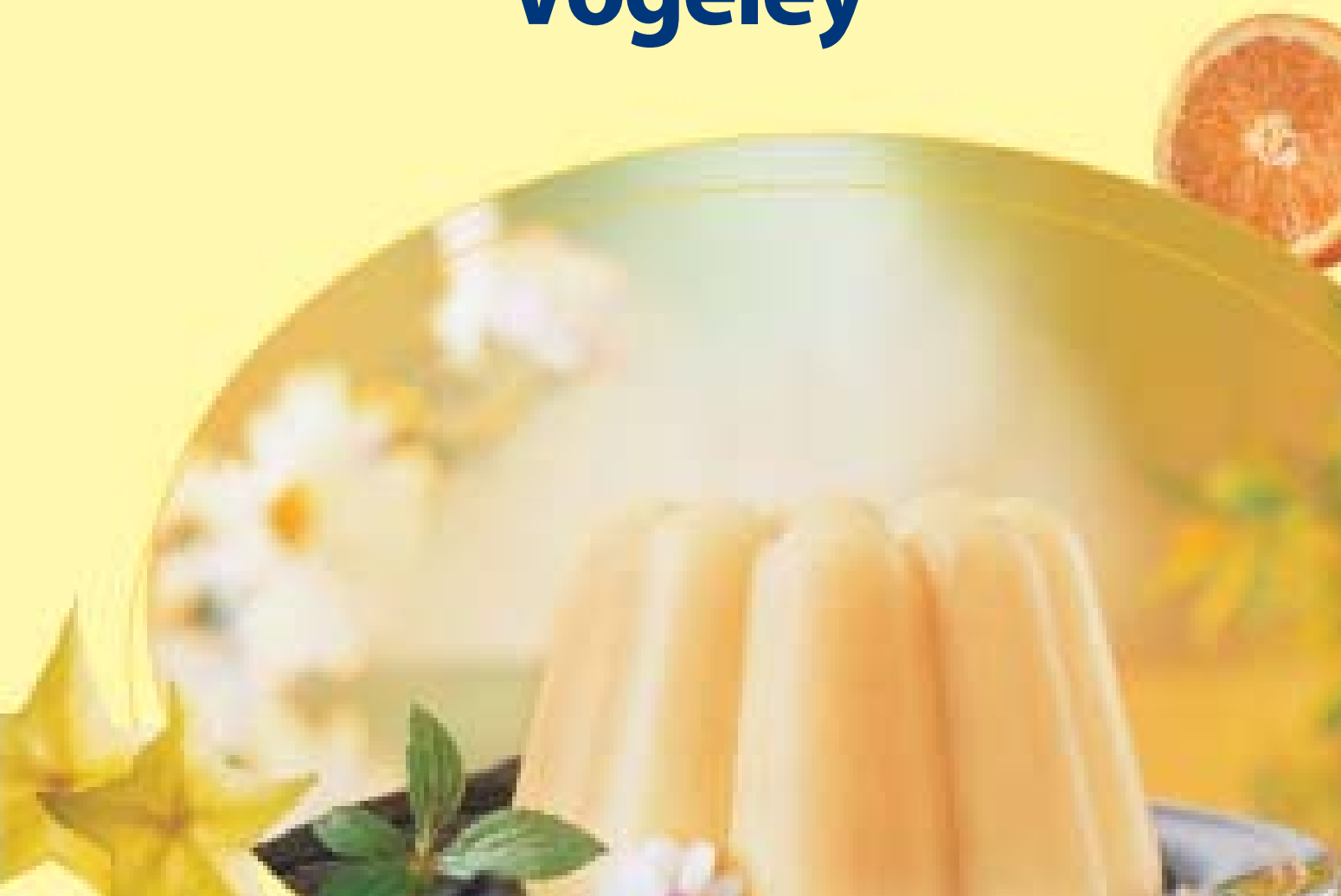




Десерты, супы, соусы Vogeley



Десерты, супы, соусы высокого качества Vogeley

Vogeley (Фогеляй) - это известный европейский производитель высококачественных продуктов питания быстрого приготовления для предприятий общественного питания, кондитерских цехов и производств. Возможность сделать меню более разнообразным и вкусным, экономя при этом ресурсы, вызывает интерес у ресторанов, кейтеринговых компаний, кафе и отелей.



