

Маргарины

Маргарины для крема

Кондитерские
жиры

Полуфабрикаты

Ингредиенты

Основные продукты для пекарни и кондитерской

Общий товарный знак для лучших продуктов для пекарни и кондитерской

Westfalia Goldfrisch является новым направлением фирмы с богатыми традициями **Lindemann (Westfalia Back-Service)**. Название, которое вот уже более 100 лет обозначает качество в сфере производства продуктов питания. Профессионалы в сфере кондитерского и хлебопекарного производства создали обширный ассортимент высококачественной продукции.

Westfalia Goldfrisch предлагает широкий спектр маргаринов, кондитерских кремов и жиров, полуфабрикатов и прочих ингредиентов для кондитерских изделий всех видов.

Как партнеры пекарен и кондитерских, многие наши сотрудники также являются специалистами в этой области.

Благодаря отслеживанию изменений, происходящих на рынке, и усовершенствованию ассортимента продукции мы даем возможность нашим клиентам быстро реагировать на меняющиеся тенденции и повышать, таким образом, свою конкурентоспособность. Вся продукция является сертифицированной по Международному пищевому стандарту IFS.

Убедитесь сами в разнообразии нашей продукции и обращайтесь к нам - мы будем всегда рады помочь Вам.



Наши преимущества

- Маргарины, маргарины для крема, хлебопекарные жиры и жиры для фритюра
- Широкий ассортимент полуфабрикатов
- Сертификация по Международному пищевому стандарту IFS

Содержание

Маргарины

Артикул № 110/0	WESTFALIA-Круассанплат с маслом	
Артикул № 244/2	WESTFALIA-Суперкреме	
Артикул № 293/4	WESTFALIA-Круассанплат	
Артикул № 170/9	WESTFALIA-Универсалблок Супер	
Артикул № 264/0	WESTFALIA-Суперцедеблок	
Артикул № 358/4	WESTFALIA-Универсал Баккрем	3

Жиры для фритюра

Артикул № 48/0	WESTFALIA-Кронин	
Артикул № 68/0	WESTFALIA-Фритирфит	4

Смеси для приготовления кондитерских изделий

Артикул № 93/0	WESTFALIA-Кезекухен-Фикс	
Артикул № 94/2	WESTFALIA-Брандфикс	
Артикул № 204/4	WESTFALIA-Супер-Айершеке	
Артикул № 424/8	WESTFALIA-Маффин-Микс Концентрат	
Артикул № 424/9	WESTFALIA-Шоко Маффин-Микс	7
Артикул № 375/7	WESTFALIA-Вафель-Микс	
Артикул № 475/0	WESTFALIA-Креп-Микс	
Артикул № 127/5	WESTFALIA-Творожное тесто	
Артикул № 243/0	WESTFALIA-Творожное тесто 50%	8

Кондитерские крема

Артикул № 252/2	WESTFALIA-Кальткрем Плюс	
Артикул № 381/9	WESTFALIA-Крем Роял	
Артикул № 430/2	WESTFALIA-Эксквизит	11

Начинки и декоры

Артикул № 70/2	WESTFALIA-Мон-Фикс	
Артикул № 202/9	WESTFALIA-Биненштих-Микс	
Артикул № 217/7	WESTFALIA-Шоколадные дробсы	
Артикул № 167/3	WESTFALIA-Апфельфикс	
Артикул № 201/6	WESTFALIA-Апфель	12
Артикул № 375/5	WESTFALIA-Супер-Снег	
Артикул № 476/9	WESTFALIA-Помадка сухая	15

Загуститель

Артикул № 95/5	WESTFALIA-Фрутфикс	15
----------------	--------------------	----

Эмульсии для смазки противней и форм

Артикул № 69/2	WESTFALIA CT 35	
Артикул № 486/0	WESTFALIA Треннвак	
Артикул № 294/5	WESTFALIA Тренн-Спрей	17

Специальные пекарские жиры и масла GOLDQUELL

Артикул № 43/3	GOLDQUELL-Суприм	
Артикул № 54/4	GOLDQUELL-Лонглайф	
Артикул № 56/0	WESTFALIA-Маргарин Альпийский	17

Порционный маргарин

Артикул № 102/2	Маргарин порционный «Минима» 10 г	
Артикул № 129/0	Маргарин порционный «Минима» 20 г	17



Маргарины

Артикул № 110/0

WESTFALIA-Круассанплат с маслом

Отборное сырье с добавлением 19% натурального сливочного масла придаст Вашей выпечке из слоеного и слоено-дрожжевого теста тонкий сливочный вкус.

