

ТзОВ «Імперія Жирів»

LLC «Imperia Zhyriv»

МИ РОБИМО З ЛЮБОВ'Ю ТЕ, ЩО ЛЮБИМО!

WE DO WITH LOVE WHAT WE LOVE!



Про компанію

ТзОВ «Імперія жирів» протягом двох десятиріч є надійним виробником маргаринової та жирової продукції, як для кінцевого споживача, так і для промисловості. Асортимент компанії включає в себе м'які маргарини, столові маргарини-моноліти, маргарини для листового тіста, а також кондитерські та тропічні жири, заміники молочних жирів.

Для виробників хлібобулочної, кондитерської, молочної галузей, наша компанія пропонує широкий асортимент маргаринів та жирів без вмісту транс-ізомерних жирних кислот. Ми встановлюємо високі стандарти якості та безпеки для своєї продукції і вправно їм відповідаємо. Ми постійно працюємо, щоб виправдати довіру споживачів і вдосконалити контроль якості. Вся продукція сертифікована згідно з міжнародною системою менеджменту безпечності продуктів харчування ISO 22000. Завдяки комплексному контролю сировини і виробничих процесів, а також постійними інноваціями та передовими технологіями виробництва, ми гарантуємо високу якість кожного виду продукції.

Один із основних принципів роботи нашої компанії – індивідуальний підхід до кожного клієнта.

Наші переваги:

-працюємо по всій території України та за її межами;

-надаємо технологічний супровід кожному клієнту;

-маємо налагоджену систему логістики, що дозволяє доставити продукцію швидко та якісно у будь-який куточок України, різними об'ємами та за першою потребою Клієнта;

-в асортименті присутня доволі широка лінійка, яка налічує понад 15 видів продукції, розробленої для потреб найрізноманітнішого виробництва;

-гарантована висока якість продукції, що виготовляється та контролюється на всіх етапах виробництва;

-гнучка цінова політика;

-ми готові запропонувати інноваційні ідеї на базі нашої сировини для розвитку вашого бізнесу;

-вибираючи нашу продукцію як інгредієнт, ви отримуєте готові рішення для виробництва: рецептури кінцевих виробів, адаптацію інгредієнтів до особливостей вашого обладнання і навчання фахівців вашої компанії.

Our advantages:

-Work throught Ukraine and abroad;

-We provide technological support to each client;

-We have a well-established logistics system that allows us to deliver products quickly and efficiently to any part of Ukraine, in different volumes and at the first need of the Client;

-range includes a fairly wide range, which includes more than 15 types of products designed for the needs of a variety of industries;

-high quality of products manufactured and controlled at all stages of production is guaranteed;

-flexible pricing policy;

-We are ready to offer innovative ideas based on our raw materials for the development of your business.

-By choosing our products as an ingredient, you get ready-made solutions for production: formulations of finished products, adaptation of ingredients to the features of your equipment and training of specialists of your company.

About the company

Empire of Fats LLC has been a reliable producer of margarine and fat products for both the final consumer and the industry for two decades. The company's range includes soft margarines, monolithic table margarines, puff pastry margarines, as well as confectionery and tropical fats, milk fat substitutes.

For manufacturers of bakery, confectionery, dairy industries, our company offers a wide range of margarines and fats without trans-isomeric fatty acids. We set high standards of quality and safety for our products and skillfully meet them. We are constantly working to justify consumer confidence and improve quality control. All products are certified in accordance with the international food safety management system ISO 22000. Thanks to comprehensive control of raw materials and production processes, as well as constant innovation and advanced production technologies, we guarantee the high quality of each type of product.

One of the main principles of our company is an individual approach to each client.

TM Maselko

МАСЛО РОСЛИННЕ М'ЯКЕ

Виготовлено із високоякісних рослинних олій, що не містять трансізомерів, консервантів та ГМО.

МАСЛО РОСЛИННЕ М'ЯКЕ - це абсолютно НОВИЙ за технологією виготовлення та своїми споживчими властивостями продукт на українському ринку.

Це - ЗДОРОВИЙ, ЧЕСНИЙ продукт, вміст якого повністю відповідає складу, винесеному на етикетку.

Це - універсальний продукт, що використовується як для намазування на хліб, так і для приготування їжі та випічки.

Це - легкий вибір для тих, хто шукає здорову альтернативу вершковому маслу.

Це - унікальний смак, поєднаний з природою, та відчуття легкості на цілий день.