Компания GLOBAL FOODS представляет на российском рынке инновационную продукцию Vogeley, которая отражает новые тенденции и возможности использования продуктов быстрого приготовления в кулинарии. Как известно современный потребитель относится более внимательно к вопросу здорового питания. Вся продукция сертифицирована и полностью отвечает мировым стандартам. При производстве используются только натуральные компоненты. Продукт представляет собой сыпучие смеси для приготовления супов, гастрономических и десертных соусов, кремов, муссов, тортов-суфле, а так же кремов для отделки и прослойки тортов, рулетов, пирожных и т.д.

В производстве продуктов используется технология «сублимация» и воздушная сушка. В настоящее время метод сублимации продуктов является наиболее совершенным, но в то же время и наиболее дорогостоящим. Сублимационно-вакуумная сушка используется в качестве средства консервации путем замораживания свежих продуктов и удаления из них до 95% влаги. Этот метод помогает сохранить питательные вещества, микроэлементы, витамины и даже первоначальную форму, естественный вкус, цвет и запах продукта.

Высокое качество и биологическая полноценность сублимированных продуктов объясняется тем, что обработке может подвергаться только свежее сырье. Несвежие продукты сублимационную сушку не выдерживают. Это натуральная пища, естественный природный продукт, ведь в природе есть все, чтобы



быть сытыми и здоровыми, мы просто до сих пор не умеем рационально использовать все, что она дает. Низкотемпературная заморозка и затем вымораживание влаги, сами по себе дают дополнительный эффект, делая продукты более жизнеспособными и вкусными. В продуктах сохраняется вкус, цвет и запах живых овощей, ягод и фруктов.

В итоге мы имеем Супер-продукт:
а) для владельцев и шеф-поваров - расширенное меню, экономия времени и места, отсутствие отходов;
б) для гостей - отличный вкус, разнообразие блюд и цен.



Ассортимент и стоимость блюд:

Наименование	Кол-во штук в коробке	Вес одной короб., кг	Вес одной упаков., кг	Цена за упаков., руб	Выход продукта, л	Цена за 1л готового блюда (без учета дополнит. ингр-ов), руб.
Десерты быстрого приготовления VOGELÉY						
Десерт "Три звезды" Баварский крем	1	5	5	3 919,53	55	71,3
Десерт "Три звезды" Баварский крем	1	1	1	1 021,50	11	92,9
Десерт "Три звезды" Крем-брюле	1	1,14	1,14	1 103,65	6,5	169,8
Десерт "Три звезды" Белый мусс AU CHOCOLAT	1	1	1	1 021,50	7,5	136,2
Десерт "Три звезды" Мусс AU CHOCOLAT	1	1	1	962,91	6	160,5
Десерт "Три звезды" Мусс Зеленый лимон	1	1	1	1 080,09	6	180,0
Десерт "Три звезды" Мусс Кассис	1	1	1	1 080,09	7,2	150,0
Десерт Крем-люкс PANNA COTTA	1	3	3	2 360,23	23	102,6
Крем-десерт Ваниль	1	3	3	2 031,04	20	101,6
Супы быстрого приготовления WACHTER						
Суп из крабов "NORDERNEY"	1	1	1	1 826,97	10	182,7
Суп из крабов "NORDERNEY"	1	1	3	4 222,96	30	140,8
Суп из сыра со сметаной	1	3	3	2 195,53	38	57,8
Суп-пюре из спаржи с кусочками спаржи Premier	1	2,5	2,5	2 445,76	31	78,9
Суп-пюре из белых грибов	-	-	3	2 955,51	37,8	78,2
Суп-крем из шпината "ТОСКАНА"	1	3	3	3 042,00	37,8	80,5
Соусы быстрого приготовления WACHTER						
Соус к пасте "по-неаполитански" PREMIER	1	2,8	2,8	3 012,09	14	215,1
Соус Рыбный из шафрана и фенхеля (пряная зелень) PREMIER	1	3	3	2 757,56	24,9	110,7
Соус из лисичек Premier	1	3	3	2 210,00	26,25	84,2
Соус "Демиглас", Classic	1	12	12	8 399,14	120	70,0
Соус Голландский PREMIER	1	2	2	1 994,60	11,6	171,9
Соус из перца (Острый соус из уксуса, соли и кайенского перца) PREMIER	1	3	3	3 109,72	23	135,2
Соус Сливочный с лимоном PREMIER	1	2,5	2,5	2 395,73	21	114,1