5 x 2 кг пластины - 75 коробок на паллете

Артикул № 244/2

WESTFALIA-Суперкреме со вкусом масла (без твердых жиров)

Для изготовления высококачественных нежных кремов, хорошо взбивается (содержание транс-жиров < 1%).

4 x 2,5 кг блоки - 75 коробок на паллете

Артикул № 293/4

WESTFALIA-Круассанплат со вкусом масла

Оптимальный маргарин для изготовления круассанов.

5 x 2 кг пластины - 80 коробок на паллете

Артикул № 170/9

WESTFALIA-Универсалблок Супер

Нежный маргарин высочайшего качества, благодаря своим свойствам идеален для приготовления песочного теста, теста для кексов и штрейзеля.

10 кг блок - 77 коробок на паллете

Артикул № 264/0

WESTFALIA-Суперцехблок со вкусом масла

Специальный маргарин для изготовления изысканного слоеного теста.

10 кг блок - 77 коробок на паллете

Артикул № 358/4

WESTFALIA-Универсал Баккрем

Универсальный маргарин для производства изделий из дрожжевого теста, помогает сохранить форму изделия во время расстойки и дает хорошее увеличение объема при выпечке (содержание транс-жиров < 1%).

4 x 3 кг блоки - 55 коробок на паллете

Жиры для фритюра

Артикул № 48/0

WESTFALIA-Кронин

Растительный жир высочайшего качества, преимущественно используется как жир для фритюра, также для приготовления кремов с длительным сроком хранения (содержание транс-жиров < 1%).

4 x 2,5 кг блоки - 75 коробок на паллете

Артикул № 68/0

WESTFALIA-Фритирфит

Незакаленный растительный жир для фритюра, жарки и приготовления пищи. Полужидкая консистенция делает его легким и удобным для применения. Не пенится, термостабилен, имеет хорошую текучесть, без вкуса и запаха. Продукт имеет пониженную долю натрия, не содержит закаленных жиров и холестерина (содержание транс-жиров < 1%).

10 л пакет в коробке - 72 коробки на паллете





Смеси для приготовления кондитерских изделий

Артикул № 93/0

WESTFALIA-Кезекухен-Фикс

Для приготовления выпечных чиз-кейков.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Кезекухен-Фикс	500 г
Обезжиренный творог	1250 г
Меланж	250 г
Вода и/или молоко	650 г
Выход теста:	2650 г

Приготовление:

Перемешивать все ингредиенты в течение 2 минут венчиком.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Артикул № 94/2

WESTFALIA-Брандфикс

Готовая смесь на основе муки с добавлением яичного порошка для приготовления различных изделий из заварного теста. Рациональное применение, небольшое жиропоглощение, продукт долго сохраняет свежесть.

Рецептура (Колечки)

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Брандфикс	1000 г
Вода	2000 г
Выход теста:	3000 г

Приложение:

Перемешивать ингредиенты до получения однородной массы ок.3 мин.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Артикул № 204/4

WESTFALIA-Супер-Айершеке

Смесь для заливки выпечных кондитерских изделий

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Супер-Айершеке	750 г
Вода, температура ок. 25 °С	1500 г
Выход теста:	2250 г

Приложение:

Перемешать ингредиенты. Оставить смесь набухать на 5 минут, далее обрабатывать в обычном порядке.