Переваги:

- Абсолютно здоровий продукт
- Дієтичний
- Легко засвоюється організмом людини
- Без консервантів
- Без холестерину
- Без глютену
- Без цукру
- Без алергенів
- Без молока та молочних продуктів

МАСЛО РОСЛИННЕ М'ЯКЕ 72,3% без лактози та молока

Маса нетто	225 г
Кількість в упаковці (шт.)	12
Вага упаковки (кг)	2,7
Термін придатності	120 дів
Штрих-код:	
товару	4820112970994
упаковки	4820112970987

МАСЛО РОСЛИННЕ М'ЯКЕ 82,5% з морською сіллю, Omega 3 & 6

Маса нетто	225 г
Кількість в упаковці (шт.)	12
Вага упаковки (кг)	2,7
Термін придатності	120 дів
Штрих-код:	
товару	4820112971021
упаковки	4820112971014



TM Maselko

SOFT VEGETABLE OIL

Made from high quality vegetable oils that do not contain trans isomers, preservatives and GMOs.

SOFT VEGETABLE OIL is a completely NEW product on the Ukrainian market in terms of manufacturing technology and its consumer properties.

This is a HEALTHY, HONEST product, the content of which fully corresponds to the composition on the label.

It is a universal product used both for spreading on bread and for cooking and baking.

This is an easy choice for those looking for a healthy alternative to butter.

It is a unique taste combined with nature and a feeling of lightness for the whole day.

Advantages:

- Absolutely healthy product
- Dietary
- Easily absorbed
- No preservatives
- Cholesterol free
- Gluten free
- Without sugar
- Allergen free
- Without milk and dairy products

SOFT VEGETABLE OIL 72.3% without lactose and milk

Net weight	225 g
Quantity in packing (pieces)	12
Packaging weight (kg)	2,7
Expiration date	120 days
Bar code:	
Goods	4820112970994
packaging	4820112970987

SOFT VEGETABLE OIL 82.5% with sea salt, Omega 3 & 6

Net weight	225g
Quantity in packing (pieces)	12
Packaging weight (kg)	2,7
Expiration date	120 days
Bar code:	
Goods	4820112971021
packaging	4820112971014



МАРГАРИНИ М'ЯКІ БУТЕРБРОДНІ

Використовуються для намазування на хліб, приготування різноманітних страв, смаження та випікання.

М'які маргарини ТМ Мако - це натуральні рослинні продукти для щоденного вжитку, в основі яких - поєднання якісних рослинних олій та води.

Переваги:

- Завдяки своєму рослинному складу, легко засвоюються організмом;
- не містять холестерину;
- пісні;
- легко намащуються на хліб прямо із холодильника;
- багаті вітамінами: А, D, Е та іншими корисними речовинами;
- мають триваліший термін зберігання, завдяки відсутності у складі тваринних жирів;
- дієтичні;
- зручні у виборі через різноманітність фасування

Маргарин м'який низькокалорійний «Ніжний 25%» з вітамінами А та Е

Для тих, хто хоче завжди залишатися у формі і стежить за фігурою

Найкраще смакує у поєднанні з хлібцями, крекером, висівковим хлібом, а також у дієтичних гарнірах.

Вага одиниці	250 г	500 г	700 г
Штрих-код	4820112970871	4820112970895	4820112970734
Тарна упаковка	гофроящик		
Штрих-код гофроящика	4820112970925	4820112970949	4820112970727
Кількість одиниць в гофроящику	12 шт		
Маса нетто гофроящика	3,00 кг	6,00 кг	8,40 кг



Для тих, хто обожнює бутерброди - створений

маргарин м'який низькокалорійний «Бутербродний 40%» з морською сіллю і вітамінами А, Е та D

Маргарин м'який «Бутербродний 40%» допоможе розпочати день позитивно, адже його легко намазати на хліб просто із холодильника. Ідеально поєднується зі смаком свіжого хліба, а збагачена морською сіллю рецептура забезпечить організм денною нормою йоду, потрібними мінералами та речовинами. Найкраще смакує на найрізноманітніших бутербродах, сендвічах та бургерах.

Вага одиниці	250 г	500 г	700 г
Штрих-код	4820112970888	4820112970901	4820112970758
Тарна упаковка	гофроящик		
Штрих-код гофроящика	4820112970932	4820112970956	4820112970741
Кількість одиниць в гофроящику	12 шт		
Маса нетто гофроящика	3,00 кг	6,00 кг	8,40 кг



Незамінний до сніданку - маргарин м'який низькокалорійний «Фірмовий 50%» з вітамінами А, Е та D

Завдяки приємному насиченому смаку та аромату найкраще підходить для гарнірів. Нова вдосконалена рецептура забезпечує відмінну якість та універсальність використання. Найвища якість м'якого маргарину «Фірмовий 50%» поєднується з його харчовою цінністю, завдяки наявності омега-3 жирних кислот та вмісту цінних вітамінів А, Е та D. М'яко-вершковий на смак, він ідеально підходить для гарнірів на сніданок, а також для випікання, тушкування, смаження та інших кулінарних шедеврів.

Вага одиниці	500 г
Штрих-код	4820112970918
Тарна упаковка	гофроящик
Штрих-код гофроящика	4820112970963
Кількість одиниць в гофроящику	12 шт
Маса нетто гофроящика	6,00 кг





SOFT SANDWICH MARGARINS

Used for spreading on bread, cooking a variety of dishes, frying and baking.

