



# СЛИВОЧНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ СЫР HOCHLAND PROFESSIONAL

ИДЕАЛЬНО В КАЧЕСТВЕ СОУСА



# С HOCHLAND PROFESSIONAL ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ БЫСТРЕЕ И ПРОЩЕ

*Cremette* +






СЛИВКИ/  
СМЕТАНА/  
МОЛОКО/

=

ЛЮБИМАЯ МНОГИМИ ШЕФАМИ БАЗА ДЛЯ  
РАЗНООБРАЗНЫХ СОУСОВ В РЕСТОРАНАХ И ПИЦЦЕРИЯХ

**НОВЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ СЫР — ЭТО СЫР С МЯГКОЙ ГЛАДКОЙ КОНСИСТЕНЦИЕЙ, КОТОРЫЙ ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ В КАЧЕСТВЕ УЖЕ ГОТОВОГО СОУСА ИЛИ ОСНОВЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УНИКАЛЬНЫХ СОУСОВ В РЕСТОРАНЕ**

# СЛИВОЧНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ СЫР HOCHLAND PROFESSIONAL

-  НЕ НУЖНО СМЕШИВАТЬ СО СЛИВКАМИ ИЛИ ДРУГИМИ МЯГКИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ
-  КОНСИСТЕНЦИЯ СОУСА – СОЧНАЯ ГЛАДКАЯ МЯГКАЯ РАВНОМЕРНАЯ, ОТЛИЧНО НАМАЗЫВАЕТСЯ И ПОДХОДИТ В КАЧЕСТВЕ ДИПА
-  СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА ДЛЯ ХОЛОДНОГО И ГОРЯЧЕГО ПРИМЕНЕНИЯ (ДО 400 °С)
-  СЛИВОЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ЧИСТЫЙ ВКУС ТВОРОЖНОГО СЫРА
-  ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С ЛЮБЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ (ОВОЩИ, МЯСО, РЫБА, КРУПЫ, ФРУКТЫ И ПР)



# УНИВЕРСАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ



## В ПИЦЦЕРИЯХ

ОТЛИЧНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦ 4 СЫРА, С МОРЕПРОДУКТАМИ, ОВОЩАМИ, СЛАДКИХ И ДР

## В РЕСТОРАНАХ

ГОТОВЫЙ СОУС ДЛЯ ПАСТ

ОТЛИЧНАЯ ОСНОВА ДЛЯ СЕНДВИЧЕЙ, БУТЕРБРОДОВ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПЕЧЕННЫХ, ТУШЕНЫХ БЛЮД В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ (ГРИБЫ, РЫБА, МЯСО, ОВОЩИ И ПР)

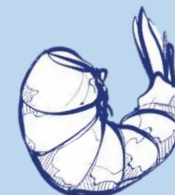
ЗАПРАВЬТЕ САЛАТ, ПОДАЙТЕ К ОВОЩАМ В КАЧЕСТВЕ ДИПА

СМЕШАЙТЕ С ЛЮБЫМ СОУСОМ (ОСТРЫЙ, ПРЯНЫЙ, АЗИАТСКИЙ И ПР) ИЛИ ДРУГИМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ И ПОЛУЧИТЕ НОВЫЙ СОУС ДЛЯ ЛЮБЫХ БЛЮД

## В ФАСТ-ФУД

ГОТОВЫЙ СОУС ДЛЯ БУРГЕРОВ

ДОБАВЬТЕ ЧЕСНОК, ТРАВЫ, ОСТРЫЙ ИЛИ АЗИАТСКИЙ СОУС – ПОЛУЧИТЕ РАЗНООБРАЗИЕ ДЛЯ КАРТОШКИ ИЛИ БУРГЕРОВ



ОСТАНОВИТ ТОЛЬКО ФАНТАЗИЯ ШЕФА

# ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ. ЗАПУСК С 1/2 ПАЛЛЕТЫ

50%

МАССОВАЯ  
ДОЛЯ ЖИРА



СРОК ХРАНЕНИЯ  
120 СУТОК



ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ  
ОТ +2 °С ДО +8 °С



ВО ВСКРЫТОЙ УПАКОВКЕ ХРАНИТЬ 72 ЧАСА  
ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ +2 °С ДО +8 °С

**СТАРТ ПРОДАЖ — СЕНТЯБРЬ 2024**

КОД В SAP	790910
EAN ИНДИВИД. УПАКОВКИ	4607004893438
EAN ГРУППОВОЙ УПАКОВКИ (КОРОБА)	14607004893435
МАССА НЕТТО ИНДИВИД. УПАКОВКИ	1 КГ
РАЗМЕР ИНДИВИД. УПАКОВКИ	В 44ММ, Ш 158ММ, Д 195ММ
ИНДИВ. УПАКОВОК В КОРОБЕ	8 ШТ
МАССА НЕТТО КОРОБА	8 КГ
МАССА БРУТТО КОРОБА	8,38 КГ
РАЗМЕР КОРОБА	В 215 ММ, Ш 193 ММ, Д 295 ММ
КОРОБОК НА ПОДДОНЕ	32 ШТ
МАССА НЕТТО СЫРА НА ПОДДОНЕ	256 КГ
МАССА БРУТТО ПОДДОНА	269 КГ
ВЫСОТА ПОДДОНА	575 ММ