8 x 0,75 кг пакет - 72 коробки на паллете

Артикул № 424/8

WESTFALIA-Маффин-Микс Концентрат

Смесь для приготовления маффинов с добавлением воды и растительного масла. Превосходный вкус, нежная пористость; готовые изделия долго сохраняют свежесть.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Маффин Микс Концентрат	1800 г
Пшеничная мука	3500 г
Сахар	4000 г
Растительное масло	3500 г
Вода	3500 г
Выход теста:	16300 г

Приложение:

Перемешивать все ингредиенты ок.4 мин.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Артикул № 424/9

WESTFALIA-Шоко Маффин-Микс

Смесь для приготовления шоколадных маффинов с добавлением воды и растительного масла. Превосходный вкус, нежная пористость; готовые изделия долго сохраняют свежесть.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Шоко Маффин-Микс	2000 г
Пшеничная мука	3500 г
Сахар	4000 г
Растительное масло	3500 г
Вода	3500 г
Выход теста:	16500 г

Приложение:

Перемешивать все ингредиенты ок.4 мин.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Смеси для приготовления кондитерских изделий

Артикул № 375/7

WESTFALIA-Вафель-Микс

Базовая смесь для приготовления свежих вафель.

Преимущества: несложное приготовление, тесто простое в обработке за счет текучести, изделия долго сохраняют свежесть.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Вафель-Микс	1000 г
Масло	350 г
Вода	700 г
Выход	2050 г

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Артикул № 475/0

WESTFALIA-Креп-Микс

Базовая смесь для приготовления вкусных сладких блинов.

Преимущества: смесь проста в приготовлении, хорошо и равномерно распределяется, медленно и равномерно выпекается, легко снимается с выпечной поверхности, эластичное тесто легко поддается формованию.

Основная рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Креп-Микс	1000 г
Вода	1700 - 1800 г
Растительное масло ок.	50 г
Выход теста ок.	2750 - 2850 г

Температура выпечки ок. 200-220 °С

Время выпечки ок. 1 мин.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Артикул № 127/5

WESTFALIA-Творожное тесто

Готовая смесь для изготовления изделий из творожного теста и изделий из теста, обжаренных во фритюре.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Творожное тесто	1000 г
Меланж	200 г
Вода	300 г
Выход теста:	1500 г

Применение:

Время замеса: 5 + 1 мин.

Отлёжка: 20 мин.

20 кг мешок - 30 мешков на паллете

Артикул № 243/0

WESTFALIA-Творожное тесто 50%

Концентрат для приготовления выпечных изделий из творожного теста с добавлением муки, воды, маргарина (сливочного масла) и яиц.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Творожное тесто 50%	500 г
Пшеничная мука	500 г
WESTFALIA-Маргарин	150 г
Меланж	200 г
Вода	300 г
Выход теста:	1650 г

Применение:

Время замеса: 5 + 1 мин.

25 кг мешок - 30 мешков на паллете





КОНДИТЕРСКИЕ КРЕМА

Артикул № 252/2

WESTFALIA-Кальткрем Плюс

Термостойкий крем холодного приготовления с обезжиренным молоком.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Кальткрем Плюс	400 г
Вода и/или молоко	1000 г
Выход теста:	1400 г

Применение:

смешать все ингредиенты, взбивать ок.2 мин, использовать по дальнейшему назначению.

15 кг мешок - 60 мешков на паллете

Артикул № 381/9

WESTFALIA-Крем Роял

Базовая смесь для приготовления кремов для начинки и десертных кремов.

Преимущества: смесь проста в приготовлении, хорошо размазывается, что удобно в применении, хорошо сохраняет форму и объем даже при разрезании изделий, долго сохраняет свежесть, пригодна для замораживания.

Основная рецептура Крем для начинок¹ / Десертный крем²

Ингредиенты	Количество ¹	Количество ²
WESTFALIA-Крем Роял	400 г	400 г
Сливки взбитые сладкие	-	750 г
Холодная вода	1000 г	1000 г
Выход	1400 г	2150 г

Выдерживать в холоде ок. 2 часов.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Артикул № 430/2

WESTFALIA-Эксквизит

Кремовый наполнитель для выпеченных изделий, хорошо взбивается. По консистенции напоминает сливки, многообразие применения.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Эксквизит	400 г
Холодные вода и/или молоко	1000 г
Выход теста:	1400 г

Применение:

смешать все ингредиенты и взбивать ок.5 мин, использовать по дальнейшему назначению.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Начинки и декоры

Артикул № 70/2

WESTFALIA-Мон-Фикс

Термостабильная маковая начинка.

