

Компания ООО ТД «Дан Трейд» на протяжении многих лет занимается поставками пищевых ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. Наша главная цель – стать надежным и стабильным партнером для потребителя. Сегодня производители стараются расширить ассортимент выпускаемых продуктов за счет новых видов изделий, правильного позиционирования производимых продуктов и продвижения их на рынке. И именно это делает нас партнерами – команда наших специалистов с удовольствием готова делиться своими знаниями предлагая новые идеи и технологии, отвечающие мировым стандартам.

Ингредиенты IFF-DANISCO ориентированы на удовлетворение любых требований производителей кондитерских изделий, путем решения поставленных технологических задач.

НАТУРАЛЬНЫЕ ЦИТРУСОВЫЕ ПЕКТИНЫ GRINDSTED®		
GRINDSTED Pectin XSS 100	Желейные изделия, мармелад.	Высокоэтерифицированный пектин, сверхмедленной садки.
GRINDSTED Pectin SS 200	Пластовый мармелад, зефир, пастила, джемы.	Высокоэтерифицированный пектин медленной садки.
GRINDSTED FB 420	Термостабильные начинки.	Специальный низкоэтерифицированный пектин для термостабильных начинок.
GRINDSTED Pectin RS 400	Джемы и конфитюры с целыми дольками.	Высокоэтерифицированный, быстрой садки.
GRINDSTED Pectin LA 210	Пастообразные джемы, фруктовые наполнители для йогуртов.	Низкоэтерифицированный, амидированный, со средней реакцией на кальций.
GRINDSTED Pectin LA 410	Джемы с низким содержанием сахара.	Низкоэтерифицированный, амидированный пектин с высокой чувствительностью к кальцию.
GRINDSTED Pectin LC 710	Универсален. Фруктовые соусы и безфруктовые системы, наполнители для мороженого.	Низкоэтерифицированный пектин с низким уровнем чувствительности к кальцию.
GRINDSTED Pectin SF 530	Универсален, джемы и ф/я наполнители и желе с низким содержанием сахара.	Низкоэтерифицированный, амидированный пектин, со средней чувствительностью к кальцию.
GRINDSTED Pectin CF 130 B	Желейные кондитерские изделия, мармелад, жевательный мармелад.	Высокоэтерифицированный, экстрамедленной садки. Стандартизован, содержит буферные соли.
GRINDSTED Pectin YF 310	Ф/я наполнители для послойных десертов и послойных молочных продуктов.	Низкоэтерифицированный, амидированный, низкая чувствительность к кальцию.
GRINDSTED Pectin PRIME 139	Универсален, на широкий диапазон СВ, кремообразные текстуры ф/я наполнителей.	Низкоэтерифицированный, амидированный универсальный, серия Prime.

NEW! Для всех видов термостабильных начинок	
GRINDSTED Filling 850	Обеспечивает превосходную стабильность при выпекании • Хорошее высвобождение вкуса. • Мягкая, перекачиваемая структура. • Позволяет наполнение больших контейнеров при низкой температуре. • Обеспечивает однородное распределение фруктов.

КАРРАГИНАНЫ для производства кондитерских изделий и начинок	
Gelcarin FF 01	Жевательный и желейный мармелад, начинки. отдельно и в сочетании с CS 186 позволяют получить жевательный мармелад нужной консистенции, устойчивый к высоким температурам.
GRINSTED Carrageenan CS 186	Жевательный и желейный мармелад, начинки.
Gelcarin FF 30	Различные кондитерские желейные конфеты. придает плотную, эластичную текстуру желейным изделиям, обеспечивает контролируемое застывание для простого хранения.
Viscarin FF 10	Ирис, молочная карамель, молочные начинки. Начинки с использованием Viscarin® FF 10 и 19 хорошо перекачиваются, нелипкие, имеют короткую текстуру.
Viscarin FF 19	Ирис, молочная карамель, молочные десерты.

ЭМУЛЬГАТОРЫ для мучных кондитерских изделий		
DIMODAN PH 100/B(E471)	Улучшение взбиваемости теста, хороший объем, мягкость, продление свежести.	Бисквит, кексы, овсяное печенье, пряники и др. выпечка.
DIMODAN HP (E 471)	Улучшение взбиваемости теста, хороший объем, мягкость, продление свежести.	Бисквиты, кексы, мучные сбивные изделия.
GRINSTED PGE 55 (E475)	Аэрация, хороший объем, мягкость, хорошая структура мякиша, продление свежести	Сдобное печенье, бисквитное печенье.
GRINSTED SSL P 55(E 481)	Аэрация теста, укрепление клейковины, однородная текстура, продление свежести.	Сдобное печенье, выпечка, в т.ч. замороженная.
CREMODAN 60 VEG(E 471)	Повышает кремовидность. Улучшает распределение воздуха, контролирует степень сбивания. Снижает слипаемость в карамельных масса. Облегчает резку ириса.	Ирис, помада и карамельные массы. Жировые начинки.

Ассортимент различных КАМЕДЕЙ	
GRINDSTED Xanthan 200	Ксантановая камедь
GRINDSTED LBG 246	Камедь рожкового дерева
GRINDSTED GUAR 225	Гуаровая камедь

САХАРОЗАМЕНИТЕЛИ	
Лактит – LACTITOL MC LACTITOL AC	Используют в качестве: • заменителя сахара в низкокалорийных и диабетических продуктах питания; • пребиотика для профилактики и лечения заболеваний толстого кишечника.

ФЕРМЕНТЫ IFF-DANISCO для муки и хлебобулочных изделий	
Альфа Амилаза	GRINDAMYL A 1000
Ксиланаза	GRINDAMYL H 121 , XV
Протеаза	GRINDAMYL PR 46

