

KATALOG PROIZVODA

PIP Food Group

Vrednosti PIP Food Group

Posvećenost | Poverenje

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 CL	Rye CL	Power CL
Natural CL	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

kg

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

kg

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

kg

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

kg

1-1,5%

Baking Powder

Upotrebotom "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

kg

1-3%

Za mlinove



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

Mlinar

	KG	25
	0,1-0,2%	

Mlinar AM

	KG	25
	0,1-0,2%	

Pizza Mix

	KG	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
- mogućnost pripreme hrano projica
- mogućnost odloženog pečenja



25



100%

Buckwheat Mix

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.



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



10, 25



50%

Buckwheat Rustical

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

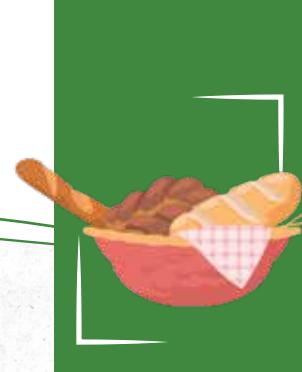


10



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

KG

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

KG

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

KG

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

KG

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

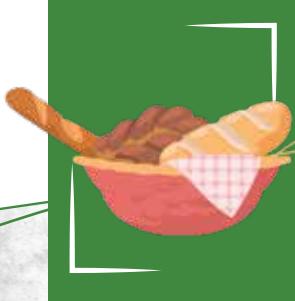
KG

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



KG 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



KG 10



30%

Lunasan

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa.



- standardizovan sastav
- ujednačen kvalitet
- mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



KG 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



KG 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



KG 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



30%



- primenjiv u posnoj i vegetarijanskoj ishrani
- 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

Croissant Mix, Croissant Mix Plus

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



KG



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



100%



- brza i jednostavna priprema
- standardizovan sastav
- dobro prijanjanje na podlogu
- prijatna boja i ukus prženog proizvoda
- mogućnost smrzavanja paniranog proizvoda i njegovo naknadno prženje

PIP Panada Posna

Gotova smeša za pripremu panade za pohovanje namirnica različitog porekla.



KG



100%



- brza i jednostavna priprema
- standardizovan sastav
- dobro prijanjanje na podlogu
- prijatna boja i ukus prženog proizvoda
- mogućnost 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



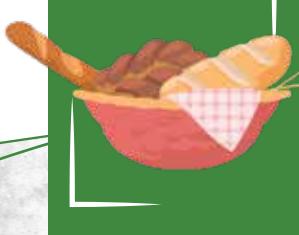
4%

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, prijatne aromе i kratkog zagrižaja.



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



25



30%

PIP Ten

Smeša PIP Ten je namenjena proizvodnji tamnog hleba i peciva.



- tamna boja krajnjeg proizvoda
- poboljšava aromu
- poboljšava boju pekarskih proizvoda



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



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



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



25



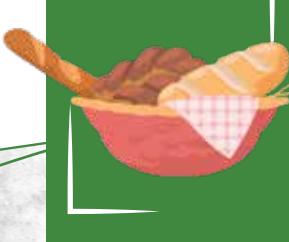
25%

na masu brašna

Premium smeše

The background of the image features a variety of bread products and wheat ears. At the top left is a long, thin baguette. To its right is a round loaf with a dark, textured crust. In the center is a large, irregularly shaped loaf with a mix of light and dark flour. Below it is a smaller, rounded loaf with a prominent reddish-brown crust. To the right of that is a rectangular loaf with a light-colored crust and some dark specks. At the bottom left is a long, thin loaf with a very light, almost white, crust. To its right is a small, triangular loaf with a dark, cracked crust. Scattered throughout the image are several wheat ears, some with long, thin awns and others more compact. The overall composition is a collage of different bread types and grain elements.A white rectangular box is positioned in the upper right quadrant of the image. It contains the text "Premium smeše" in a bold, dark green sans-serif font. A thin green horizontal line starts from the right edge of the box and extends towards the bottom left, ending near a wheat ear.

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 čabate 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



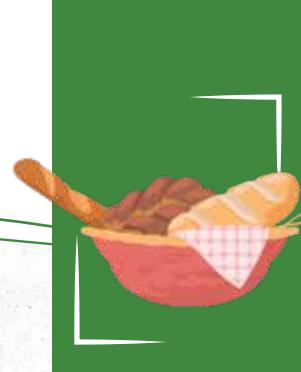
10



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
priyatna aroma

KG

10

kg

100%

Premium Sole

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



priyatna aroma
mogućnost pripreme hrano proizvoda
bogat semenkama
produžena svežina

KG

10, 25

kg

50%

Premium Grain

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



priyatna aroma
bogat semenkama
produžena svežina

KG

10, 25

kg

100%

Premium Pumpkin

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



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

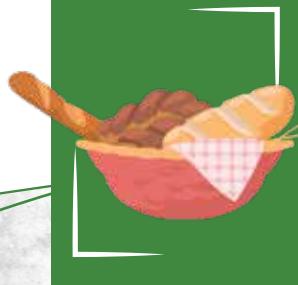
KG

25

kg

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

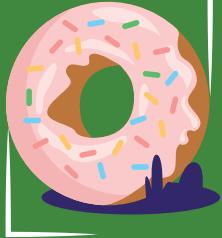


50%

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 preliva 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 vafla.



- 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

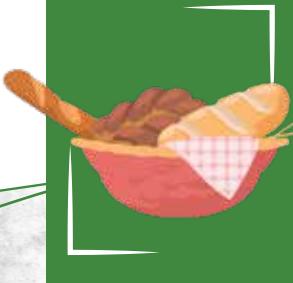


30%

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

KG

10



1%



Natural CI

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



- produžena svežina
- poboljšane karakteristike testa tokom obrade
- odličan volumen

KG

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

KG

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

KG

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

KG

10



35%

Clean Label

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

KG

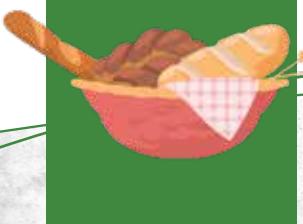
10



50%

Clean Label

Posipi



Decor

Dekorativna 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

Dekorativni 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



10

Orah



10

Sir

Edamino



3,2-3,8

Prelivi

Tres Leches karamel



6

Kremovi

Krem za mazanje i punjenje



6

Krem termostabilni



6

Vanila



6

Ekstrudirana brašna

Extruded Corn



15

Extruded Mix



15

Extruded Buckwheat



15

Margarini



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

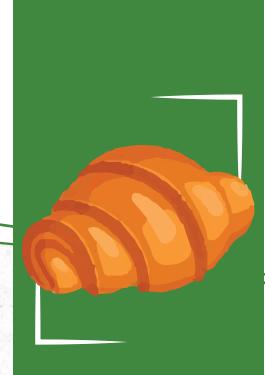


Kvasac

- 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



Banja Luka



Food Group



ЕКИПА
из
ПИП-а

BARRY CALLEBAUT



Partneri:

PIP Food Group doo Novi Sad

Salaš 280, 21233 Čenej

 @pipfoodgroup

 @pipoklagija

marketing@pipfoodgroup.com



AGG
HACCP certified: 209



www.pipfoodgroup.com