варенье производится по оригинальной технологии, сохраняющей вкус и природный аромат фруктов. При этом используемые в производстве заменители сахара не ухудшают вкус продукта. Калорийность варенья серии Confi light составляет 2/3 от калорийности традиционного.

Confi light - это вкусное, качественное и полезное варенье с пониженной калорийностью

Рекомендуется как для традиционного применения, так и в качестве добавки к йогурту, топинга для мороженого, блинов или блинчиков, творожной запеканки или торта и т.п.

Вкусы: клубника, абрикос, лесная ягода, черная смородина, малина, вишня с клюквой.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 6 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой весом нетто 5 кг или 1,2 кг или пластиковые баночки весом нетто 600 г.



Кондитерские кремы, входящие в серию Cream Fill позволят разнообразить и обогатить ассортимент на базе хорошо известных самых обычных кондитерских изделий.

Продукты этой серии удобны в использовании и предназначены для заполнения различных кондитерских изделий как до, так и после выпечки. Cream Fill и после выпечки на протяжении всего срока годности готовой продукции сохраняют нежную консистенцию и натуральный блеск, не меняют вкус и цвет. Рекомендации: начинка изделий из дрожжевого теста, маффин, рогаликов, круассанов, оформление и украшение торта.

Вкусы: шоколад, ваниль, ирис, корица, лимон.

Условия хранения:

хранить в затененном прохладном месте.

Срок годности: 6 месяцев.

Тара: пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 12 кг.



Фруктовые наполнители для мороженого Ice-prep- это ингредиент, который превратит мороженое в настоящий деликатес.

Оригинальная технология и многолетний опыт позволили создать широкий ассортимент наполнителей для мороженого, отвечающий запросам производителей.

Имеется возможность разработки новых продуктов по индивидуальным требованиям заказчика и в соответствии с параметрами конкретного конечного продукта.

Благодаря богатому вкусу и красивому внешнему виду Ice-prep можно использовать для украшения десертов, например, муссов.

Серия Ice-prep включает наполнители с кусочками фруктов, пригодные для любой аппликации мороженого.

Ice-prep- топинги и риппл-сиропы с однородной структурой без кусочков фруктов, предназначенные для оформления поверхности порционного мороженого или для перемешивания с массой мороженого.

Вкусы: клубника, персик, ананас, лесная ягода, голубика, манго, пассифлора, шоколад, кленовый сироп, а также разнообразные дополнительные вкусы по выбору заказчика.

Имеются в ассортименте также диетические наполнители для мороженого.

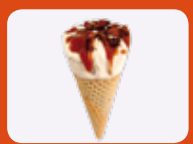
Тара: Танкеры из нержавеющей стали 800-900 кг.

Пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 12 кг.

Условия хранения: хранить в затененном прохладном месте .

Рекомендуется хранение в холодильнике при 4-7 0С.

Срок годности: 6 месяцев.



Фруктовый наполнитель Milk-Prep- это «изюминка» молочного продукта. Создаваемые на «Анвей Цион» наполнители Milk-Prep учитывают как пожелания заказчика, так и требования, налагаемые конечным продуктом. Фруктовый наполнитель- это важнейший компонент молочного производства. Богатый опыт и новаторские технологии дали возможность производить наполнители Milk-Prep, отвечающие самым строгим требованиям к качеству продукции и самым высоким стандартам. Серия Milk-Prep охватывает поистине бесконечное разнообразие вкусов и видов, каждый из которых точно соответствует требованиям производителей фруктовых йогурта, сметаны, творога и прочих молочных десертов и кисломолочных продуктов.

Вкусы:

Prep- клубника, персик, вишня, ананас, малина и др. Onefruit Mixed Prep- манго с пассифлорой, лесная ягода, личи с клубникой, тропические фрукты и др.

Dessert Prep- тирамису, бельгийские вафли, пирог с корицей, творожный пирог, маковый пирог и др.

Syrup Prep- сгущенное молоко, мокко, карамель, ваниль и др.

Health Prep- полезные для здоровья наполнители, обогащенные фруктами и пищевыми волокнами- чернослив, клюква, гранола (мюсли) и др.

В ассортименте имеются также различные диетические наполнители.

Тара: Танкеры из нержавеющей стали 800-900 кг Пластиковые ведра с крышкой, вес нетто 12 кг.

Условия хранения: хранить в затененном прохладном месте.

Рекомендуется хранение в холодильнике при 4-7 0С.

Срок годности: 6 месяцев.





3 HA'HARASH ST.
INDUSTRIAL ZONE, ASHKELON, ISRAEL
TEL: 972-8-6732887 FAX: 972-8-6714595
www.anvey-zion.com
e-mail: marketing@anvei-zion.com