TM Mako soft margarines are natural vegetable products for daily use, based on a combination of quality vegetable oils and water.

Advantages:

- Due to its plant composition, easily absorbed by the body;
- do not contain cholesterol;
- Letten;
- easily spread on bread directly from the refrigerator;
- rich in vitamins: A, D, E and other nutrients;
- have a longer shelf life due to the absence of animal fats;
- dietary;
- easy to choose due to the variety of packaging

Soft low-calorie margarine «Tender 25%» with vitamins A and E

For those who always want to stay in shape and watch the figure
It tastes best in combination with bread, crackers, bran bread, as well as in dietary side dishes.

Unit weight	250 g	500 g	700 g
Bar code:	4820112970871	4820112970895	4820112970734
Packaging corrugated	box		
Bar code of a corrugated box	4820112970925	4820112970949	4820112970727
Number of units in the corrugated box	12 pcs		
Net weight of the corrugated box	3,00 kg	6,00 kg	8,40 kg



For those who love sandwiches - created a

soft low-calorie margarine «Sandwich 40%» with sea salt and vitamins A, E and D

Soft margarine "Sandwich 40%" will help to start the day positively, because it is easy to spread on bread just from the refrigerator. I deally combined with the taste of fresh bread, and enriched with sea salt recipe will provide the body with a daily amount of iodine, the necessary minerals and substances. It tastes best on a variety of sandwiches, sandwiches and burgers.

Unit weight	250 g	500 g	700 g
Bar code:	4820112970888	4820112970901	4820112970758
Packaging corrugated	box		
Bar code of a corrugated box	4820112970932	4820112970956	4820112970741
Number of units in the corrugated box	12 pcs		
Net weight of the corrugated box	3,00 kg	6,00 kg	8,40 kg



Indispensable for breakfast - soft low-calorie margarine «Brand 50%» with vitamins A, E and D

Due to its pleasant rich taste and aroma, it is best suited for side dishes. The new improved formulation provides excellent quality and versatility of use. The highest quality of soft margarine "Brand 50%" is combined with its nutritional value, due to the presence of omega-3 fatty acids and the content of valuable vitamins A, E and D. Soft-creamy to taste, it is ideal for side dishes for breakfast, as well as for baking, stewing, frying and other culinary masterpieces.

Unit weight	500 g
Bar code:	4820112970918
Packaging corrugated	box
Bar code of a corrugated box	4820112970963
Number of units in the corrugated box	12 pcs
Net weight of the corrugated box	6,00 kg





СОУСИ ТОМАТНІ

Ідеальна основа для приготування будь-яких страв

Переваги:

- 100% натуральний продукт;
- упаковані в екологічну скло-банку;
- БЕЗ барвників;
- БЕЗ консервантів;
- виготовлені з відбіркою сировини;
- корисні вітамінами С, β -каротином, РР, В₁, В₂, мікроелементами, лікопеном, серотоніном

СОУС «САЦЕБЕЛІ»

Соус «Сацебелі» – яскравий представник грузинської кухні, який користується великим попитом. Томатна паста, цибуля, солодкий перець та часник у поєднанні з запашними кропом, базиліком, коріандром найкраще смакують зі смаженим чи запеченим м'ясом, пельменями, першими і тушкованими стравами.

Маса нетто, кг	475
Лінійні розміри, мм	75*75*140
Кількість в упаковці (шт.)	12
Вага упаковки (кг)	
Термін придатності (міс.)	36
Штрих-код товару:	4820112970840



СОУС «УКРАЇНСЬКИЙ «КЕТЧА»

Соус «Український «Кетча» – один з найбільш яскравих та популярних представників серед готових соусів. До складу включені натуральні та добірні продукти, серед яких, сушені овочі: перець, часник, цибуля та інші, а також ніжна томатна паста. Рекомендується для приготування домашнього борщу, як добавка до пельменів, а також як приправа до овочів та м'яса на грилі. Завдяки м'якому смаку, стане гідною заміною традиційного кетчупу.

Маса нетто, кг	475
Лінійні розміри, мм	75*75*140
Кількість в упаковці (шт.)	12
Вага упаковки (кг)	
Термін придатності (міс.)	36
Штрих-код товару:	4820112970833



СОУС «КРАСНОДАРСЬКИЙ ФІРМОВИЙ»

Соус «Краснодарський фірмовий» є одним з найбільш популярних соусів для приготування страв. Він складається з томатної паста, прянощів та яблучного пюре – має характерний кисло-солодкий смак, який відмінно доповнює приготовані страви. Соус «Краснодарський фірмовий» доповнить смак різних видів м'яса, дичини, риби, а також його можна додати як заправку в класичний український борщ.

