

KATALOG PROIZVODA



Vrednosti PIP Food Group

Posvećenost | **P**overenje

Odgovornost

Razvoj

Odlučnost

Dinamičnost

Inovativnost

Ciljevi

Autentičnost

Vizija PIP Food Group

Lider u proizvodnji i prodaji sirovina za pekarsku industriju u Jugoistočnoj Evropi do 2030. godine.

Misija PIP Food Group

Rastemo i napredujemo zajedno sa našim partnerima stvarajući proizvode vrhunskog kvaliteta i kulturu bezbednosti hrane;

Kreiramo radno okruženje koje ohrabruje i nagrađuje vredne i visokomotivisane zaposlene;

Ulažemo naše znanje i snage u obrazovanje talentovanih mladih ljudi, sa ciljem stvaranja nove generacije, koja će biti okosnica pekarstva u Srbiji;

Doprinosimo unapređenju društvene zajednice baveći se pitanjima zaštite životne sredine i društvene odgovornosti;

Mesto gde ideje dobijaju oblik.

• **Poboljšivači**

Standardni

Adut	Adut 2024	Pob Turbo	Pob Digo Plus
Adut Optimal	Pob Tajfun	Pob Digo	Pob 2024

Za posebne namene

Extra Fresh	Frosty Plus	Panon Plus	Tostoposto
Ultra Fresh	Korline	PIP Gluten	Baking Powder
Frosty	Konkor	Pob Kor	

Za mlinove

Mlinar	Mlinar AM	Pizza Mix
--------	-----------	-----------

• **Smeše**

Nera	Harmony	Hambi Mix	Burger Mix
Dijet Plus	Desetka	Hambi Mix Vege	PIP Ten
Chrono Mix	Fit	Croissant Mix	Adriatic Delikates
Buckwheat Mix	Corn Plus	Croissant Mix Plus	Adriatic Gusto
Buckwheat Rustical	PIP Corn	PIP Panada	Adriatic Ciabatta
Rye Plus	Lunasan	PIP Panada Posna	
Rye Mix	Milky Mix	Iskon Durum	

• **Premium smeše**

Premium Chia	Premium Croissant	Premium Grain	Premium Domestic
Premium Ciabatta	Premium Rustico	Premium Pumpkin	
Premium Gold Corn	Premium Sole	Premium Buckwheat	

• **Slatke smeše**

Donut Mix 20	Gold Buns	Waffle	Raffinato
Donut Mix 50	Tres Leches	Choco Cake	Brioche Mix
Adriatic Krofi 50	Muffin	Pancakes	
Golden Donuts	Choco Muffin	Protein Pancakes	

• **Clean Label**

Control CI	Rye CI	Power CL
Natural CI	Triumf Prevent	Protein Mix

• **Posipi**

Decor	Corn Decor
-------	------------

• **Fillina**

• **Master Baker**

Nadevi (posno)	Prelivi	Ekstrudirana brašna
Sir	Kremovi	

• **Margarini**

• **Kvasac**

• **Kisela testa**

• **Ostala roba**

Kečap - blagi, ljuti, pizza	Viršla special	Biljno ulje u spreju	Biljna mast
Palmina mast 36-39	Susam	Palmino ulje	
Viršla pileća	Pekarski topljeni namaz	Pizza sauce	

Poboljšivači



Standardni poboljšivači



Primenjuju se na brašnima prosečnog kvaliteta u količini koja daje idealne performanse dobijenom testu. Koriste se u industrijskoj i u zanatskoj proizvodnji.

Adut

KG 10, 25

0,3-0,5%

Adut Optimal

KG 10, 25

0,2-0,4%

Adut 2024

KG 10, 25

0,2-0,4%

Pob Tajfun

KG 10, 25

0,2-0,4%

Pob Turbo

KG 10

0,2-0,4%

Pob Digo

KG 10

0,3-0,6%

Pob Digo Plus

KG 25

0,2-0,4%

Pob 2024

KG 10

0,2-0,4%

- ✔ ojačavaju glutensku strukturu
- ✔ obezbeđuju stabilnost testa prilikom obrade
- ✔ olakšavaju obradivost testa
- ✔ poboljšavaju elastičnost testa
- ✔ povećavaju volumen gotovog proizvoda
- ✔ utiču na povećavanje moći upijanja vode



Za posebne namene

Extra Fresh

Poboljšivač namenjen za produženje svežine gotovih proizvoda. Njegovom upotrebom poboljšavaju se karakteristike testa kao i kvalitet krajnjeg proizvoda tako što utiče na produženje svežine upakovanih i neupakovanih pekarskih proizvoda, smanjuje mrvljivost sredine prilikom rezanja hleba i utiče na povećanje volumena pekarskih proizvoda. Prilikom zamesa nije potrebno dodavati redovan pekarski poboljšivač.



