



Направление HoReCa

О компании



Российская производственная компания "Норд Ингредиентс" на рынке пищевых добавок работает уже более 15 лет. Мы специализируемся на разработке оригинальных технологических идей для пищевой промышленности, которые воплощаются в комплексные пищевые добавки. Наше производство соответствует требованиям "Системы менеджмента безопасности" и имеет сертификаты ISO 22000 - 2019, Халаль и ОК Кошер.

Кроме того, мы осуществляем поставки моно-ингредиентов ведущих мировых брендов. Нашими клиентами являются крупнейшие российские производители пищевой продукции, а также компании из более чем 20 стран мира.

Ассортимент HoReCa

Сухие смеси для:

- мягкого мороженого и замороженного йогурта
- жареного ролл мороженого (тайское)
- коктейлей, граниты (фруктовый лед)
- бельгийских и гонконгских вафель
- пончиков, пышек, блинов
- горячего шоколада
- попкорна
- сладкой ваты

Топпинги, сиропы и посыпки.

Стаканчики, рожки, креманки.

Концентраты напитков: морсы, горячие напитки.

Оборудование: фризеры, граниторы, вафельницы, шоколадоварки.



Мягкое мороженое



нравится взрослым и детям



за вкусным мягким мороженым к вам будут заходить специально, дети после школы, взрослые по дороге домой с работы



себестоимость мягкого мороженого в 2,5-3 раза ниже, чем готового твердого мороженого, что поможет вам создать интересное предложение для покупателя и при этом заработать



рынок мягкого мороженого растет каждый год на 25%, а значит количество приверженцев мягкого мороженого растет с каждым годом



Зарабатывайте:

500% и более наценка

при стоимости порции мороженого 50р.

Продажи около 200 порций в день.



Привлекайте клиентов:

150% наценка и более 500

покупателей мороженого в день при

стоимости порции 30р.



Проводите мощные акции

на рост трафика:

до 1000 покупателей

мороженого в день при стоимости

порции 10р.

(себестоимость порции мороженого 6-10 рублей)



Преимущества сухих смесей Vitalce

УДОБНО В ХРАНЕНИИ:
НЕ ТРЕБУЕТСЯ
ХОЛОДИЛЬНИК

ЛЕГКО В РАБОТЕ:
ПРОСТО РАЗВОДИТСЯ
ВОДОЙ ИЛИ
МОЛОКОМ

ПРОИЗВОДСТВО ПО
СТАНДАРТАМ ISO 22000 - 2019
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ – НАШ ПРИОРИТЕТ!

КАЧЕСТВЕННОЕ
СЫРЬЕ
СТРОГИЙ ВХОДЯЩИЙ
КОНТРОЛЬ

ВЫГОДНО:
СЕБЕСТОИМОСТЬ

- 1 порция мороженого 6-10 руб.
- 1 вафли 18 руб.
- 200мл шоколада 20 руб.

Упаковка:

- смеси упакованы в 3х-слойные металлизированные пакеты
- пакеты надежно защищают смеси от неблагоприятного воздействия внешней среды
- срок хранения сухих смесей 12 месяцев
- хранить в сухих прохладных помещениях при температуре 20°C





Смеси для мягкого мороженого, коктейлей и замороженного йогурта

Представляем три вида смесей:

Премиум

- без добавления растительных жиров
- максимально насыщенный натуральный вкус, можно разводить водой
- подходят для любых фризеров
- подходят для приготовления жареного мороженого

Экстра

- разводят водой или молоком
- содержат растительные жиры
- широкий ассортимент вкусов

Лайт

- отличное соотношение цены и качества
- лучший вкус в сегменте недорогих смесей с добавлением растительных жиров

Ассортимент из более чем 20 популярных и экзотических вкусов

- пломбир
- клубника
- банан
- бабл-гам
- ванильное
- сливочное
- шоколад
- йогурт
- дыня
- абрикос
- кокос
- кокос "веган"
- фисташка
- черная смородина
- капучино
- малина
- арбуз
- экзотик (тутти-фрутти)
- груша
- кола
- манго
- тирамису
- вишня
- карамель

Каждый сезон НОВЫЕ вкусы!





Смеси Vitalce

Премиум, Экстра и Лайт.

Рецептура Премиум:

Мягкое мороженое: 1 кг смеси на 2,5 л воды.

Коктейли: 1 кг смеси на 6 литров молока.

Из 1 кг сухой смеси Вы получите 50-60 порций мороженого, 30 порций молочного коктейля.