# ГРИБНОЙ БУРГЕР

Грибной бургер						
Технологическая карта						
Область применения:						
Хранение:						
Срок Хранения:						
Органолептические показатели:						
№	Наименование продукта	Ед. изм.	Брутто в ед. изм.	Вес готового продукта, кг	Технология приготовления	
1	Булочка для бургера	кг	0,120	0,120	Разрезаем булочку. Поджариваем обе половинки на гриле на температуре 150 градусов. Наносим Микс обжаренных грибов на нижнюю половину булочки, жареную куриную котлету с ломтиком сыра сверху, луковый мармелад, обжаренный бекон, лист салата Айсберг. На верхнюю половину булочки наносим <b>сыр творожный сливочный</b> , посыпаем жареным луком фри и закрываем бургер.	
2	Микс обжаренных грибов	кг	0,045	0,045		
3	Куриная котлета	кг	0,140	0,140		
2	Ломтик сыра	кг	0,025	0,025		
4	Луковый мармелад	кг	0,020	0,020		
5	Бекон	кг	0,015	0,015		
6	Салат Айсберг	кг	0,010	0,010		
3	Сыр творожный сливочный	кг	0,030	0,030		
6	Жареный лук фри	кг	0,003	0,003		
7						
<b>ИТОГО:</b>						
вес готового блюда (изделия) в расчете на:					0,4080	К Г



# ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И ЛОСОСЕМ

Пицца с креветками и лососем					
Технологическая карта					
<b>Область применения:</b>					
<b>Хранение:</b>					
Срок Хранения: 1 час					
<b>Органолептические показатели:</b>					
Цвет теста золотисто-коричневый, равномерный по всей поверхности. Вкус и запах готового продукта соответствует входящим в состав компонентам, без посторонних привкусов.					
№	Наименование продукта	Ед. изм.	Брутто в ед. изм.	Вес готового продукта, кг	<b>Технология приготовления</b> Растягиваем шар теста до необходимого диаметра, наносим <b>сыр творожный сливочный</b> , выкладываем шпинат, посыпаем сыром моцарелла, укладываем маринованные сырые или готовые креветки, кубик лосося (маринад: соль, сок лайма, оливковое масло, сухой имбирь, кинза рубленая). Отправляем в печь. Нарезаем пиццу, украшаем каждый кусочек томатной сальсой (мелкорубленные томаты, с красным лучком, сухим орегано, сахаром и солью), поливаем соусом Песто и посыпаем цветным кунжутом.
1	<b>Тесто</b>	кг	0,300	0,300	
2	<b>Сыр творожный сливочный</b>	кг	0,080	0,080	
3	<b>Сыр моцарелла</b>	л	0,100	0,100	
4	<b>Шпинат свежий</b>	кг	0,020	0,020	
5	<b>Креветка</b>	кг	0,060	0,060	
6	<b>Лосось</b>	кг	0,060	0,060	
7					
8	<b>После печи</b>				
9	<b>Томатная сальса</b>	кг	0,060	0,060	
10	<b>Соус Песто</b>	кг	0,020	0,020	
11	<b>Цветной кунжут</b>	кг	0,002	0,002	
<b>ИТОГО</b>					
вес готового блюда (изделия) в расчете на				<b>0,682</b>	<b>кг</b>



# ПИЦЦА СЫРНАЯ

## Пицца сырная

### Технологическая карта

**Область применения:**

**Хранение:**

**Срок Хранения:** 1 час

**Органолептические показатели:**

Цвет теста золотисто-коричневый, равномерный по всей поверхности. Вкус и запах готового продукта соответствует входящим в состав компонентам, без посторонних привкусов.

№	Наименование продукта	Ед. изм.	Брутто в ед. изм.	Вес готового продукта, кг	<b>Технология приготовления</b>  Растягиваем шар теста до необходимого диаметра, наносим сыр творожный сливочный, посыпаем сыром моцарелла, копченым сыром. Отправляем в печь. После печи, поливаем сыром Чеддер, мёдом, посыпаем обжаренными лепестками миндаля, фисташкой и тертым сыром Пармезан. Нарезаем пиццу.
1	Тесто	кг	0,300	0,300	
2	Сыр творожный сливочный	кг	0,080	0,080	
3	Сыр моцарелла	л	0,100	0,100	
4	Копченый сыр	кг	0,030	0,030	
<b>После печи</b>					
6	Сыр Чеддер	кг	0,040	0,040	
8	Сыр Пармезан	кг	0,015	0,015	
9	Лепестки миндаля	кг	0,005	0,005	
10	Фисташка	кг	0,005	0,005	
12	Мёд	кг	0,010	0,010	
13					
14					
<b>ИТОГО:</b>					
вес готового блюда (изделия) в расчете на:				<b>0,560</b>	кг





**УДАЧНЫХ ПРОДАЖ!**



**БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ**