10, 25



0,4-0,7%

Ultra Fresh

Poboljšivač koji utiče na produženje svežine upakovanih i neupakovanih proizvoda, smanjuje mrvljivost sredine prilikom rezanja hleba i utiče na povećanje volumena pekarskih proizvoda. Njegovom upotrebom poboljšavaju se takođe i karakteristike testa kao i kvalitet krajnjeg proizvoda tako što utiče na produženje njihove svežine. Prilikom zamesa nije potrebno dodavati redovan pekarski poboljšivač.



25



0,2-0,4%

Frosty

Poboljšivač namenjen za pekarske proizvode koji su u nekom delu svog procesa pripreme podvrgnuti procesu smrzavanja. Utiče na povećanje volumena i smanjuje negativan uticaj smrzavanja na gotov proizvod.



10



1,5-2%

Frosty Plus

Poboljšivač namenjen za pekarske proizvode koji su u nekom delu svog procesa pripreme podvrgnuti procesu smrzavanja. Utiče na povećanje volumena i smanjuje negativan uticaj smrzavanja na gotov proizvod.



10, 25



1,5-2%

Korline

Poboljšivač namenjen proizvodnji kora u zanatskim i industrijskim tipovima proizvodnje. Izuzetno povećava rastegljivost testa, skraćuje proces pripreme i omogućava smrzavanje bez narušavanja kvaliteta proizvoda.



10



0,1-0,5%

Konkor

Poboljšivač namenjen proizvodnji pakovanih kora za pite. Poboljšava rastegljivost testa, inhibira rast plesni i bakterija, smanjuje mogućnost pojave nitavosti u letnjim uslovima čuvanja i utiče na rastegljivost testa u pripremi kora.



10



0,5-1,2%

Za posebne namene



Panon Plus

Poboljšivač namenjen za pripremu tradicionalnih vrsta hleba i mekih testa. Daje izraženu aromu i produženu svežinu. U pripremi mekih testa pokazuje izrazitu moć upijanja vode. Razvija velik volumen gotovog proizvoda.

KG

10



3-5%

PIP Gluten

Poboljšivač namenjen kao dodatak prilikom izrade hleba i peciva i testa za razvlačenje od brašna sa malim sadržajem glutena, specijalnih vrsta hleba i peciva, kao i za poboljšanje kvaliteta brašna za testa koja imaju velik stepen omekšanja i mali sadržaj vlažnog glutena.

KG

10, 25



1-2%

Pob Kor

Poboljšivač namenjen proizvodnji pakovanog hleba i peciva, kora i podloga za pice gde utiče na produženje trajnosti. Inhibira rast plesni i bakterija, smanjuje mogućnost pojave nitavosti u letnjim uslovima čuvanja i utiče na rastegljivost testa u pripremi kora.

KG

10



0,1-0,6%

Tostoposto

Poboljšivač namenjen proizvodnji pakovanih tost hlebova. Poboljšava karakteristike testa prilikom obrade, inhibira rast plesni i bakterija, smanjuje mogućnost pojave nitavosti i samim tim utiče na produženje trajnosti proizvoda.

KG

10



1-1,5%

Baking Powder

Upotrebom "Baking Powder" poboljšavaju se karakteristike testa kao i kvalitet krajnjeg proizvoda, poboljšava narastanje testa, povećava zapreminu proizvoda, poboljšava strukturu sredine, čini sredinu vazdušastom.

KG

5



1-3%



Za mlinove

Poboljšivač namenjen tretiranju brašna u mlinovima i standardizaciji njegovog kvaliteta i za posebne namene.

Mlinar



25



0,1-0,2%

Mlinar AM



25



0,1-0,2%

Pizza Mix



10, 25



1-1,3%

* PIP Food Group radi razvoj namenskih poboljšivača prema zahtevima korisnika i prema parametrima brašna.