Рецептуры

Ингредиенты	Рецепт I	Рецепт II	Рецепт III
WESTFALIA-Мон-Фикс	1000 г	1000 г	1000 г
Вода	500 г	700 г	400 г
Крошка, мелкая		300 г	150 г
Яйцо			100 г
Выход	1500 г	2000 г	1650 г

Применение:

Ингредиенты смешать в однородную массу. Оставить для набухания на 15 минут. Время и температура выпечки определяется в зависимости от способа применения.

10 кг мешок - 60 мешков на паллете

Артикул № 202/9

WESTFALIA-Биненштих-Микс

Для биненштиха, флорентинеров, орехового печенья.

Рецептуры

Для биненштиха 1 (противень 60 x 40 см)

Для флорентинеров 2 (кольцо)

Ингредиенты	Рецепт 1	Рецепт 2
WESTFALIA-Биненштих-Микс	200 г	500 г
Слайсированный миндаль	150 г	400 г
Дрожжевое тесто	1200 г	
Выход	1550 г	900 г

Применение:

Для биненштиха (противень): смочить/обрызгать водой раскатанное дрожжевое тесто. Хорошо перемешать смесь и миндаль, равномерно распределить по тесту и поставить для расстойки.

Для флорентинеров (кольцо) перемешать смесь и миндаль и дальше обрабатывать в обычном порядке.

10 x 0,5 кг пакет - 100 коробок на паллете

Артикул № 217/7

WESTFALIA-Шоколадные дропсы

Термостабильные шоколадные дропсы в форме капли.

5 кг коробка - 100 коробок на паллете

Артикул № 167/3

WESTFALIA-Апфельфикс

Для начинок и наполнителей, высокое содержание фруктов, возможно использование в небольшом количестве.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Апфельфикс	1000 г
Вода	5000 г
Выход:	6000 г

Применение:

время набухания зависит от температуры используемой воды. Холодная вода - около 180 минут, горячая - около 120 минут.

5 кг коробка - 54 коробки на паллете

Артикул № 201/6

WESTFALIA-Апфель

Для начинок и наполнителей.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Апфель	1250 г
Вода	4500 г
Выход:	5750 г

Применение:

время набухания зависит от температуры используемой воды. Холодная вода - около 180 минут, горячая - около 120 минут.

8 x 1,25 кг пакет - 24 коробки на паллете





Начинки и декоры

Артикул № 375/5

WESTFALIA-Супер-Снег

Нежная сахарная пудра для отделки и декорирования различных выпечных изделий.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Артикул № 476/9

WESTFALIA-Помадка сухая

Сухая помадка, разведенная водой, образует сахарную глазурь с хорошей покрывающей способностью при небольшом расходе. В течение суток изделия выглядят, как только что выпеченные. Подходит как для ручной обработки изделий, так и для машинной. Простое и надежное употребление при температуре от 30 до 50 °С.

Применение:

для приготовления 1000 г глазури необходимо 870 г сухой помадки и 130 г теплой воды. Помадка перемешивается с водой (не допускается взбивание с попаданием воздуха).

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Загуститель

Art.-Nr. 95/5

WESTFALIA-Фрутфикс

Загуститель, имеет нейтральный вкус, устойчив к нарезке, термостабильный.

Рецептура

Ингредиенты	Количество
WESTFALIA-Фрутфикс	130 г
Сахар	250 г
Сок или вода	1000 г
Фрукты	2000 г
Выход:	3380 г

Применение:

Фрутфикс смешать с сахаром. Перемешать с жидкостью, добавить фрукты и оставить на 10 минут, после чего обрабатывать в обычном порядке.