Маса нетто, кг	475
Лінійні розміри, мм	75*75*140
Кількість в упаковці (шт.)	12
Вага упаковки (кг)	
Термін придатності (міс.)	36
Штрих-код товару:	4820112970864



СОУС «УКРАЇНСЬКИЙ»

Соус «Український» – традиційна приправа до класичних вітчизняних страв. Томатна паста та легка кислинка яблучного пюре додає стравам приємного та вишуканого смаку. А вдало підібраний букет спецій доповнює кожен страву неповторним і яскравим ароматом. Усе це робить соус «Український» найкращим вибором для господині, яка бажає зварити борщ по-новому, а також для тих, хто віддає перевагу стравам з овочів. Його додають до борщу, голубців, тушкованого м'яса, квасолі.

Маса нетто, кг	475
Лінійні розміри, мм	75*75*140
Кількість в упаковці (шт.)	12
Вага упаковки (кг)	
Термін придатності (міс.)	36
Штрих-код товару:	4820112970857





TOMATO SAUCE

The perfect base for cooking any dish

Advantages:

- 100% natural product;
- packed in ecological glass jar;
- WITHOUT dyes;
- WITHOUT preservatives;
- made of selected raw materials;
- useful vitamins C, β -carotene, PP1, B1, B2, trace elements, lycopene, serotonin.

SOTSEBELI SAUCE

Satsбели sauce is a bright representative of Georgian cuisine, which is in great demand. Tomato paste, onions, sweet peppers and garlic in combination with fragrant dill, basil, coriander taste best with fried or baked meat, dumplings, first and stews.

Net weight, kg	475
Linear dimensions, mm	75*75*140
Quantity in packing (pieces)	12
Package weight (kg)	
Expiration date (month)	36
Product barcode:	4820112970840



KETCHA UKRAINIAN SAUCE

Ukrainian Ketcha sauce is one of the brightest and most popular representatives among ready-made sauces. The composition includes natural and selected products, including dried vegetables: peppers, garlic, onions and others, as well as tender tomato paste. It is recommended for home-made borscht as an addition to dumplings, as well as a seasoning for grilled vegetables and meat. Due to its mild taste, it will be a worthy replacement for traditional ketchup.

Net weight, kg	475
Linear dimensions, mm	75*75*140
Quantity in packing (pieces)	12
Package weight (kg)	
Expiration date (month)	36
Product barcode:	4820112970833



KRASNODAR FIRM SAUCE

Krasnodar branded sauce is one of the most popular sauces for cooking. It consists of tomato paste, spices and apple puree - has a characteristic sweet and sour taste, which perfectly complements the cooked dishes. Krasnodar brandy sauce will complement the taste of different types of meat, game, fish, and it can also be added as a dressing to a classic Ukrainian borscht.

Net weight, kg	475
Linear dimensions, mm	75*75*140
Quantity in packing (pieces)	12
Package weight (kg)	
Expiration date (month)	36
Product barcode:	4820112970864



UKRAINIAN SAUCE

Ukrainian sauce is a traditional seasoning for classic domestic dishes. Tomato paste and light sourness of apple puree give the dishes a pleasant and delicious taste. A well-chosen bouquet of spices complements each dish with a unique and bright aroma. All this makes the sauce "Ukrainian" the best choice for the hostess who wants to cook borscht in a new way, as well as for those who prefer vegetable dishes. It is added to borscht, cabbage rolls, stews, beans.

Net weight, kg	475
Linear dimensions, mm	75*75*140
Quantity in packing (pieces)	12
Package weight (kg)	
Expiration date (month)	36
Product barcode:	4820112970857



Маргарини для промисловості

Маргарини столові представлені в трьох категоріях LOREN ECONOM, LOREN STANDART, LOREN PREMIUM

Маргарини для листкового тіста

Маргарин рідкий

Маргарин рідинний (PALM FREE)

Спеціалізовані жири

- Жир кондитерський загального призначення «LOREN Шортенінг 99,7%»
- Жир кондитерський для шоколадних виробів, цукерок «LOREN Кондитерський 99,7%»
- Жир кулінарний "LOREN Фрітюрний 99,7%"
- Жир кондитерський для молочних продуктів «LOREN ЗМЖ 99,7%»
- Жир кондитерський «LOREN для начинок 99,7 %»
- Жир кондитерський «LOREN для вафель 99,7%»

Тропічні жири (власний імпорт)

РДВ пальмова олія

РДВ пальмовий стеарин

РДВ кокосова олія

Замінник какао-масла лауринового та нелауринового типу



Margarines for industry

Margarines are presented in three categories LOREN ECONOM, LOREN STANDART, LOREN PREMIUM

Margarines for puff pastry

Liquid margarine

Liquid margarine (PALM FREE)

Specialized fats

- Confectionery fat of general purpose «LOREN Shortening 99,7%»
- Confectionery fat for chocolate products, «LOREN Confectionery 99.7%» candies
- Cooking fat «LOREN Frying 99,7%»
- Confectionery fat for dairy products «LOREN Milk Fat Replacer 99,7%»
- Confectionery fat «LOREN for stuffings of 99,7%»
- Confectionery fat «LOREN for waffles 99,7%»

Tropical fats (own import)

RBD palm oil

RBD palm stearin

RBD coconut oil

Substitute of cocoa butter of lauric and non lauric type (CBS or CBR)



LOREN ECONOM

Маргарин м'який «LOREN Ніжний 25%»

Призначений для виготовлення низькожирних кондитерських виробів, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів. Ідеальне співвідношення «ціна-якість».