Smeše

(koncentrovane i gotove)





Smeše (koncentrovane i gotove)

Nera

Smeša NERA je namenjena za proizvodnju tamnog hleba i peciva obogaćenog pšeničnim mekinjama, semenkama prosa i lana.



- proizvodi su tamnije boje
- produžena svežina i volumen
- autentičan ukus
- vidljivi delovi semenki na preseku



10, 25



10%

Dijet Plus

Smeša Dijet je namenjena za proizvodnju hleba i peciva sa povećanim sadržajem proteina i vlakana.



- proizvodi su tamnije boje
- produžena svežina i volumen
- autentičan ukus
- vidljivi delovi pšeničnih mekinja na preseku
- bogat proteinima i vlaknima



15



40%

Chrono Mix

Gotova smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva primenjivih u specijalnim režimima ishrane.



- bogat vlaknima i semenkama
- integralni sastav
- moгуćnost pripreme hrano projica
- moгуćnost odloženog pečenja



25



100%

Buckwheat Mix

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.



- prijatna aroma
- moгуćnost pripreme lisnatih testa
- moгуćnost odloženog pečenja
- moгуćnost smrzavanja i odmrzavanja



10, 25



50%

Buckwheat Rustical

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.



- prijatna aroma
- produžena svežina
- moгуćnost pripreme lisnatih testa i slaganih heljdinih pita
- moгуćnost odloženog pečenja
- moгуćnost smrzavanja i odmrzavanja



10



50%

Smeše (koncentrovane i gotove)



Rye Plus

Koncentrovana smeša za pripremu mešano raženih vrsta hleba i peciva.



dobra obradivost testa
mogućnost odloženog pečenja
dobar volumen



25



50%

Rye Mix

Smeša Rye Mix je namenjena za proizvodnju mešano raženog hleba i peciva.



izuzetna svežina
prijatan ukus
dobra obradivost testa
dobar volumen



25



100%

Harmony

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa mešavinom semenki.



prijatna aroma
laka obradivost testa
mogućnost pripreme lisnatog testa
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
dobar volumen



10, 25



30%

Desetka

Desetka daje tamne proizvode sa semenkama uljarica, ječmenim i ovsenim pahuljicama u svom sastavu, odličnog volumena, pogodna za izradu svih vrsta tamnih proizvoda.

Proizvodi su tamno smeđe boje, sa vidljivim semenkama na preseku proizvoda.



sadrži seme susama, lana, suncokreta i bundeve
prijatan ukus
dobra obradivost testa
dobar volumen



10, 25



25%

Fit

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva koji u osnovi mogu biti izvor proteina.



najbolji u izvedbi beskvasnog hleba
izuzetna svežina bez mrvljenja
prijatan ukus
mogućnost odloženog pečenja
dobar volumen



10, 25



50%



Smeše (koncentrovane i gotove)

Corn Plus

Koncentrovana smeša za pripremu mešano kukuruznih vrsta hleba i peciva.



dobra obradivost testa
mogućnost odloženog pečenja
dobar volumen



10, 25



50%

PIP Corn

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta mešano kukuruznih hlebova i peciva u čijem sastavu se nalazi ekstrudirano kukuruzno brašno.



izražena aroma
produžena svežina gotovog proizvoda
mogućnost pripreme lisnatih testa
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



10



30%

Lunasan

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa.



standardizovan sastav
ujednačen kvalitet
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



10



20%

na masu brašna

Milky Mix

Koncentrovana smeša za pripremu mlečnog hleba i peciva.



prijatna aroma
produžena svežina
mogućnost pripreme mlečnog tost hleba
visok udeo mleka u proizvodu



10, 25



20%

Hambi Mix

Koncentrovana smeša za pripremu burger lepinja i peciva produžene svežine.



izražena svežina
dobar volumen
prijatan ukus
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
mogućnost pakovanja sa dužim rokom trajanja, u kombinaciji sa konzervišućim proizvodima
mogućnost kombinovanja sa integralnim brašnima



10, 25



30%

Smeše (koncentrovane i gotove)



Hambi Mix Vege

Koncentrovana smeša za pripremu burger lepinja i peciva produžene svežine bez sirovina životinjskog porekla.



KG

10



30%



primenljiv u posnoj i vegetarijanskoj ishrani
izražena svežina

dobar volumen

prijatan ukus

moгуćnost smrzavanja i odmrzavanja

moгуćnost pakovanja sa dužim rokom trajanja, u kombinaciji sa konzerviшućim proizvodima

moгуćnost kombinovanja sa integralnim brašnima

Croissant Mix, Croissant Mix Plus

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa, namenjenih pakovanju sa dugim rokom trajanja.



