



Kršulj

proizvodnja sirovina
za pekarstvo i poslastičarstvo



Kompanija
Kršulj



Kompanija Krsulj je osnovana 1992. godine i od tada imamo jedan cilj – da oslušnemo potrebe naših potrošača i izgradimo prepoznatljiv brand, što je rezultiralo velikim brojem domaćih nagrada i priznanja kao i visokim standardom i kvalitetom naših proizvoda. Uželji da opravdamo poverenje koje nam naši potrošači svakodnevno ukazuju, pratimo svetske trendove u oblasti pekarstva i ulazimo u nova postrojenja i opremu.

Našu težnju za unaprednjem poslovanju potvrđujemo i 2009. godine, kada naš proces proizvodnje sertifikujemo u skladu sa HACCP sistemom i ISO 9001:2008 standardom.

Naša misija je DOBRO UČENI BOLJIM.



hleb i pecivo

Poboljšivači

Sava Lux 500 je poboljšivač namenjen za proizvodnju „domaćeg hleba“. Omogućava lakšu obradu testa, daje hlebu veći volumen, finu, poroznu i elastičnu sredinu. Povećava moć upijanja vode i produžava svežinu i trajnost gotevog proizvoda. Poboljšava boju i osobine kore.



Prima Lux

je ekstra poboljšivač namenjen proizvodnji hleba i peciva. Obезбеђује izuzetno dobar volumen i zlatno rumenu boju kore. Omogućava lakšu obradu testa, ojačava lepk u testu, poboljšava elastičnost testa i povećava moć upijanja vode.



Ultra Sava je poboljšivač koji omogućava lakšu obradu testa, ojačava lepk u testu, poboljšava elastičnost testa i povećava moć upijanja vode. Namjenjen je za proizvodnju hleba na tunelskim pećima sa brzom fermentacijom ne dužom od 50 minuta. Pti ovim uslovima daje hleb povećane zapremine, karakterističnog oblika vekne, fine porozne strukture i rumene boje kore.

Pekarski slad

je mešavina taznih vrsta sladnih brašna i koristi se kao korektori boje, ukusa i mirisa pekarskih preizvoda.



Pekarski slad plus

je mešavina taznih vrsta sladnih brašna koristi se kao korektori boje, ukusa i mirisa pekarskih preizvoda. U svom sastavu sadrži i poboljšivač, tako da prilikom zamesa nije ga potrebno naknadno dodavati.

Koralux je zaštitno sredstvo i koristi se prilikom proizvodnje kora za pitu i gibanicu za prodoženje trajnosti jer onemogućava mikrobioloski kvar. Koristi se za prodoženje trajnosti svih pakovanih proizvoda.



Baza bavarika

bazni nastvor namenjen za premazivanje testa pre pečenja kako bi se dobio preizvod karakteristične zlatne braon boje i karakteristične arome.

Garantruju standardizovan kvalitet, olakšavaju izradu i ne zahtevaju posebnu opremu ni postupke.

Smeše za specijalne vrste hleba i peciva

Zrna zdravlja

tamna smeša, bogata semenkama žitarica i uljarica. Namenjena je za izradu tamnih hlebova i peciva, karakteristične, prijatne aromе i ukusa. Semenke uljarica povećavaju sadržaj masnoća u hlebu, ali značajno doprinose povećanju udela esencijalnih masnih kiselina u njemu. Naročito su značajne semenke lana, koje su vrlo bogate balastnim materijama zbog čega imaju uticaj na pravilnu probavu.



Kruna zdravlja

Kruna zdravlja je svetla smeša, bogata semenkama žitarica i uljatica. Proizvodi dobijeni od ove smeše su izuzetne hranične vrednosti, zbog velikog sadržaja biljnih vlakana. Smeša sadrži kiri sušeni luk, pa daje proizvode specifične, prijatne aromе i ukusa.



Bavarska ražena smesa

Namenjena za proizvodnju tamnih pekarskih proizvoda. Sadrži veliki procenat ražanog brašna, pa proizvodi dobijeni od ove smeše su izuzetno prijatne aromе, blago kiselkastog ukusa. Poznato je da ražano brašno bogato vitaminima B1 i B2, kao i velikim količinama magnezijuma i kadmijuma, deluje umirujuće na nervni sistem, a preporučuje se i obolelim od kardiovaskularnih bolesti.