Г/я 13 кг/20 кг. Термін зберігання 180 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	25	ДСТУ 4463
Масова частка води та летких речовин, %	74,98	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	25,0 - 36,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	7 - 17	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Маргарин столовий «LOREN Бутербродний 40%»

Широко використовується в хлібопекарському виробництві та кулінарії.

Г/я 13 кг/20 кг. Термін зберігання 220 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	40	ДСТУ 4463
Масова частка води та летких речовин, %	59,2	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	27,0 - 38,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	17 - 28	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Маргарин столовий «LOREN Столичний 60%»

Призначений для виготовлення хлібобулочних виробів та інших кондитерських виробів. Використовується для виробництва низькокалорійного печива та інших борошняних виробів. Рекомендується для приготування заварного напівфабрикату.

Г/я 13 кг/20 кг. Термін зберігання 240 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	60	ДСТУ 4463
Масова частка води та летких речовин, %	39,4	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	27,0 - 38,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	17 - 28	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



LOREN ECONOM

Margarine soft «LOREN Nizhnyi 25%»

It is intended for production of low-fat confectionery, flour confectionery and bakery products. The ideal price-quality ratio.
G / 113 kg / 20 kg. Shelf life 180 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	25	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	74,98	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	25,0 - 36,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	7 - 17	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Margarine table «LOREN Buterbrodnyi 40%»

Widely used in baking and cooking.
G / 1, 10 or 20 kg. Shelf life 220 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	40	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	59,2	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	27,0 - 38,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	17 - 28	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Margarine table «LOREN Stolychnyi 60%»

Designed for the manufacture of bakery products and other confectionery. Used for the production of low-calorie cookies and other flour products. It is recommended for preparation of custard semi-finished product.
G / 1, 10 or 20 kg. Shelf life 240 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	60	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	39,4	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	27,0 - 38,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	17 - 28	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



LOREN STANDART

Маргарин столовий «LOREN Сонячний 72%»

Призначений для виготовлення виробів із пісочного тіста усіх видів: пісочного печива, пісочних напівфабрикатів, тістечок, кексів та інших кондитерських виробів. Також заварних тістечок, типу "еклер". За рахунок зменшеного вмісту жирів, дозволяє зменшити витрати, не втративши в якості. Г/я, 10 або 20 кг. Термін зберігання 240 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	72	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та легких речовин, %	27,5	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	27,0-38,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	17-28	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Маргарин столовий «LOREN Cream 72%»

Призначений для виготовлення виробів із пісочного тіста усіх видів: пісочного печива, пісочних напівфабрикатів, тістечок, кексів та інших кондитерських виробів. Також заварних тістечок, типу "еклер". А також для виробництва кондитерських кремів, кремових прикрас для тортів та тістечок, з використанням цукрових сиропів, приготування суфле для тортів, сирних мас. Г/я, 10 або 20 кг. Термін зберігання 240 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	72	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та легких речовин, %	27,90	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	27,0-38,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	17-28	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Маргарин столовий «LOREN Universal 82%»

Призначений для виготовлення борошняних, хлібобулочних виробів, пісочного печива різних видів, пісочних напівфабрикатів, тістечок та інших кондитерських виробів (здобних, цукрових, заварних сортів печива і ін.), кремів, при цьому швидше темперується, має нижчу точку плавлення, що покращує органолептичні показники готових виробів та їх засвоєння. Не містить молока. Г/я, 10 або 20 кг. Термін зберігання 240 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	82	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та легких речовин, %	17,48	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	27,0 - 38,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	17 - 28	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Маргарин столовий «LOREN Молочний 82%»

Маргарин столовий «LOREN Молочний 82%». Призначений для виготовлення борошняних, хлібобулочних виробів, пісочного печива різних видів, пісочних напівфабрикатів, тістечок та інших кондитерських виробів (здобних, цукрових, заварних сортів печива і ін.), кремів. Г/я, 10 або 20 кг. Термін зберігання 240 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	82	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та легких речовин, %	17,48	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	27,0-38,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	17-28	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



LOREN STANDART

Margarine table «LOREN Sonyachnyi 72%»