KG

25



50%



standardizovan sastav

uz adekvatnu ambalažu i način pakovanja, dobija se proizvod dugog roka trajanja

prijatna aroma

PIP Panada

Gotova smeša za pripremu panade za pohovanje namirnica različitog porekla.



KG

10



100%



brza i jednostavna priprema

standardizovan sastav

dobro prijanjanje na podlogu

prijatna boja i ukus prženog proizvoda

moгуćnost smrzavanja paniranog proizvoda i njegovo naknadno prženje

PIP Panada Posna

Gotova smeša za pripremu panade za pohovanje namirnica različitog porekla.



KG

10



100%



brza i jednostavna priprema

standardizovan sastav

dobro prijanjanje na podlogu

prijatna boja i ukus prženog proizvoda

moгуćnost smrzavanja paniranog proizvoda i njegovo naknadno prženje

Iskon Durum

Smeša Iskon Durum je namenjena proizvodnji tradicionalnih proizvoda kao što su domaći hlebovi, somuni i ciabatte.



KG

5



4%

na masu brašna



sadrži suvo kiselo testo Durum

sadrži instant suvi pekarski kvasac

velika moć upijanja vode

prijatna aroma kiselog testa

razvijenost sredine i odličan volumen



Smeše (koncentrovane i gotove)

Burger Mix

Koncentrovana smeša namenjena za pripremu burger zemički, priyatne arome i kratkog zagrižaja.

izražena svežina
dobar volumen

prijatan ukus
kratak zagrižaj

moгуćnost smrzavanja i odmrzavanja

moгуćnost pakovanja sa dužim rokom trajanja u kombinaciji sa konzervišućim proizvodima
moгуćnost kombinovanja sa integralnim brašnima



KG

25



30%



PIP Ten

Smeša PIP Ten je namenjena proizvodnji tamnog hleba i peciva.

tamna boja krajnjeg proizvoda
poboljšava aromu
poboljšava boju pekarskih proizvoda



KG

10



2-5%



Adriatic Delikates

Koncentrovana smeša namenjena za pripremu tradicionalnih pšeničnih hlebova i peciva.

hrskava kora
meka, šupljikava sredina
rustičan izgled
autentična aroma i miris
sadrži kiselo testo



KG

25



20%



Adriatic Gusto

Smeša namenjena za proizvodnju hleba i peciva karakterističnog ukusa i mirisa koji potiče od krompirovih pahuljica i durum pšenice.

izražena mekoća
produžena svežina



KG

25



40%



Adriatic Ciabatta

Smeša je namenjena proizvodnji tradicionalnih italijanskih proizvoda (ciabatta, focaccine, calzone), somuna i svih vrsta testa sa visokim sadržajem vode.

bogata aroma
produžena svežina



KG

25



25%

na masu brašna



The image features a variety of artisanal breads scattered across a white background. In the top left, there is a long, thin loaf with a golden-brown crust and a diagonal slash. To its right is a dark, oval-shaped loaf covered in seeds. Below the top-left loaf is a round loaf with a heavily cracked, dark crust. In the center, there is a round loaf with a golden-brown crust and a diagonal slash. To its right is a long, rectangular loaf with a light-colored crust and dark spots. At the bottom left, there is a long, thin loaf with a golden-brown crust and a diagonal slash. At the bottom center, there is a round loaf with a golden-brown crust and a diagonal slash. At the bottom right, there is a small, triangular loaf with a golden-brown crust. Several wheat stalks are scattered around the breads, adding to the rustic theme. The text "Premium smeše" is overlaid in the center in a green, sans-serif font, with a green brushstroke underline.