Десерты быстрого приготовления VOGELEY



Десерт «Три звезды» Баварский крем

Высококачественная база для баварского крема с тонко измельченной ванилью. База для баварского крема взбивается в холодном состоянии. Можно приготовить различные по вкусу варианты.

Способ применения:

1,0 кг смеси на 2,5 л воды и 2,5 л сливок дают до 11 л готового крема (200 грамм на 1 литр жидкости).

В холодную воду, помешивая, всыпать содержимое пакета. Машиной для взбивания или ручным миксером перемешивать припл. 1 мин. до получения однородной массы. Постепенно подмешивать жидкие сливки и взбивать далее приблизительно 2 минуты до получения густой, кремообразной массы. На вкус добавить приправы, разделить на порции и не менее 3-х часов держать в прохладном месте.

Упаковка: 1 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Десерт «Три звезды» Крем-брюле

Крем-брюле является одним из оригинальных французских десертов. Особую нотку придает карамелизованная корочка. Продукт изготовлен на натуральной основе.

Способ применения:

0,810 кг смеси на 3,0 л воды и 3,0 л сливок дают до 6,5 л готового крема (0,135 кг на 1 л жидкости).

Взять нужное количество молока и сливок и довести до кипения. Нужно количество порошка добавить в кипящую жидкость, и примерно 1 минуту варить на медленном огне. Разлить в формы и дать остыть. После охлаждения посыпать сверху тонким слоем сахара, и немедленно поджечь при помощи горелки Бунзена или технического фена. Так образуется карамельная корочка.

Упаковка: 1,14 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Десерт «Три звезды» Белый мусс AU CHOCOLAT

Классический мусс на базе белого шоколада. Добавьте, к примеру, корицу, апельсиновый ликер или фрукты и различные варианты десерта. При производстве применяются экстракты только натуральных продуктов.

Способ применения:

1,0 кг смеси, 1,5 л молока и 1,5 л сливок дают до 7,5 л готового продукта (330 грамм на 0,5 л молока и 0,5 л сливок).

Перемешать 1,5 л молока и 1,5 л сливок с содержимым пакета. Машиной для взбивания или ручным миксером перемешать до получения однородной, объемной и кремообразной массы. Выдержать в прохладном месте не менее 3-х часов. Добавить приправы по вкусу, разделить на порции.

Упаковка: 1 кг, непромокаемый пакет.



Десерт «Три звезды» Мусс AU CHOCOLAT

Очень прост в приготовлении. Разводится в молоке. Нежные пористый шоколадный крем является очень изысканным.

Способ применения:

1,0 кг порошка и 2,3 л молока дают до 6,0 л готового продукта (440 грамм на 1 литр молока).

Машиной для взбивания или ручным миксером (на малых

оборотах) перемешивать приблизительно 1 минуту до получения однородной массы. Далее прибл. 3 минуты (на самых высоких оборотах) взбивать до получения объемной и кремообразной массы. Разделить на порции, держать в прохладном месте. Емкость должна быть в 3 раза больше, чем количество молока, так как при взбитии продукт увеличивает свой объем.

