



CATALOG DE INGREDIENTE

www.cedrus.md





Soluțiile noastre - succesul vostru

CUPRINS

Despre companie	p. 2
Mixuri pentru prepararea cremelor și glazurii de zahar Mixuri pulverulente pentru prepararea cremelor instante	p. 3
Produse pentru decorare Geluri destinate decorării produselor de cofetărie sau în calitate de umplutură	p. 4
Umpluturi termostabile Umpluturi termostabile pentru produsele de panificație și cofetărie	p. 5 - 7
Umpluturi pentru iaurt Umpluturi pentru iaurt pe bază de piure de fructe cu sau fără adaos de bucățele de fructe	p. 8
Mixuri pentru panificație Premixuri pentru prepararea de cozonac, muffin, checuri, biscuiți și diverse tipuri de pâine	p. 9 - 10
Amelioratori pentru produse de panificație Amelioratori lichizi și mixuri pulverulente pentru prelungirea proapețimii și îmbunătățirea calității produselor de cofetărie și panificație	p. 11 - 13
Sisteme de stabilizare Mixuri pulverulente de stabilizare pentru producerea de maioneză, ketchup, muștar și produselor lactate	p. 14 - 16



Soluțiile noastre - succesul vostru

Cine suntem

Compania CEDRUS COM este producător de o gamă largă de sisteme multifuncționale, produse semifinte și ingrediente alimentare pentru industriile patiseriei și panificației, industria produselor lactate și pentru producția de sosuri, maioneză și ketchup. Ne concentrăm la alimentație sănătoasă și oferim ingrediente pentru prepararea produselor de calitate superioară.

Ce vă oferim



SURSĂ DE MATERIE PRIMĂ

Disponem de o sursă puternică de materie primă de la cei mai renumiți producători mondiali și oferim produse de producție proprie de calitate superioară.



CREATIVITATE

Noi lucrăm îndeaproape cu clienții noștri, introducem idei și strategii noi la fel ca și oferim soluții pentru dezvoltarea produselor inovatoare, care îndeplinesc toate cerințele și tendințele industriei alimentare moderne.



FUNCȚIONALITATE

Noi oferim aditivi și ingrediente alimentare care înzestreză produsul final cu consistența dorită, un gust excelent, apariția atractivă și prospețime pe tot parcursul perioadei de valabilitate.

Avantajele noastre

- ✔ Oferim soluțiile gata preparate.
- ✔ Oferim asistență informativ-tehnologică.
- ✔ Ajutăm clienților noștri în găsirea soluțiilor tehnologice individuale participând împreună în dezvoltarea produselor noi.
- ✔ Ne concentrăm la alimentație sănătoasă și oferim ingrediente pentru prepararea produselor sănătoase de calitate superioară.
- ✔ Ne dezvoltăm în mod constant, oferind produse noi și prin extinderea domeniilor de activitate.



Mixuri pentru prepararea cremelor și glazurii de zahăr

CREME

Mixuri pulverulente pentru creme instant destinate decorării sau în calitate de umplutură pentru produsele de patiserie și cofetărie.

DENUMIREA

AMBALAJ

Cremă fiartă

Creme "Vanilla"	Sac 15 kg
Creme "Ciocolată"	Sac 15 kg
Creme "Banană"	Sac 15 kg
Creme "Cu aroma de lămâie"	Sac 15 kg

Glazură de zahăr destinată decorării produselor de patiserie

Creme "Termoluci Alb"	Sac 7,5 kg
Creme "Termoluci Caramelă"	Sac 7,5 kg

Umplutură de mac pulverulentă termostabilă

Creme "Cu mac"	Sac 15 kg
----------------	-----------

CREME

Mixuri pulverulente pentru reținerea umidității în creme, umpluturi de fructe și umpluturi de brânză.

Stabilizator pentru reținerea umidității în umpluturi

"Termo-fix" (Universal)	Sac 15 kg
-------------------------	-----------

Stabilizator pentru producerea deserturilor și cremelor

Creme "Cream"	Sac 7,5 kg
---------------	------------



Produse pentru decor



DECOGEL

Geluri pentru aplicație directă, destinate decorării produselor de cofetărie sau în calitate de umplutură.

DENUMIREA

Decogel "Caramelă"
Decogel "Neutral"
Decogel "Alb"

AMBALAJ

Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg

Geluri de cofetărie aromatizate în sortiment

Decogel "Cu aromă de fructe de pădure"
Decogel "Cu aromă de fructe de ciocolată"
Decogel "Cu aromă de vanilină"
Decogel "Cu aromă de capșună"
Decogel "Cu aromă de vișină"
Decogel "Cu aromă de kiwi"
Decogel "Cu aromă de banană"
Decogel "Cu aromă de măr"
Decogel "Cu aromă de portocală"
Decogel "Cu aromă de lămâie"
Decogel "Cu aromă de piersic"
Decogel "Cu aroma fructului pasiunii"
Decogel "Cu aromă de fructe exotice"

Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg



Umpluturi termostabile

TERMOGEL

Glazură concentrată stabilă la temperatura de coacere, destinată pentru injectare manuală sau automată în calitate de umplutură sau pentru decorare, inclusiv produse congelate și produse supuse coacerii.