It is intended for production of products from shortcrust pastry of all types: shortbread cookies, shortbread semi-finished products, cakes, cakes and other confectionery. Also custard cakes, such as "eclair". Due to the reduced fat content, allows you to reduce costs without losing quality. G / I, 10 or 20 kg. Shelf life 240 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	72	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	27,5	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	27,0 - 38,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	17 - 28	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Margarine table «LOREN Cream 72%»

It is intended for production of products from shortcrust pastry of all types: shortbread cookies, shortbread semi-finished products, cakes, cakes and other confectionery. Also custard cakes, such as "eclair". And also for the production of confectionery creams, cream decorations for cakes and pastries, using sugar syrups, making soufflé for cakes, cheese masses. G / I, 10 or 20 kg. Shelf life 240 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	72	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	27,90	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	27,0 - 38,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	17 - 28	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Margarine table «LOREN Universal 82%»

Designed for the manufacture of flour, bakery products, shortbread cookies of various kinds, shortbread, cakes and other confectionery products (butter, sugar, custard cookies, etc.), creams, while faster tempering, has a lower melting point, which improves the organo finished products and their assimilation. Does not contain milk. G / I, 10 or 20 kg. Shelf life 240 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	82	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	17,48	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	27,0 - 38,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	17 - 28	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Margarine table «LOREN Molochnyi 82%»

It is intended for production of flour, bakery products, shortbread cookies of various types, shortbread semi-finished products, cakes and other confectionery products (butter, sugar, custard grades of cookies, etc.), creams. G / I, 10 or 20 kg. Shelf life 240 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	82	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	17,48	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	27,0 - 38,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	17 - 28	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418





LOREN PREMIUM

Маргарин столовий «LOREN Cream and Cake 82%»

Призначений для виготовлення начинок та прошарків тортів, рулетів та тістечок, суфле для тортів, а також кремових прикрас для тортів та тістечок з використанням молочно-цукрових сиропів Premium сегмента. Г/я, 10 або 20 кг. Термін зберігання 240 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	82	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та летких речовин, %	17	ДСТУ 4463
Перекисне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	27,0 - 38,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	17 - 28	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418

LOREN PREMIUM

Margarine table «LOREN Cream and Cake 82%»

Designed for making fillings and layers of cakes, rolls and cakes, soufflé for cakes, as well as cream decorations for cakes and pastries using premium milk sugar syrups. G / I, 10 or 20 kg. Shelf life 240 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	82	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	17	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	27,0 - 38,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	17 - 28	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418





LOREN для листкового тіста

Маргарин для листкового тіста «SUPER Puff Pastry 80%»

Рекомендується для виготовлення класичних листкових виробів, круасанів з дріжджового тіста (в т.ч. виробів для шокової заморозки), а також для приготування листкового печива. Ящик, 10 кг (5 пластів по 2 кг).

Термін зберігання 365 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	80	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та легких речовин, %	19,42	ДСТУ 4463
Перексидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	34,0 - 44,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	27 - 55	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Маргарин для листкового тіста «DELICATE Puff Pastry 72%»

Застосовується для виготовлення повноцінного асортименту високоякісних кондитерських і хлібобулочних виробів з листкового тіста. НЕ уступає по якості високожирному SUPER Puff Pastry 80%, але дозволяє здешевити кінцевий продукт. Ящик, 10 кг (5 пластів по 2 кг).

Термін зберігання 365 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	72	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та легких речовин, %	27,18	ДСТУ 4463
Перексидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	34,0 - 44,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	27 - 55	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



LOREN for puff pastry

Margarine for puff pastry «SUPER Puff Pastry 80%»

It is recommended for making classic puff pastry, croissants from yeast dough (including products for shock freezing), as well as for making puff pastry. Box, 10 kg (5 layers of 2 kg).

Shelf life 365 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	80	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	19,42	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	34,0 - 44,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	27 - 55	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Margarine for puff pastry «DELICATE Puff Pastry 72%»

It is used to make a full range of high quality confectionery and bakery products from puff pastry. Not inferior in quality to high-fat SUPER Puff Pastry 80%, but allows you to reduce the cost of the final product. Box, 10 kg (5 layers of 2 kg).