Упаковка: 1 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Десерт «Три звезды» Мусс Зеленый лимон

Мусс зеленоватого цвета со вкусом тропического лимона. Благодаря этому кислотовому, пикантному аромату, десерт является легким и освежающим.

Способ применения:

1 кг смеси и 3 л молока дают 6 литров готового продукта.

Перемешать 3 л молока с содержимым пакета. Машиной для взбивания или ручным миксером (на малых оборотах) взби-

вать приблизительно 1 минуту для получения однородной массы. Далее, приблизительно 3 минуты, на самых высоких оборотах взбивать до получения объемной и кремообразной массы. Перед разделением на порции хорошо перемешать, разделить на порции, держать в прохладном месте не менее 3 часов. Емкость должна быть в 3 раза больше, чем количество молока, так как при взбитии продукт увеличит свой объем. **Особая рекомендация:** десерт пригоден также для замораживания. Размороженный десерт следует употребить в тот же день.

Упаковка: 1 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Десерт «Три звезды» Мусс Кассис

Классический вариант мусса, со вкусом и цветом черной смородины и кусочками фруктов.

Способ применения: 1 кг смеси и 3 л молока дают 7,2 литров готового продукта.

Перемешать 3 литра молока с содержимым пакета. Машиной для взбивания или ручным миксером (на малых оборотах) перемешивать приблизительно 1 минуту для получения однородной массы. Далее, приблизительно 3 минуты, на самых

высоких оборотах взбивать до получения объемной и кремообразной массы. Перед разделением на порции хорошо перемешать, разделить на порции, держать в прохладном месте приблизительно 3 часа. Емкость должна быть в 3 раза больше, чем количество молока, так как при взбитии продукт увеличивает свой объем. **Особая рекомендация:** десерт пригоден также для замораживания. Размороженный десерт следует употребить в тот же день.

Упаковка: 1 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Десерт Крем-люкс PANNA COTTA

Итальянский традиционный десерт с легким вкусом ванили. Очень вкусно с фруктовым пюре. Без алкоголя. Приготовлен из натуральных компонентов. Исключается добавление сахара. Можно употреблять вегетарианцам.

Способ применения:

3,0 кг смеси на 10,5 л молока и 10,5 л сливок дают 23 л готового десерта.

Молоко довести до кипения. Снять с огня. Содержимое па-

кета тщательно перемешать в горячем, но не кипящем молоке. Больше не нагревать! Формы заранее ополоснуть водой, разлить и дать остыть. Перед сервировкой выложить из формочек и по желанию украсить.

Упаковка: 3 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Крем-десерт Ваниль

Основа для десерта светло-желтого цвета. Очень легкий и быстр в приготовлении.

Способ применения:

3 кг смеси и 17 л молока дают 20 л готового продукта.

Перемешать 17 литров молока с содержимым пакета. Машиной для взбивания или ручным миксером (на малых оборотах) перемешивать приблизительно 1 минуту для получения

однородной массы. Перед разделением на порции хорошо перемешать. Держать в прохладном месте приблизительно 30 минут.

Упаковка: 3 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.

Супы быстрого приготовления VOGEELEY



Суп из крабов «NORDERNEY»

Красноватый суп из крабов с добавлением сливок. Кусочки краба и немного укропа дают супу особую нотку.

Способ применения:

1,0 кг смеси, 9 л воды и 1,0 л сливок дают до 10 л готового продукта.

Необходимое количество порошка замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей воды, помешивая

довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая.

Упаковка: 1 кг, пакет с алюминиевым покрытием.



Суп из сыра со сметаной

Светлый сливочный суп, крепкий по вкусу с содержанием зеленого лука и кусочков помидор.