DENUMIREA

AMBALAJ

Termogeluri aromatizate în sortiment

Termogel "Caramelă"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de caise"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de fructe de pădure"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de capșună"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de vișină"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de kiwi"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aroma fructului pasiunii"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de fructe exotice"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de vanilină"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de banană"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de măr"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de portocală"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de lămâie"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de piersic"	Căldare 13 kg
Termogel "Cu aromă de ciocolată"	Căldare 13 kg



Umpluturi termostabile



FILLING

Umplutură stabilă la temperatura de coacere cu adaos de produse lactate și grasime vegetală, destinată pentru injecție manuală sau automată în produsele de panificație și cofetărie, inclusiv produse congelate.

DENUMIREA

Filling "Caramelă"
Filling "Ciocolată"
Filling "Irisca"
Filling "Tiramissu"
Filling "Capucino"
Filling "Lapte concentrat"
Filling "Cu aroma de nuci"

AMBALAJ

Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg
Căldare 13 kg



Umpluturi termostabile



TERMOFILLING

Umplutură stabilă la temperatură de coacere, pe bază de produse concentrate de fructe cu adaos de fructe, pomușoare sau arome, destinată pentru injectare manuală sau automată în produsele de panificație, cofetărie și în brâncică dulce.

DENUMIREA

AMBALAJ

Termofilling pe bază de concentrat de fructe

Termofilling "Prune"

Căldare 13 kg

Termofilling "Piersic"

Căldare 13 kg

Termofilling "Vișină"

Căldare 13 kg

Termofilling "Măr"

Căldare 13 kg

Termofilling "Merișor"

Căldare 13 kg

Termofilling pe bază de piure de măr

Termofilling "Cu aromă de capșună"

Căldare 13 kg

Termofilling "Cu aromă de vișină"

Căldare 13 kg

Termofilling "Cu aromă de caise"

Căldare 13 kg

Termofilling "Cu aromă de fructe de pădure"

Căldare 13 kg

Termofilling "Cu aromă de piersic"

Căldare 13 kg

Termofilling "De mac"

Căldare 12 kg



Umpluturi pentru iaurt



FRUTIGEL

Umplutură pentru iaurt pe bază de piure de fructe cu sau fără adaos de bucățele de fructe, cu adaos de coloranți și arome naturale corespunzătoare.

DENUMIREA

Frutigel "Căpșună"
 Frutigel "Piersic"
 Frutigel "Visină"
 Frutigel "Caise"
 Frutigel "Banană"
 Frutigel "Coacăză neagră"

AMBALAJ

Căldare 13 kg
 Căldare 13 kg
 Căldare 13 kg
 Căldare 13 kg
 Căldare 13 kg
 Căldare 13 kg



Mixuri pentru panificație



Mixuri pentru **PANIFICAȚIE**

Mixuri de bază ușor de folosite destinate pentru prepararea produselor de panificație.

DENUMIREA

AMBALAJ

Amestec pentru cozonac și aluat de cozonac

Cozonac "Portocală"

Sac 15 kg

Cozonac "Vanilla"

Sac 15 kg

Amestec pentru prepararea checurilor

Cake

Sac 15 kg

Fruit cake

Sac 15 kg

Amestec pentru muffin, checurile Barni, deserturile italiene Tortoni

Maffin

Sac 15 kg

Maffin "Cioko"

Sac 15 kg



Mixuri pentru panificație

Mixuri pentru biscuiți

COOKIES

Mixuri de bază ușor de folosite destinate pentru prepararea biscuiților cu adaos de arome și diverse umpluturi la cererea clientului.

DENUMIREA

Cookies
 Cookies "Cioko"
 Cookies "Frutti"

AMBALAJ

Sac 15 kg
 Sac 15 kg
 Sac 15 kg

Mixuri pentru produse de

PANIFICAȚIE

Mixuri pulverulente pentru diverse tipuri de pâine.

DENUMIREA

Amestecuri din cereale și legume uscate pentru produse de panificație

Semințe de floarea soarelui, susan, fulgi de ovăz, morcov și ceapă
 Cereale Mix

AMBALAJ

Sac 15 kg

Amestec pentru pâine "Bavaria"

Bavaria Mix

Sac 15 kg

Amestec pentru pâine fără drojdii

Malt Mix

Sac 15 kg



Amelioratori pentru produse de panificație

lichizi

AMELIORATORI

Amelioratori lichizi utelziate la fabricarea pandispanului, checurilor și blaturilor de miere, destinate pentru mărirea volumului și prelungirea prospețimii acestora.