Premium smeše



Premium smeše

Premium Chia

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa čijom.



semenke čije
integralni sastav
prijatna aroma
mogućnost pripreme lisnatih testa
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
produžena svežina i odličan volumen



10, 25



30%

Premium Ciabatta

Koncentrovana smeša za pripremu mekih testa kao što su ćabate i lepinje ali i bageti.



velika moć upijanja vode
prijatna aroma kiselog testa
mogućnost odloženog pečenja i polupečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
razvijenost sredine i odličan volumen
mogućnost kombinovanja sa drugim smešama



10, 25



3-5%

Premium Gold Corn

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta kukuruznih hlebova i peciva.



velik volumen gotovog proizvoda
mogućnost pripreme lisnatih testa i kvasnih pita
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
produžena svežina gotovog proizvoda
prijatna aroma



15



50%

Premium Croissant

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa.



izuzetan volumen
produžena svežina gotovog proizvoda i izražena aroma maslaca
standardizovan sastav
odlična stabilnost testa
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



10



30%

na masu brašna

Premium smeše



Premium Rustico

Gotova smeša za pripremu rustičnog raženog hleba, bogatog proteinima i vlaknima.



autentičan izgled
produžena svežina gotovog proizvoda
prijatna aroma



10



100%

Premium Sole

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa semenkama suncokreta zbijene i vlažne strukture.



prijatna aroma
mogućnost pripreme hrano proizvoda
bogat semenkama
produžena svežina



10, 25



50%

Premium Grain

Gotova smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva bogatih semenkama.



prijatna aroma
bogat semenkama
produžena svežina



10, 25



100%

Premium Pumpkin

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa semenkama bundeve i drugim žitaricama.



semenke bundeve
bogat sastav
prijatna aroma
mogućnost pripreme lisnatih testa
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
produžena svežina i odličan volumen



25



50%



Premium smeše

Premium Buckwheat

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.



prijatna aroma
produžena svežina
mogućnost pripreme lisnatih testa i slaganih heljdinih pita
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



15



50%

Premium Domestic

Koncentrovana smeša za pripremu domaćih aromatičnih hlebova.



rustičan izgled
izuzetna aroma
produžena svežina



10



50%

Slatke smeše





Slatke smeše

Donut Mix 20

Koncentrovana smeša za pripremu krofni.



stabilno testo
standardizovan sastav
stabilan prsten
bez upijanja masnoće tokom prženja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
odlična svežina i volumen



25



20%

Donut Mix 50

Koncentrovana smeša za pripremu krofni.



stabilno testo
standardizovan sastav
stabilan prsten
bez upijanja masnoće tokom prženja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
odlična svežina i volumen



10, 25



50%

Adriatic Krofi 50

Slatka smeša namenjena za pripremu krofni, štrudli, buhtli i drugih kolača od dizanog testa.



stabilan prsten
izražena mekoća
produžena svežina
sadrži jaja
jednostavna priprema



25



50%

na masu brašna

Golden Donuts

Gotova smeša za pripremu krofni.



stabilno testo
standardizovan sastav
stabilan prsten
bez upijanja masnoće tokom prženja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
odlična svežina i volumen
izražena aroma vanilina



10, 25



100%

Gold Buns

Gotova smeša za pripremu američkih krofni pomoću namenskih dozatora.



standardizovan sastav
olakšana priprema
izražena aroma vanilina
bez upijanja masnoće tokom prženja



10, 25



100%

Slatke smeše



Tres Leches

Gotova smeša za pripremu biskvita za kolač Tres leches.



jednostavna priprema
stabilan biskvit
dodatkom preliwa Master Baker Karamel
dobija se kompletan kolač



10



100%

Muffin

Gotova smeša za pripremu mafina i biskvitnih kora.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
produžena svežina pečenog mafina
izražena aroma



10



100%

Choco Muffin

Gotova smeša za pripremu čokoladnih mafina i biskvitnih kora.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
komadići termostabilne čokolade (51% kakao mase) u sastavu
produžena svežina pečenog mafina
izražena aroma



10



100%

Waffle

Gotova smeša za pripremu vafila.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
produžena svežina pečenog waffla
izražena aroma vanilina



10



100%

Choco Cake

Gotova smeša za pripremu braunija i čokoladnih kolača.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
komadići termostabilne čokolade (51% kakao mase) u sastavu
produžena svežina pečenog kolača
pun čokoladni ukus



10



100%



Slatke smeše

Pancakes

Gotova smeša za pripremu palačinki.



jednostavna i brza priprema
ostandardizovan sastav
elastične
pogodne i za slatke i za slane nadeve
mogućnost smrzavanja paniranih palačinki



10



100%

Protein Pancakes

Gotova smeša za pripremu američkih palačinki koje su izvor proteina.



izvor proteina i vlakana, mala količina
zasićenih masti
jednostavna i brza priprema
standardizovan sastav



10



100%

Raffinato

Smeša namenjena proizvodnji biskvitne mase kao podloge za sve vrste kolača, rolata i torti.



