PAULA INGREDIENTS

Продуктовое предложение

2020

Оглавление

PAULA Ingredients

- Введение 03
- Стандартное предложение 04
- Предложение по заказу 07
- Наши услуги 10

Введение

Натуральные составляющие успеха

Доскональность и способность вдохновлять продукта складывается из многих важных элементов. Прежде всего, мы уверены в том, что натуральное является наиболее здоровым, поэтому фрукты и овощи для своих продуктов мы получаем в основном из польских хозяйств, от постоянных и проверенных поставщиков. Наряду с натуральным сырьем основой нашей деятельности являются инновационные технологии. Современный машинный парк и постоянное совершенствование системы контроля качества позволяет нам достичь

наивысших стандартов, являющихся результатом внедрения в производство современных систем и методов правового регулирования.

Совокупность всех этих элементов делает предлагаемые нами продукты исключительными на рынке, благодаря своим необычным свойствам. Натуральные сушеные компоненты, которые мы создаем, отвечают высоким требованиям наших клиентов и успешно используются в различных пищевых продуктах. Солидный опыт нашей команды мы используем в сотрудничестве с крупнейшими компаниями в пищевой отрасли и во взаимоотношениях со многими деловыми партнерами. Наши клиенты могут быть уверены в том, что мы поставляем исключительные, вкусные и функциональные пищевые продукты.

Товарное предложение дополняется широким спектром услуг по сушке натурального сырья и на всех этапах формирования конечного продукта, включая смешивание, измельчение, гранулирование, упаковку и проектирование нового продукта.

Agnieszka Walczyńska
Sales Operation Manager

Anna Zamojska
Export Manager

Стандартное предложение

В нашем постоянном портфолио есть продукты, которые соответствуют новейшим трендам и ожиданиям потребителей, а также те, которые были признаны клиентами на протяжении многих лет, и широко используются в пищевой промышленности.

СУХОФРУКТЫ

Абрикосы	Клубника	Манго	Черника
Ананасы	Клюква	Папайя	Черноплодная рябина
Вишни	Красная смородина	Персики	Яблоки
Голубика	Малина	Слива	

СУШЕНЫЕ ОВОЩИ

Брокколи	Лук	Свекла	Цветная капуста
Зеленый горошек	Морковь	Сельдерей	Цукини
Капуста листовая	Нут	Сладкий картофель	Шпинат
Карамелизированный лук	Пастернак	Топинамбур	
Картофель	Петрушка	Тыква	
Красный перец	Помидоры	Фасоль	

SUPERFOODS*

Черноплодная рябина	Малина	Топинамбур
Клубника	Морковь	Черная смородина
Клюква	Свекла	Шпинат
Листовая капуста	Сладкий картофель	

*порошок 100% овощной / фруктовый, фракция 0-0,5 мм

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ ФРУКТОВЫЕ, СУШЕНЫЕ СОКИ / ПЮРЕ

	порошок	гранулят		порошок	гранулят		порошок	гранулят
Крыжовник	▪	▪	Гранат	▪	▪	Маракуйя	▪	▪
Абрикосы	▪	▪	Груши	▪	▪	Персики	▪	▪
Айва	▪	▪	Клубника	▪	▪	Сливы	▪	▪
Ананасы	▪	▪	Клюква	▪	▪	черная бузина	▪	▪
Апельсины	▪	▪	Лайм	▪	▪	Черная смородина	▪	▪
Бананы	▪	▪	Лимоны	▪	▪	Черника	▪	▪
Белый виноград	▪	▪	Малина	▪	▪	Черноплодная рябина	▪	▪
Вишни	▪	▪	Манго	▪	▪	Яблоки	▪	▪

ОВОЩНЫЕ СУШЕНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ СОКИ

	порошок	гранулят		порошок	гранулят		порошок	гранулят
Красная свекла	▪	▪	Лук	▪	▪	Соленые огурцы	▪	▪
Грибы лесные	▪	▪	Морковь	▪	▪	Чеснок	▪	▪
Квашеная капуста	▪	▪	Помидоры	▪	▪	Шампиньоны	▪	▪

СУШЕНЫЕ БЕЛКОВЫЕ ГИДРОЛИЗАТЫ (SHB)

SHB	SHB бекон	SHB KP
SHB PAULA	SHB вареная курица	SHB кукурузный

СУШЕНЫЕ ДРОЖЖЕВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

Дрожжевой экстракт

СУШЕНЫЕ ЭКСТРАКТЫ ОВОЩЕЙ, ПРИПРАВ И ТРАВ

Capsicum	Мята перечная	Сельдерей
Лук-порей	Петрушка	Черный перец

ПОРОШКОВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Карамель Е150с

СМЕСИ

Овощной бульон	Овощной микс
Лук микс	Сальса микс
Овощной бульон из натуральных компонентов	

ДРУГИЕ КОМПОНЕНТЫ

Горчица	Медовый порошок	Молочная кислота	Яблочно-спиртовой уксус

МУКА

Мука из белой фасоли	Мука из желтого гороха	Мука из сочевицы
Мука из бараньего гороха	Мука из зеленого горошка	Рисовая мука

Предложение по заказу

Наряду с постоянным предложением, многие фрукты и овощи в широком ассортименте фракций доступны по индивидуальному заказу.