DENUMIREA

Ameliorator pentru fabricarea pandispanului și a checurilor

Cake gel "Soft"
Cake gel "Fresh"

AMBALAJ

Căldare 11 kg
Căldare 11 kg

Sirop invertit cu aromatizatori în asortiment

Sirop invertit
Sirop invertit "Cu aromă de miere"
Sirop invertit "Cu aromă de lapte condensat"
Sirop invertit "Cu aromă de cocos"
Sirop invertit "Cu aromă de vanilie"

Căldare 14 kg
Căldare 14 kg
Căldare 14 kg
Căldare 14 kg
Căldare 14 kg



Amelioratori pentru produse de panificație



AMELIORATORI

Mixuri pulverulente destinate pentru îmbunătățirea calității, prelungirea proșpețimii, mărirea volumului și asigurarea moliciunii produselor de panificație și cofetărie.

DENUMIREA

AMBALAJ

Ameliorator universal

Econom

Sac 15 kg

Ameliorator pentru prelungirea proșpețimii, mărirea volumului și asigurarea moliciunii

Econom "Soft"

Sac 15 kg

Ameliorator pentru pâinea de toast și produsele extra-moi

Extra - Tost

Sac 15 kg

Ameliorator pentru aluat congelat

Aluat - Congelat

Sac 15 kg

Ameliorator pentru pâine de seară

Secara 60/40

Sac 15 kg

Secara Extra - 100%

Sac 15 kg



Amelioratori pentru produse de panificație

AMELIORATORI

Mixuri pulverulente destinate pentru îmbunătățirea calității, prelungirea prospețimii, mărirea volumului și asigurarea moliciunii produselor de panificație și cofetărie.

DENUMIREA

AMBALAJ

Ameliorator pentru chifle

Chifle

Sac 15 kg

Ameliorator pentru lavaș și tortilla

Lavash

Sac 15 kg

Ameliorator universal pentru biscuiți

Napolitane fine

Sac 15 kg

Amestec pentru protecția împotriva mucegaiului și prevenirea "boalei întinderii" provocată de Bacillus Mesentericus

Protector

Sac 15 kg



Sisteme de stabilizare



STABIFORM

Mixuri pulverulente de stabilizare pentru producerea de maioneză la rece sau cald, pe bază de praf de ou pasteurizat, hidrocoloizi, emulgatori, cu adaos de coloranți și arome naturale.

DENUMIREA

AMBALAJ

Sistemă de stabilizare pentru maioneză clasică

STABIFORM pentru maioneză "Classic"

Sac 15 kg

Sistemă de stabilizare pentru maioneză cu conținut de grăsime mediu și scăzut

STABIFORM pentru maioneză "Mediu"

Sac 15 kg

Sistemă de stabilizare pentru maioneză de post

STABIFORM pentru maioneză "De post"

Sac 15 kg



STABIFORM

Mixuri pulverulente de stabilizare pentru producerea de ketchup la rece sau cald, pe bază de hidrocoloizi și emulgatori, cu adaos de arome naturale de roșii proaspete, chili și barbecue.

DENUMIREA

Sistemă de stabilizare pentru ketchup clasic

STABIFORM pentru ketchup "Classic"

AMBALAJ

Sac 15 kg

Sistemă de stabilizare pentru ketchup grill

STABIFORM pentru ketchup "La Gratar"

Sac 15 kg

STABIFORM

Mixuri pulverulente de stabilizare pentru producerea de muștar la rece sau cald, pe bază de hidrocoloizi și emulgatori, cu adaos de muștar pasteurizat natural.

DENUMIREA

Sistemă de stabilizare pentru muștar clasic

STABIFORM pentru muștar "Classic"

AMBALAJ

Sac 15 kg

Sistemă de stabilizare pentru muștar moale

STABIFORM pentru muștar "Light"

Sac 15 kg





Sisteme de stabilizare



STABILAC

Mixuri pulverulente de stabilizare pentru producerea produselor lactate, pe bază de hidrocoloizi, proteine lactate și vegetale.

DENUMIREA

AMBALAJ

Sistemă de stabilizare pentru iaurt și smântână

STABILAC pentru iaurt

Sac 15 kg

STABILAC pentru "produse din brânză"

Sac 15 kg

STABILAC pentru "produse din brânză topită"

Sac 15 kg

CEDRUS COM SRL

str. Cetatea Albă 16 A,
MD-2002, Chişinău,
Republica Moldova
T./F.: +373 22 46 04 14
T.: +373 22 46 88 86
T.: +373 22 46 60 50
info@cedrus.md
www.cedrus.md