Себестоимость:

- 1 порция мороженого 70г: 10 рублей
- 1 порция коктейля 300мл: 20 рублей

Рецептура Экстра и Лайт:

Мягкое мороженое: 1 кг смеси на 3л воды/молока.

Коктейли: 1 кг смеси на 6 литров молока.

Из 1 кг сухой смеси Вы получите 60-70 порций мороженого и 30 порций молочного коктейля.

Себестоимость:

- 1 порция мороженого Лайт 70г: 6-7 рублей
- 1 порция мороженого Экстра 70г: 7-8 рублей

Способ приготовления:

- в охлажденную воду (молоко) добавить необходимое количество сухой смеси, перемешать до полного растворения
- настоять 15 минут
- загрузить во фризер

Молочные коктейли

*Сухие смеси для приготовления
молочного коктейля -
удобное и практичное решение!*

Ассортимент:

- ваниль
- клубника
- шоколад
- банан

Молочные коктейли:

- не нужна морозильная камера
- быстрое и простое приготовление коктейля
- натуральные ингредиенты

Способ приготовления:

Из 200гр. холодного молока и 30гр. сухой смеси для приготовления молочного коктейля, с помощью миксера вы получите 400мл. натурального и вкусного молочного коктейля





База для приготовления твердого мороженого

*Сухие смеси для приготовления
твердого мороженого и джелато.*

Рецептура Твердого мороженого:

1 кг смеси на 10 литров молока 3,2%, 2 кг сахара.

Рецептура Джелато:

1 кг смеси на 3 литра молока 3,2%

Способ приготовления:

- в молоко добавить необходимое количество сухой смеси, перемешать до полного растворения
- для более насыщенного вкуса рекомендуем настоять полученную смесь 20 минут перед загрузкой в батч-фризер или фризер для мягкого мороженого
- рекомендована шоковая заморозка, так же подходит морозильная камера при температуре -18°C
- продажа с витрины - стандартные условия для мороженого

Себестоимость:

- 1 порция твердого мороженого 100г: 12 руб.
- 1 порция джелато 100г: 17 руб.

Сладкая вата. Попкорн.

Вкусоароматическая концентрированная смесь для приготовления сахарной ваты.

Ассортимент:

- розовая клубника
- желтый банан
- голубой баблгам
- зеленая кола-лайм

Способ приготовления:

Концентрат смеси - 10 гр, сахарный песок - 1 кг.
Смешать ингредиенты и добавить в аппарат для приготовления сахарной ваты.

Вкусоароматическая глазирующая смесь для приготовления попкорна.

Ассортимент:

- карамель
- клубника
- банан
- насыщенный вкус сыра
- классическая соль

Способ приготовления:

Смесь - 0,5 части, подсолнечное масло - 0,3 части, зёрна для попкорна - 1 часть. Все ингредиенты добавить в чашу аппарата для приготовления попкорна.





Смеси для Граниты

Идеальный сладкий замороженный десерт, чтоб охладиться в жаркую погоду!

Ассортимент вкусов:

- клубника
- черная смородина
- банан
- апельсин
- мохито
- дыня
- бабл-гам
- лимон-лайм
- малина
- кофе-крем

Способ приготовления:

1 кг сухой смеси растворить в 6-8 литрах воды, в зависимости от желаемой насыщенности вкуса, аромата и цвета.

В итоге Вы получите до 45 порций десерта.

Смеси для какао и горячего шоколада

Не только очень вкусный и ароматный напиток, но и очень полезный!

Ассортимент:

- Молочный шоколад
- Темный шоколад

Рецептура:

- горячей густой шоколад: 1:4 с молоком
- ароматный какао: 1:7 с молоком

Из 1 кг сухой смеси 50 порций горячего шоколада или 80 порций какао по 100гр.!

Способ приготовления:

- в шоколадоварке нагреть до 80°C, далее убавить температуру до 60°C
- при помощи капучинатора кофемашины
- на плите (газовой или электрической) нагреть до температуры 90°C

Себестоимость:

- 100гр горячего шоколада - 17 руб.
- 100гр порция какао - 12 руб.

**с учетом стоимости молока*





Смеси для бельгийских вафель

Вафли могут быть как десертом, так и самостоятельным блюдом!

Ассортимент:

- сладкие
- несладкие
- шоколадные
- картофельные
- сырные
- шпинатные

Способ приготовления:

- на 1 кг сухой смеси добавить 0,9 литра воды/молока и смешать миксером
- добавить 100-300 г. растительного масла и еще раз перемешать
- готовое тесто выливать в предварительно разогретую вафельницу (t° 180-200)
- выпекать 4-5 минут

Себестоимость:

- 1 порция вафель 85-90 гр. ~ 18 рублей

Из 1 кг сухой смеси вы получите 17 вафель!