10 кг мешок - 75 мешков на паллете

Managers Of
Team Performance
Report of
San Prung



Эмульсии для смазки противней и форм, специальные пекарские жиры и масла, порционный маргарин

Эмульсии для смазки противней и форм

Артикул № 69/2

WESTFALIA CT 35

Масло для смазки частей машин и механизмов, соприкасающихся с пищевыми продуктами, изготовлено из чистых растительных масел.

10 л пакет в коробке - 72 коробки на паллете

Артикул № 486/0

WESTFALIA Треннвакс

Масло для смазывания хлебопекарных форм и противней с добавлением воска, не содержит воды.

10 л пакет в коробке - 72 коробки на паллете

Артикул № 294/5

WESTFALIA Тренн-Спрей

12 x 600 мл спрей - 70 коробок на паллете

Специальные пекарские жиры и масла GOLDQUELL

Артикул № 43/3

GOLDQUELL-Суприм

Ароматизированное масло для жарки, подходит для изготовления многих блюд и выпечных изделий. Масло стабильно при нагревании, не содержит красителей, с пониженным содержанием натрия. В состав не входят твердые жиры, холестерин и лактоза.

10л пакет в коробке - 60 коробок на паллете

Артикул № 54/4

GOLDQUELL-Лонглайф

Жидкое масло для фритюра. Жаростойкое; без холестерина; нейтральный вкус и запах; не пенится; высокий пункт плавления (220 °С); легко усваивается; не содержит закаленных жиров; продукт богат простыми ненасыщенными жирными кислотами.

10 л пакет в коробке - 72 коробки на паллете

Артикул № 56/0

WESTFALIA-Маргарин Альпийский

Первоклассный маргарин с насыщенным приятным вкусом. Идеально подходит для растапливания, тушения и жарки. Пониженное содержание натрия, в состав не входят вода и холестерин (содержание транс-жирных кислот < 2%)

10 кг ведро - 45 ведер на паллете

Порционный маргарин

Артикул № 129/0

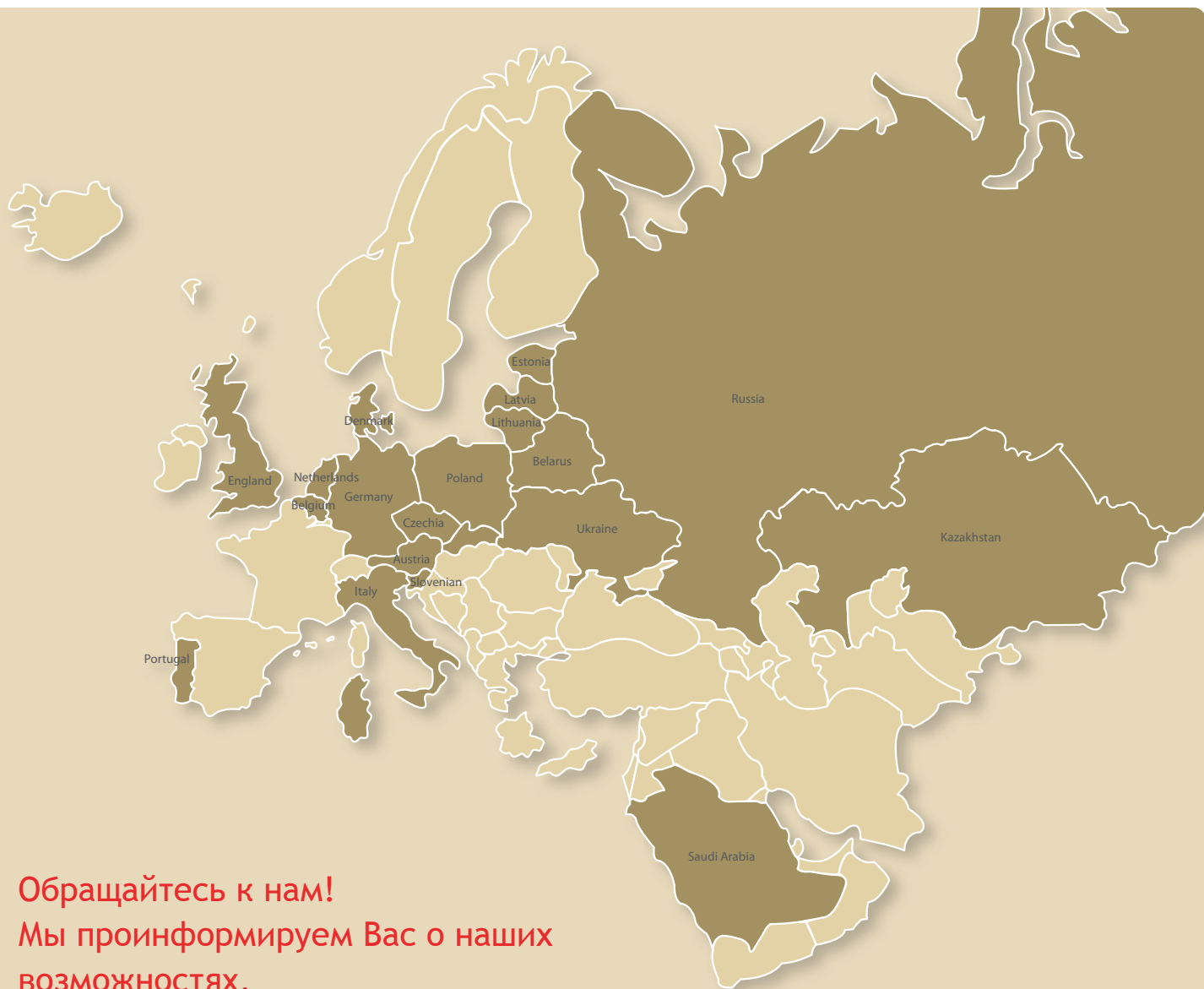
Маргарин порционный «Минима»