Способ применения:

3,0 кг сухого продукта, 34 литров воды и 4 л сливок дают 38 литров готового продукта.

Необходимое количество порошка замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей воды,

помешивая довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая. При частичном использовании, содержимое пакета предварительно хорошо перемешать.

Упаковка: 3 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Суп-пюре из спаржи Premier

Свой свежий вид этот светлый, слегка желтовато-зеленый суп получает вследствие добавления зеленой спаржи. Легкий лимонный аромат придает этому спаржевому супу особенный вкус.

Способ применения:

2,5 кг смеси на 28 л воды и 3 литра сливок дают до 31 литров готового продукта.

Соответствующее количество смеси замешать в требуемом количестве холодной, теплой или кипящей жидкости. На малом огне слегка кипятить около 5 минут, иногда перемешивая. При частичном использовании, содержимое пакета предварительно хорошо перемешать.

Упаковка: 2,5 кг, пакет с прямоугольным дном и боковыми складками, с алюминиевым покрытием.



Суп-пюре из белых грибов

Особенный суп кремоватого цвета с ярким вкусом белых грибов.

Способ применения:

3,0 кг продукта, 34 л воды и 3,8 л сливок дают до 37,8 литров готового продукта.

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей воды, помешивая

довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая. При частичном использовании, содержимое пакета предварительно хорошо перемешать.

Упаковка: 3 кг, непромокаемый пакет.



Суп-крем из шпината «ТОСКАНА»

Светлый суп-крем с добавлением мелко нарезанных листов шпината.

Способ применения:

3 кг смеси на 34 л воды и 4 л сливок дают 38 литров готового продукта.

Соответствующее количество смеси перемешать с предварительно приготовленной (холодной, теплой или кипящей)

смесью воды и сливок. Непрерывно помешивая, довести до кипения и кипятить 5 минут на медленном огне.

Упаковка: 3 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.

Соусы быстрого приготовления VOGELEY



Соус Рыбный из шафрана и фенхеля (пряная зелень) PREMIER

Красивый желтоватый цвет придает соусу настоящие шафрановые нити. Этот соус идеально пригоден для всех рыбных блюд и блюд из морепродуктов.

Способ применения:

3,0 кг смеси, 22,5 л воды и 2,4 л сливок дают до 24,9 л готового продукта.

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей жидкости (вода и сливки), помешивая довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая.

Упаковка: 3 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Соус к пасте «по-неаполитански» PREMIER

Изысканный соус широкого применения со своим неповторимым вкусом благодаря сочетанию многих средиземноморских приправ. Спелые, выращенные под солнцем помидоры придают этому соусу ароматный вкус и пюреобразную консистенцию. Можно употреблять вегетарианцам.

Способ применения: на 2,8 кг смеси и 14 л воды дают до 14 л готового продукта (200 грамм на 1 литр жидкости).

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей воды, помешивая довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течении 10 минут, иногда помешивая.

Упаковка: 2,8 кг, складная упаковка, пакет с алюминиевым покрытием.



Соус из лисичек Premier

Светло-коричневый соус со вкусом желтой лисички и белого гриба. Подходит для многих мясных блюд и блюд из дичи. Изготовлен из натуральных ингредиентов.

Способ применения:

2,5 кг смеси на 18,8 л воды и на 2,1 л сливок дают до 21 л готового продукта (120 грамм на 0,9 л воды и 0,1 л сливок).

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем

количестве холодной, теплой или кипящей жидкости, помешивая довести до кипения и варить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая. Вы можете получить обезжиренный вариант, если приготовить соус только с водой (120 грамм / 1 л воды)!

Упаковка: 2,5 кг, складная упаковка, пакет с алюминиевым покрытием.



Соус «Демиглас», Classic

Темная, крепкая основа для приготовления темных соусов и для придания утонченного вкуса.

Способ применения:

12 кг смеси на 120 л воды дают до 120 л готового продукта.