Shelf life 365 days.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	72	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	27,18	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	34,0 - 44,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	27 - 55	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



LOREN рідкий

Маргарин рідкий жирністю 40% (Palm free)

Призначений для використання в хлібопекарському, кондитерському виробництві. Рекомендується для приготування різних видів тіста і змащування форм. Не потребує темперування, відразу готовий до споживання. Покращує якість готового продукту. Без пальмової олії. Знижує витрати. Відро, 10 кг. Термін зберігання 220 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	40	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та летких речовин, %	59,83	ДСТУ 4463
Перексидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °C	17 - 36	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



LOREN рідинний

Маргарин рідинний «LOREN Liquid 80%» (Palm Free)

Призначений для виготовлення борошняних, хлібобулочних виробів, кексів, бісквітів і ін. Не містить пальмової олії. Не потребує темперування, відразу готовий до споживання. Відро, 10 кг. Термін зберігання 240 діб.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	80	ДСТУ 4463
Масова частка вологи та летких речовин, %	19,41	ДСТУ 4463
Перексидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °C	17 - 36	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ 4463



LOREN liquid

Liquid margarine with a fat content of 40% (Palm free)

It is intended for use in a bakery, confectionery manufacturer. It is recommended for preparation of various types of dough and greasing of forms. Does not require tempering, immediately ready for consumption. Improves the quality of the finished product. Without palm oil. Reduces costs. Bucket, 10 kg. Shelf life 220 days.



Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	40	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	59,83	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	17 - 36	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418

LOREN liquid

Margarine liquid «LOREN Liquid 80%» (Palm Free)

It is intended for production of flour, bakery products, cakes, biscuits, etc. Does not contain palm oil. Does not require tempering, immediately ready for consumption. Bucket, 10 kg. Shelf life 240 days.



Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	80	DSTU 4463
Mass fraction of moisture and volatile substances,%	19,41	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	17 - 36	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU 4463



LOREN спеціалізовані жири

Жир кондитерський загального призначення « LOREN Шортенінг 99,7%»

Призначений для використання у кондитерській промисловості та при виготовленні хлібобулочних виробів загального призначення. Г/я 20 кг. Термін зберігання 1 рік.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	99,7	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	34,0 - 39,0	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	25 - 45	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Жир кондитерський для шоколадних виробів виробів, цукерок « LOREN Кондитерський 99,7%»

Використовується в виробництві шоколадних виробів, корпусів цукерок, пралінових начинок для цукерок та шоколадних батончиків, начинок для вафель та печива. Можна використовувати в маргариновій та молочній промисловості. Не містить гідрогенізованих жирів. Г/я 20 кг. Термін зберігання 1 рік.

Найменування показника	РЕЦЕПТУРА А Параметри	РЕЦЕПТУРА В Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	99,7	99,7	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	34,0 - 39,0	32 - 33	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	55 - 75	48 - 53	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Жир кондитерський для начинок « LOREN Для начинок 99,7%»

Розроблений для використання в жирових начинках, не містить гідрогенізованих жирів, володіє прекрасними органолептичними властивостями, швидко кристалізується. Рекомендується для застосування в продуктах на основі масла-какао та його еквіваленті. Г/я 20 кг. Термін зберігання 1 рік.

Найменування показника	РЕЦЕПТУРА А Параметри	РЕЦЕПТУРА В Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	99,7	99,7	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	30 - 33	36 - 38	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	30 - 35	45 - 50	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



Жир кулінарний « LOREN Фрітюрний 99,7%»

Використовується при виробництві різних сортів печива, бісквітів, вафель, та інших кондитерських виробів, в маргариновому виробництві, також для смаження у «фритюрі», може використовуватися для часткової заміни молочного жиру у молоковісних продуктах, таких як спреди. НЕ містить гідрогенізованих жирів. Г/я 20 кг. Термін зберігання 1 рік.

Найменування показника	Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	99,7	ДСТУ 4463
Перекисидне число у жирі, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	28 - 36	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	25 - 45	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418



LOREN specialized fats

General purpose confectionery fat « LOREN Shortening 99,7%»

Designed to use in the confectionery industry and in the manufacture of general bakery products.

G/1 20kg. Shelf life 1 year.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	99,7	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	34,0 - 39,0	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	25 - 45	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Confectionery fat for chocolate products, LOREN Confectionery 99.7% candies

Confectionery fat for chocolate products, LOREN Confectionery 99.7% candies. It is used in the production of chocolate products, candy cases, praline fillings for candies and chocolate bars, fillings for waffles and cookies. Can be used in the margarine and dairy industries. Does not contain hydrogenated fats. G / 120 kg. Shelf life 1 year.

Characteristic	RECIPE A Parameters	RECIPE B Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	99,7	99,7	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	34,0 - 39,0	32 - 33	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	55 - 75	48 - 53	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Confectionery fat for stuffing «LOREN for stuffing 99,7%»

Designed for use in fatty fillings, does not contain hydrogenated fats, has excellent organoleptic properties, crystallizes quickly. Recommended for use in products based on cocoa butter and its equivalent. G / 120 kg. Shelf life 1 year.

Characteristic	RECIPE A Parameters	RECIPE B Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	99,7	99,7	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	30 - 33	36 - 38	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	30 - 35	45 - 50	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Cooking fat «LOREN Frying 99,7%»

Used in the manufacture of various varieties of cookies, biscuits, waffles, and other confectionery products, in margarine production, also for deep frying, can be used to partially replace milk fat in dairy products such as spreads. Does NOT contain hydrogenated fats. G / 120 kg. Shelf life 1 year.