Диетический полужирный маргарин для здорового, низкокалорийного питания. Полиненасыщенные жирные кислоты составляют 50% от общего содержания жира в продукте, пониженное содержание натрия; в состав не входят консерванты, твердые жиры, холестерин и лактоза.

200 x 20 г в порционной упаковке - 84 коробки на паллете

Артикул № 102/2

400 x 10 г порционной упаковке - 84 коробки на паллете



**Обращайтесь к нам!
Мы проинформируем Вас о наших
возможностях.**

ЗАО «Алитет»
192236, Санкт-Петербург,
ул. Бельи Куна, дом 34А
+7 (812) 458 8110
+7 (812) 718 6607
+7 (812) 334 9127
+7 (812) 334 9129
office@alitet.com

ЗАО «Алитет-М»
129281, Москва
ул. Енисейская, д.42
+7 (499) 185 1351
+7 (499) 185 8665
+7 (495) 470 2495
+7 (495) 988 8022
moscow@alitet.com

ООО «Алитет-Е»
620016, Екатеринбург
ул. Ак. Вонсовского,
д.1 а, оф. 102
+7 (343) 211 8402
+7 (343) 211 8403
+7 (343) 211 8404
ural@alitet.com

ООО «Алитет-С»
410010, Саратов
ул. Осипова, д.1
+7 (8452) 57 2857
+7 (8452) 57 2802
saratov@alitet.com

ООО «Алитет-Н»
630015, Новосибирск
ул. Электrozаводская, д.2
+7 (383) 362 1374
+7 (383) 362 0494
+7 (383) 362 0969
novosibirsk@alitet.com

ООО «Алитет-К»
350059, Краснодар
ул. Уральская 116
+7 (861) 234 5136
+7 (861) 234 5137
krasnodar@alitet.com



Westfälische Lebensmittelwerke
Lindemann GmbH & Co. KG
P.O.Box 2249
D-32255 Bünde
Fon +49 (0) 52 23 82 03-0
Fax +49 (0) 52 23 82 03-11
www.wlwl.de



ALITET
Bely Kuna str. 34
192236 Saint-Petersburg
Russia
Fon +7 812 458-81-10
Fax +7 812 718-66-07
office@alitet.com
www.alitet.com