



CONDITE



*Suolaiset & makeat
viinerit*

Kuohkeampi viineri vähemmällä rasvalla!

Liquison Booster on Hollantilaisen sisaryrityksemme Sonneveldin kehittämä uudenlainen innovatiivinen paranne. Se hyödyntää entsyymiteknologiaa ja tuo nimensä mukaisesti lisää boostia ja volyymia kaikkiin kaulattaviin tuotteisiin.

Miten? Lisäämällä Liquison Boosteria taikinaan, **voidaan vähentää rasvan määrää jopa 30%**, mutta saavuttaa silti hyvin kohonneita ja kuohkeita lopputuotteita. Toisin sanoen, kyseessä on siis energialtaan kevyempi sekä raaka-ainekustannuksiltaan edullisempi leivos, viineri tai vaikka pasteija. Tämä kaikki **nostaa tuotantotehokuutta sekä parantaa leipomon tulosta.**

Paranteen käyttö auttaa myös takaamaan **tuotteiden tasalaatuisuuden sekä erinomaisen pakastuksenkeston.** Kaulattavaa taikinaa on myös edelleen helppo käsitellä, vaikka rasvaa onkin vähennetty. Lisäksi nestemäistä parannetta on helppo käyttää myös automaattiannostelijan kanssa.

8712789134365 Liquison Booster BIB 8 kg



Annostus

1-2% JAUHOJEN MÄÄRÄSTÄ.

Ota yhteyttä Conditen tuotekehitykseen ja räätälöidään yhdessä juuri teidän tarpeisiinne sopiva annostus!

Liquison Boosterin hyödyt:

- ✓ Erinomaiset kohoamisominaisuudet
- ✓ Mahdollisuus vähentää käytettävän rasvan määrää taikinassa
- ✓ Parempi kaulattavuus
- ✓ Hyvä pakastuksenkesto
- ✓ Mehevämpi lopputulos
- ✓ Helppokäyttöisyys
- ✓ Pienemmät raaka-ainekustannukset ja parempi tulos

**TAVALLINEN
VIINERI**



**VIINERI
LIQUISON
BOOSTERILLA**



Chimichurri

Tässä maistuvat erilaiset sipulit ja vihreät yrtit. Maku on tuttu, mutta silti yllättävä!

Mexico

Tomaatin, paprikan ja chilin lempeä sekä tulinen liitto täydellisessä tasapainossa.

BBQ

Makeantulinen yhdistelmä vie suoraan kesään ja grilliherkkujen maailmaan.

Annostus

200 G MAUSTESEOSTA + 800 G VETTÄ
= 1 KG VALMISTA SUOLAISTA TÄYTETTÄ



Conditen suolaiset täytteet

Mitä saadaan aikaan kun yhdistetään Conditen leipomoalan ja maustemaailman pitkä kokemus ja vankka ammattitaito? No tietysti herkulliset ja helppokäyttöiset suolaiset täytteet!

Nämä omien tuotekehittäjienme innovaatiot ovat valmiita jauheseoksia, jotka on valmistettu muun muassa tärkkelyksestä, kananmunajauheesta sekä erilaisista mausteista. Nämä ovat erityisen helppokäyttöisiä, koska valmiiseen jauheeseen sekoitetaan pelkkä vesi. Sen jälkeen täyte on valmis käytettäväksi mihin tahansa suolaisiin leivonnaisiin. Täytteet vaativat paiston, mutta niihin voidaan halutessaan sekoittaa erilaisia proteiineja tai muita täytteitä tuomaan lisää tekstuuria.

Tarjoamme täytteitä kolmessa mausterikkaassa maussa, mutta jatkokehitämme tälläkin hetkellä uusia makukokonaisuuksia. Ja tottakai teemme myös asiakaskohtaista tuotekehitystä!



1. LISÄÄ VESI



2. SEKOITA



PURSOTETTAVA
LEVITETTÄVÄ

3. KÄYTTÖVALMIS TÄYTE

Makeaa viinerin täydeltä...



Marjaa ja vaniljaa

Marjaviinerin alla ihana vaniljakreemi. Sen voi valmistaa helposti joko jauheesta tai käyttää suoraan valmista kreemiä:

93040710 Vanilliinikreemijauhe LF 15 kg
14542 Vaniljakreemi valmis LF 10 kg

Raparperin raikkautta

Raparperiviinerin pohjalla herkullisen täyteläinen Conditen raparperitäyte. Päälle tehtiin kaunis kermapursotus ja tuoreita raparperiviipaleita.

502812 Raparperitäyte 50% 5 kg



Oma maa mustikka

Tähän viineriin sopivat yhtä hyvin niin perinteiset metsämustikat kuin kasvatetut pensasmustikatkin. Ja alle reilusti täyteläistä mustikkatäytettä!

2200011 Condite mustikkatäyte 24 kg



Salted Caramel

Suolakinuski on täyteläisen viineripitkon paras kaveri. Käyttövalmis täyte kestää hyvin paiston ja vaikka pakastuksen.

4118 Salted Caramel remonssi 10 kg



Omenasadon makua

Kotimaisten omenoiden kypsyttyä, ne voi viipaloida myös koristeeksi omenaviinerin päälle. Tässä meidän versiossa on pohjalla vaniljakreemiä ja päällä omenoiden lisäksi myös hasselpähkinärouhetta.

2600009 Hasselpähkinärouhe paahdettu 12,5 kg
93040710 Vanilliinikreemijauhe LF 15 kg
14542 Vaniljakreemi valmis LF 10 kg





puh. 02 4365 900
tilaukset@condite.fi



#yhdessäolemmeenemmän
#conditeoy