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей воды, помешивая довести до кипения.

Кипятить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая.

Упаковка: 12 кг, ведро полипропиленовое.



Соус Голландский Premier

Широко-применимый изысканный золотисто-желтый кремовый соус.

Способ применения:

2,0 кг смеси и 11,6 л воды дают до 11,6 л готового продукта или 2,0 кг смеси и 5,0 кг сливочного масла дают до 17 л соуса.

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем количестве холодной воды, помешивая довести до кипения.

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем количестве холодной воды, помешивая довести до кипения. Снять с огня и постепенно добавить сливочное масло. Соус можно держать на водяной бане. Очень важно: после размораживания обязательно вскипятить.

Упаковка: 2 кг, складная упаковка, пакет с алюминиевым покрытием.



Соус из перца (острый соус из уксуса, соли и кайенского перца) PREMIER

Крепкий по вкусу соус светло-коричневого цвета с косточками зеленого перца. Идеально подходит к бифштексу, шницелю или к другим жареным мясным продуктам быстрого приготовления.

Способ применения:

3,0 кг смеси на 11,4 л воды и 11,4 л молока.

Необходимое количество порошка замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей жидкости. Помешивая довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая.

Упаковка: 3 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.



Соус Сливочный с лимоном Premier

Светло-желтый соус с легким лимонно-сливочным вкусом. Подходит для многих овощных, рыбных и мясных блюд. Приготовлен из натуральных компонентов. Без глютена.

Способ применения:

2,5 кг смеси, 18,8 л воды и 2,1 л сливок дают 21 л готового продукта.

Необходимое количество смеси замешать в соответствующем количестве холодной, теплой или кипящей жидкости (вода и сливки), помешивая довести до кипения. Кипятить на медленном огне в течении 5 минут, иногда помешивая.

Упаковка: 2,5 кг, складная коробка, непромокаемый пакет.

СХЕМА ПРОЕЗДА



109202, Москва, ш. Фрезер д. 17, т. (495) 787-1144

Наш офис и склад находятся в здании «ГЛАВСНАБ», 3 этаж, 3 комната (ориентир: баннер Global Foods). Проход строго по удостоверению личности.

Как добраться на машине:

По ш. Энтузиастов: до поворота на улицу Авиамоторная (в районе м. Авиамоторная) в сторону 5-й кабельной, далее прямо до перекрестка, поворот налево на ул. 5-ая Кабельная, прямо до перекрестка с ш. Фрезер, поворачиваем по главной направо и через 30м с левой стороны во въезд на территорию.

По Рязанскому шоссе: «Из области» - проехать Карачаровскую эстакаду, поворот направо перед церковью, через ж/д переезд прямо 200 метров, справа будет въезд на территорию.

«Из центра» - разворот под Карачаровской эстакадой, далее следовать как «из области».

Как добраться на метро:

м. Авиамоторная, выход на ул. Авиамоторная в сторону Дворца борьбы им. Ярыгина. Далее автобусом 759, 59 или маршруткой 133М до остановки «Аптека». Пройти назад до перекрестка, перейти дорогу, идти прямо, слева будет серый бетонный забор и через 15 метров проходная со шлагбаумом.

Как добраться на электричке:

От Курского вокзала горьковское направление, от станции «Серп и Молот» в сторону области или от станции «Чухлинка» в сторону Москвы до станции «Карачарово». Выйти на Перовское шоссе и двигаться в сторону ш. Фрезер. Далее повернуть направо и через 200 метров, напротив автобазы, по правой стороне, будет проходная.



Доставка по России:

Москва (495) 787-1144
Архангельск (8182) 20-4206
Казань (843) 299-9655

Краснодар (861) 201-2355
Ростов-на-Дону (8632) 23-2188
Самара (846) 279-4509

Санкт-Петербург (812) 363-2121
Сочи (8622) 90-1718
Ставрополь (8652) 22-6988