Characteristic	Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	99,7	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	28 - 36	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	25 - 45	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



LOREN спеціалізовані жири

Жир для молочних продуктів «LOREN ЗМЖ 99,7%»

Призначений для повної або часткової заміни молочного жиру на виробництві спредів, рослинних вершків, в молочній промисловості під час виробництва сирних продуктів, плавленого сиру, сметани, згущеного молока, морозива. Має збалансований жирно-кислотний склад. Г/я 20 кг. Термін зберігання 1 рік.

Найменування показника	ЗМЖ 99,7% (сир) Параметри	ЗМЖ 32-34 Параметри	ЗМЖ 34-36 Параметри	ЗМЖ 36-38 Параметри	Метод контролю
Масова частка жиру, %	99,7	99,7	99,7	99,7	ДСТУ 4463
Перексидне число у жири, виділеного з маргарину, 1/20 ммоль/кг,	5 10	5 10	5 10	5 10	ДСТУ 4463
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	36 - 38	32 - 34	34 - 36	36 - 38	ДСТУ 4463
Вміст твердих тригліцеридів при 20 °С, %	22 - 26	22 - 26	22 - 26	22 - 26	ДСТУ 4463
Вміст трансізомерів до, %.	2	2	2	2	ДСТУ ISO 5508 ДСТУ 30418

LOREN specialized fats

Fat for dairy products «LOREN Milk Fat Replacer 99,7%»

It is intended for full or partial replacement of milk fat in the production of spreads, vegetable cream, in the dairy industry during the production of cheese products, processed cheese, sour cream, condensed milk, ice cream. It has a balanced fatty acid composition. G / I 20 kg. Shelflife 1 year.

Characteristic	MFR 99,7% (cheese) Parameters	MFR 32-34 Parameters	MFR 34-36 Parameters	MFR 36-38 Parameters	Control method
Mass fraction of fat,%	99,7	99,7	99,7	99,7	DSTU 4463
The peroxide value in the fat isolated from margarine, 1 / 20 mmol / kg,	5 10	5 10	5 10	5 10	DSTU 4463
Melting point of fat extracted from margarine, °C	36 - 38	32 - 34	34 - 36	36 - 38	DSTU 4463
The content of solid triglycerides at 20 °C,%	22 - 26	22 - 26	22 - 26	22 - 26	DSTU 4463
The content of trans isomers up to,%.	2	2	2	2	DSTU ISO 5508 DSTU 30418



Для технологів:

Для технологів виробництв ми пропонуємо зручні та корисні сервіси, технології, які спрямовані на вирішення будь-яких питань, пов'язаних з використанням і впровадженням маргаринів, жирів, їх особливостями і перевагами.

Наша технологічна підтримка - це:

- Безкоштовні консультації технологів;
- Виїзні майстер-класи;
- Адаптація інгредієнтів під технологічні особливості виробництва, оптимізація виробничих процесів;
- Розробка індивідуальних олійно-жирових продуктів під вимоги клієнта;
- Ми ділимося технологічним досвідом на будь-якому етапі використання продукції «Імперії жирів».

В компанії працюють справжні професіонали з ключовим завданням - допомогти вам отримати відмінні результати з інгредієнтами «Імперії жирів». Ми допомагаємо компаніям - виробникам кондитерських, хлібопекарських і молоковісних виробів в питаннях застосування і впровадження функціональних інгредієнтів. Наші фахівці-технологи проведуть пробне виготовлення на вашому обладнанні і вирішать технологічні завдання будь-якої складності. Наша команда завжди відкрита для ваших питань - ми маємо великий досвід та багато перевірених порад.

For technologists:

For production technologists we offer convenient and useful services, technologies which are directed on the decision of any questions connected with use and introduction of margarines, fats, their features and advantages.

Our technological support is:

- Free consultations of technologists;
- Visiting master classes;
- Adaptation of ingredients to technological features of production, optimization of production processes;
- Development of individual oil and fat products according to customer requirements;
- We share technological experience at any stage of using the products of the "Empire of Fats".

The company employs real professionals with the key task - to help you get great results with the ingredients of the "Empire of Fats". We help companies - manufacturers of confectionery, bakery and dairy products in the application and implementation of functional ingredients. Our specialists-technologists will carry out trial production on your equipment and will solve technological problems of any complexity. Our team is always open to your questions - we have a lot of experience and a lot of proven advice.



НАШІ КОНТАКТИ

45400, Україна, Волинська обл.,
м. Нововолинськ, вул. Нововолинська, 60
тел. ком. служба: +38 (067) 334-02-11
marketing@maselko.com.ua
www.maselko.com.ua

OUR CONTACTS

45400, Ukraine, Volyn region,
Novovolynsk, street Novovolynska, 60
tel. com. service: +38 (067) 334-02-11
marketing@maselko.com.ua
www.maselko.com.ua