Смеси для гонконгских вафель

*Большое количество вариантов
украшения и подачи вафель поможет
разнообразить Ваше меню!*

Ассортимент:

- сладкие
- несладкие
- шоколадные
- клубничные
- сырные
- шпинатные
- томатные

Способ приготовления:

- на 1 кг сухой смеси добавить 0,9 литра воды/молока и смешать миксером
- добавить 100-300 г. растительного масла и еще раз перемешать
- готовое тесто выливать в предварительно разогретую вафельницу (t° 180-200)
- выпекать 5-8 минут

Себестоимость:

- 1 порция вафель 85-90 гр. от 9 рублей

Из 1 кг сухой смеси вы получите 17 вафель!





Смесь для Корн-догов

*Популярный фастфуд в местах
отдыха и проведения мероприятий!*

Ассортимент:

- сладкая смесь
- смесь пряная с паприкой

*Приготовьте сосиску или банан
в хрустящем кляре!*

Способ приготовления:

- на 1 кг сухой смеси добавить 1 литр воды (воду можно частично или полностью заменить молоком), смешать венчиком до однородной консистенции, затем, продолжая помешивать, добавить растительное масло
- выпекать ~ 4-4,5 минуты при температуре 180-200°C

Смесь для рыбки Тайяки

*Традиционный японский
десерт, украшается кремом,
мороженым, фруктами,
шоколадной или ореховой
пастой!*





ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ВКУСОВ

МАФФИНЫ БЛИНЧИКИ

ПОНЧИКИ ПЫШКИ

Гарантированно вкусные блюда и десерты,
независимо от степени квалификации повара!





Смеси для взбивного крема

Готовый крем сохраняет объем, форму и консистенцию до 24 часов!

Возможно нанесение на горячие продукты.

Ассортимент:

- сливочный
- земляника
- карамель
- бабл-гам
- банан
- вишня

Применение:

Идеален для украшения и оформления:

- бельгийских и гонконгских вафель
- пирожных, маффинов
- замороженных десертов
- напитков

Способ приготовления:

- 100 г. сухой смеси и 100 г. охлажденной воды (не ледяной)
- при помощи миксера сначала перемешиваем на медленной скорости, затем взбиваем на высокой скорости 2-3 минуты
- крем увеличивается в объеме в 3 раза, на выходе получаем 600 мл готового крема

География продаж "Норд Ингредиентс"



ПРОВЕДЕНИЕ СЕМИНАРОВ

"Норд Ингредиентс" успешно проводит семинары для специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности.

УЧАСТИЕ В ВЫСТАВКАХ

Наша компания регулярно участвует в тематических выставках как в России, так и за рубежом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Специалисты "Норд Ингредиентс" оказывают практическую поддержку по запуску продуктов с нашими смесями и дальнейшее комплексное сопровождение.



Наши лаборатории



Современный измерительный комплекс для проверки качественных параметров сырья.



Разработка новых пищевых композиций, их анализ и адаптация под конкретное производство.



Регулярно проводятся тестовые выработки готовых изделий с нашими смесями.

Наше производство



КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Технологи нашей компании проводят все необходимые тесты готовой продукции.



САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

Соблюдаются строгие требования к санитарии и гигиене на производстве, согласно установленным нормативам (Стандартам менеджмента качества).



ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

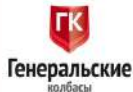
Производство оснащено современным фармацевтическим оборудованием, которое позволяет обеспечивать выпуск качественной продукции.



УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Произведенная продукция упаковывается в тару, которая обеспечивает надежную защиту и надлежащее хранение в рамках срока годности.

Нам доверяют





Контакты

ОФИС

197022, г. Санкт-Петербург,
ул. Инструментальная, д.3

ПРОИЗВОДСТВО

193315, г. Санкт-Петербург,
ул. Новоселов, д. 49

EMAIL

horeca@nordspb.ru

ТЕЛЕФОН

+7(812)702-11-77
+7(812)702-11-09

САЙТ

www.nordspb.ru



Мороженое на кокосовом молоке.
100% не содержит компонентов
животного происхождения!

Подходит как для приготовления мягкого
мороженого, так и как база для
изготовления твердого мороженого
(джелато).

В ассортименте:

- классический вкус
- шоколадный вкус с натуральным какао