Kukuruzna smeša

Namenjena izradi mešanog kukuruznog hleba i peciva. Preizvodi pripremljeni od ove smeše su fine zlatne boje, specifičnog blagog ukusa, karakteristične aromе kukuruza.



Heljdina smeša

Namenjena proizvodnji mešanog heljdinog hleba i peciva, velike hranilive vrednosti. Zrno heljde je bogato vitaminima i mineralima, sadrži masti, belančevine i organske kiseline, zbog čega ima veoma značajnu ulogu u ishrani.

Kroasan lux

Cotova smeša namenjena za proizvodnju svih kvasnih lisnatih testa. Preizvodi su fine lisnate strukture, deblog volumena. Smeša se može koristiti i za proizvodnju kroasana štrudli, kao i raznih buhtli.





Punjjenje za štrudle

Lako i jednostavno do jedinstvenog užitka u ukusu

Mak Nadev je gotov termostabilni nadev koji je spremан за upotrebu nakon mešanja sa vodom (1 kg nadeva i 0,45 lit vode). Koristi se za punjenje štrudli i raznog peciva. Nakon pečenja nadev je homogen (nema mravljenja).



Orah nadev je gotov termostabilni nadev koji je spremан за upotrebu nakon mešanja sa vodom (1 kg nadeva i 0,45 lit vode). Koristi se za punjenje štrudli i raznog peciva. Nakon pečenja nadev je homogen (nema mravljenja). Orasi sadrže dosta ulja, a izvrstan su izvor omega -3 masnih kiselina.

Princes krem je gotova smeša za instant vanil krem koja se priprema mešanjem sa vodom (100 g smeše i 250 ml vode). Koristi se za sve vrste kremova, samostalno ili u kombinaciji kao sastojak raznih vrsta filova.



Orso bianco je termostabilni posip – šećer za krofne. Namenjen je za dekoraciju krofni, a zbog termostabilnosti pogodan je za posipanje vrućih, masnih proizvoda.

Voćni nadevi namenjeni za punjenje proizvoda nakon pečenja.
Pored standardnih punjenja radimo i punjenja po specifičnim zahtevima kupaca

Voćna punjenja za krofne i peciva

Voćno punjenje pomorandža za krofne

Voćno punjenje posebno pripremljeno za proizvodnju pekarskih proizvoda- apliciranje u proizvod nakon pečenja. Proizvod je napravljen od voćnih kaša (slično marmeladi) sa izrazitom aromom pomorandže, koje proizvodima daje priyatnu svežinu.



Voćno punjenje kajsija za krofne

Voćno punjenje posebno pripremljeno za proizvodnju pekarskih proizvoda- apliciranje u proizvod nakon pečenja. Proizvod je napravljen od voćnih kaša (slično marmeladi) sa izrazitom aromom kajsije.





Slatko

Poslašićarski i ugostiteljski program



Mix dolce green

je instant smeša za vanil krem, namenjena prvenstveno za proizvodnju krempita, princes krofni i eklera, ali se koristi i za razne torte i kolače. Postupak pripreme je jednostavan i brz. Korišćenjem smeše, vode i biljne pavlake mogu se dobiti prave domaće krempite. Izuzetno je pogodna za krempite i kolače namenjene pakovanju i daljoj distribuciji, zbog stabilnosti, pa samim tim omogućava i duži rok trajanja proizvoda.



Smeša za palačinke

je gotova smeša za brzu pripremu omiljene poslastice. Dovoljno je dodati samo vodu, umesiti homogeno testo i peći palačinke. Pogodna je za proizvodnju u palačinkarnicama, restoranima, ali i u domaćinstvima.



Smeša za bećke krofne

je koncentrovana smeša za pripremu vazdušnih krofni, dobrog volumena. Krofne su fine, prijatne arome, bez suvišnog upijanja ulja prilikom prženja.



Bogat assortiman specijalnih namenskih punjenja učiniće vaše proizvode privlačnim i prepoznatljivim

~~Termostabilna punjenja~~

Voćno punjenje mešano voće

Voćno punjenje posebno pripremljeno za proizvodnju pekarskih proizvoda-apliciranje u proizvod pre pečenja. Proizvod je napravljen od voćnih kaša (slično marmeladi) sa prijatnom aromom mešanog voća. Takve je konzistencije, da omogućava laku manipulaciju bilo da se radi o ručnom punjenju proizvoda, ili pomoći punilice.