stabilno testo
jednostavna priprema
standardizovan sastav



10



100%

Brioche Mix

Slatka smeša namenjena pripremi tradicionalnih francuskih brioš zemički, hleba i peciva produžene svežine.



bogat puterast ukus i miris
citrusna aroma
kratak zagrižaj
mekana sredina
tanka korica
produžena svežina



10



30%

Clean Label





Clean Label

Control CI

Poboljšivač za pripremu peciva i hleba bez E brojeva, produžene svežine i trajnosti.



produžena svežina
produžena mikrobiološka trajnost
poboljšane karakteristike testa tokom obrade
odličan volumen



10



1%



Natural CI

Poboljšivač za pripremu peciva i hleba bez E brojeva, produžene svežine.



produžena svežina
poboljšane karakteristike testa tokom obrade
odličan volumen



25



0,4-0,7%



Rye CI

Gotova smeša za pripremu raženih hlebova bez E brojeva.



izuzetna aroma
produžena svežina
zbijena i vlažna struktura preseka
povećana moć upijanja vode



25



100%



Triumf Prevent

Gotova smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba bez E brojeva, sa povećanim sadržajem vlakana i proteina i smanjenim sadržajem zasićenih masnih kiselina.



rastvorljiva vlakna iz akacija gume
prebiotski efekat
velika moć upijanja vode
zbijena i vlažna struktura preseka
produžena svežina



25



100%



Clean Label



Power CL

Smeša namenjena proizvodnji specijalnih vrsta hlebova i peciva bez E brojeva, sa dodatkom mache, spiruline, spanaća, kinoe i drugih semenki.



finalni proizvod bogat vlaknima
izvor proteina
bez trans masti
visok sadržaj semenki



10



35%



Protein Mix

Smeša koja obezbeđuje lakši radi i ujednačeno dobar kvalitet krajnjeg proizvoda. Proizvodi su tamno smeđe boje, karakterističnog ukusa i mirisa.



finalni proizvod bogat proteinima i vlaknima
visok sadržaj semenki



10



50%



Posipi



Decor

Dekoratívna mešavina semenki lana, suncokreta, susama, ovsenih pahuljica.



površinska dekoracija pekarskih proizvoda
dodavanje u zames u količini od 5 do 15% računato na masu brašna



10



po potrebi

Corn Decor

Dekoratívni posip od mlevenog kukuruznog flipsa.



površinska dekoracija pekarskih proizvoda
dodavanje u zames u količini od 5 do 15% računato na masu brašna



4



po potrebi

fillina



Voćni nadevi



Master Baker

Nadevi (posno)

Mak	KG	10
Orah	KG	10

Sir

Edamino	KG	3,2-3,8
---------	----	---------

Prelivi

Tres Leches karamel	KG	6
---------------------	----	---

Kremovi

Krem za mazanje i punjenje	KG	6
Krem termostabilni	KG	6
Vanila	KG	6

Ekstrudirana brašna

Extruded Corn	KG	15
Extruded Mix	KG	15
Extruded Buckwheat	KG	15

Margarini



- **Margarini 70% biljne masti**
- **Margarini 80% biljne masti**
- **Palm free margarini**
- **Margarini sa dodatkom maslaca**



Kvasac

- Sveži pekarski kvasac 500g i 1kg
- Sveži pekarski kvasac 42g - minjon
- Sveži pekarski kvasac - granule
- Suvi kvasac



Kisela testa



Tečna kisela testa

- Tečno raženo kiselo testo
- Tečno durum kiselo testo

Pastozna kisela testa

- Pastozno kiselo testo sa bundevom
- Pastozno kiselo testo sa semenkama





Ostala roba

Kečap - blagi, ljuti, pizza



5



po potrebi

Palmina mast 36-39



20



po potrebi

Viršla pileća



8



po potrebi

Viršla special



8



po potrebi

Susam



5



po potrebi

Pekarski topljeni namaz



1



po potrebi

Biljno ulje u spreju



665



po potrebi

Palmino ulje



20



po potrebi

Pizza sauce



5



po potrebi

Biljna mast



20



po potrebi

MASTER
BAKER



Partneri:



PIP Food Group doo Novi Sad

Salaš 280, 21233 Čenej

   @pipfoodgroup

 @pipoklagija

marketing@pipfoodgroup.com



www.pipfoodgroup.com