СУХОФРУКТЫ

Сушеные фрукты различных вкусов

SUPERFRUITS - СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ С ИНФУЗИЕЙ

Ананасы	Вишни	Красная смородина	Персик	Яблоки различных вкусов
Абрикосы	Клубника	Малина	Черная смородина	
Арония	Клюква	Манго	Яблоки	

СУШЕНЫЕ ОВОЩИ

Сушеные овощи различных вкусов

КВАШЕНЫЕ ОВОЩИ

Свекла	Морковь	Пастернак	Сельдерей
Красный перец	Огурцы	Петрушка	

СУШЕНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ

Белый лук	Красный лук	Огурцы	Тыква	Цукини

ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Свекла	Морковь	Сладкий картофель	Яблоки
Красный перец	Помидоры	Тыква	

СМЕСИ

Бульоны	Дрожжевые вкусовые экстракты	Фруктовые / овощные порошки
SHB вкусовые	Овощной микс	

СУШЕНЫЕ ЭКСТРАКТЫ ОВОЩЕЙ, ПРИПРАВ И ТРАВ

Базилик	Орегано	Тимьян
Любисток	Розмарин	Чабер

СУШЕНЫЕ БЕЛКОВЫЕ ГИДРОЛИЗАТЫ (SHB)

SHB рапсовые

БИОПРОДУКТЫ

Продукты в версии био

СЫР СУШЕНЫЙ

Сыр дозревающий	Сыр плесневый	Сыр с низким содержанием жира

КОРМОВОЙ МАТЕРИАЛ

Другие фрукты / овощи / вкусовые версии и их фракции доступны после индивидуальных договоренностей.
Выбранные продукты доступны при определенном MOQ.

Наши услуги

Для клиентов по заказу мы предоставляем услуги по сушке сырья на нескольких специализированных производственных линиях и услуги, охватывающие другие технологические процессы приготовления готового продукта.

Сушка MIRVAC

Метод микроволново-вакуумной сушки, разработанный командой технологов PAULA Ingredients, благодаря которой создаются деликатные хрустящие продукты со стабильной фактурой, натуральным внешним видом, интенсивным вкусом свежих фруктов / овощей, а также высоким уровнем питательной ценности.

Сушка распылением

Способ сушки, благодаря которому создаются продукты в виде порошка, например, из концентрированных соков, ароматизаторов, пюре и экстрактов. Сушеные продукты тарируются в микрокапсулы (их запах высвобождается только после заливания водой).

Сушка вальцеванием

Технология сушки широко используется для продуктов в виде жидкостей, гелей и паст. В результате в процессе сушки получаются продукты в виде лепестков либо порошка. Еще одним преимуществом этого метода является возможность сушки сырья без использования дополнительных носителей. Услуга в процессе внедрения..

Гранулирование

Услуга по изменению порошкообразного продукта либо смесей на гранулы с фракциями различной величины. Продукты, подвергающиеся гранулированию, не изменяют свои свойства, такие как вкус, запах или цвет. Грануляты дают более широкий спектр их применения в тех аппликациях, в которых использование в виде порошка неуместно либо невозможно (например, чай в пакетиках).

Измельчение

Мы предлагаем также помол сушеных фруктов / овощей или зерен в состояние порошка / пыльцы / пудры вместе с полной регулировкой величины / фракции.

Смешивание

Мы готовим смеси из сухих продуктов из собственного и импортируемого сырья. Создаем их, руководствуясь собственными идеями либо согласно индивидуальным рецептам клиента.

Упаковка

Производителям и дистрибьюторам пищевых продуктов мы предлагаем услуги по упаковке сыпучих пищевых продуктов в разнообразном виде. Мы предлагаем системные решения для процесса упаковки, всегда адаптируя диапазон предлагаемых услуг к потребностям клиента.

Проектирование

Комплексное обслуживание может охватывать все этапы - подготовку рецептов, технической базы, процессы, охватывающие этап внедрения продукта, технологический консалтинг, а также поддержку в ходе маркировки и упаковки.

Выберите свои

ставляющие успеха

PAULA INGREDIENTS

PAULA Ingredients Sp. z o.o. Sp. k.
+48 62 765 49 47
Sales@PAULAingredients.com

Вдохновиться

PAULAingredients.com

P_07.2020_OFERTA PRODUKTOWA_PL