Voćno punjenje pomorandža

Voćno punjenje posebno pripremljeno za proizvodnju pekarskih proizvoda-apliciranje u proizvod pre pečenja. Proizvod je napravljen od voćnih kaša (slično marmeladi) sa prijatnom aromom pomorandže. Takve je konzistencije, da omogućava laku manipulaciju bilo da se radi o ručnom punjenju proizvoda, ili pomoći punilice.



Voćno srce višnja

Termostabilni vojni nadev izuzetnog kvaliteta, sa velikim sadržajem plodova višnje, namenjen pekarskoj i konditorskoj industriji. Proizveden je od zamrznutih plodova višnje. Nadev je namenjen za punjenje pekarskih proizvoda, za torte i kolače, sladoledi i voćne jogurte.



Voćno srce jabuka

Termostabilni vojni nadev izuzetnog kvaliteta, proizveden od rendanih plodova jabuke namenjen pekarskoj i konditorskoj industriji.



Voćno punjenje višnja

Voćno punjenje posebno pripremljeno za proizvodnju pekarskih proizvoda-apliciranje u proizvod pre pečenja. Proizvod je napravljen od voćnih kaša (slično marmeladi) sa prijatnom aromom višnje. Takve je konzistencije, da omogućava laku manipulaciju bilo da se radi o ručnom punjenju proizvoda, ili pomoći punilice.



Termostabilna punjenja



Voćno srce malina.

Termostabilni voćni nadev izuzetnog kvaliteta, sa velikim sadržajem plodova maline, namenjen pekarskoj i konditorskoj industriji.
Proizveden je od zamrznutih plodova maline. Nadev je namenjen za punjenje pekarskih proizvoda, za torte i kolače, sladoled i voćne jogurte.

Voćno srce šumsko voće

Termostabilni voćni nadev izuzetnog kvaliteta, sa velikim sadržajem plodova kupine, crvene i crne ribizle namenjen pekarskoj i konditorskoj industriji.
Proizveden je od zamrznutih plodova kupine, crvene i crne ribizle. Nadev je namenjen za punjenje pekarskih proizvoda, za torte i kolače, sladoled i voćne jogurte.



Voćno srce jagoda

Termostabilni voćni nadev izuzetnog kvaliteta, sa velikim sadržajem plodova jagode, namenjen pekarskoj i konditorskoj industriji.
Proizveden je od zamrznutih plodova jagode.
Nadev je namenjen za punjenje pekarskih proizvoda, za torte i kolače, sladoled i voćne jogurte.



Voćno srce pomorandža

Termostabilni voćni nadev izuzetnog kvaliteta, sa velikim sadržajem plodova pomorandže, namenjen pekarskoj i konditorskoj industriji.
Proizveden je od zamrznutih rezanaca pomorandže. Nadev je namenjen za punjenje pekarskih proizvoda, za pite i kolače.



Chocorocco

Chocorocco je pekarski termostabilan, kakaø krem. Koristi se za punjenje i prelivanje pekarskih proizvoda: kroasana, danskog peciva, krofni.
Zbog izuzetne stabilnosti pogedan je za punjenje preizvoda pre i posle pečenja.



Voćno srce kajsija

Termostabilni voćni nadev izuzetnog kvaliteta, sa velikim sadržajem plodova kajsije, namenjen pekarskoj i konditorskoj industriji.
Proizveden je od zamrznutih plodova kajsije.
Nadev je namenjen za punjenje pekarskih proizvoda, za pite i kolače.

Vanila krem

Getev, kuvari, termostabilni krem. Namjenjen je za punjenje svih pekarskih preizvoda: danskog peciva, kroasana, krofni.
Može da se koristi i u industrijskoj preizvodnji, jer lako prolazi kroz punilicu, a da pri tom ne menjava konzistenciju i izgled. U proizvodima se aplikuje sa mescalne ili u kombinaciji sa raznim voćnim ili čokoladnim punjenjima.





Kompanija
Kršulj

kompanija Kršulj

www.kompanijakrsulj.rs