



KATALOG SEZONOWY

jesień-zima 24/25



www.ecotrade.pl



jesień-zima 24/25

DROGI KLIENCIE,

W każdym kawałku, każdym okruszku kryje się nasza miłość do piekarstwa oraz cukiernictwa. Starannie opracowane receptury oraz najwyższej jakości składniki tworzą wyjątkowe smaki. Odmienią one Twoje wypieki oraz zachwycą Twoich Klientów. Od tradycyjnych chlebów o pełnym smaku, przez puszyste bułki, aż po eleganckie ciasta. Nasze propozycje to nieograniczone możliwości.

Już teraz otwórz drzwi do świata, gdzie Twoja kreatywność spotka się z doskonałością, a każdy wypiek będzie początkiem kulinarnej podróży. Przeglądaj i eksperymentuj! Pozwól, aby nasza oferta stała się kluczem do odkrywania nowych smaków i wrażeń.

- 5 **66800**
Golden Glaze Neutral
- 4 **26962**
Stabilizator Żelatynowy Neutralny
- 3 **20710**
Floryda
- 25210**
Super Vanila
- 2 **60710**
Super Elita
- 1 **20300**
Alabama



SŁODKA WIŚNIA W MIGDAŁOWYM SADZIE

Świeża i orzeźwiająca warstwa żelki z soczystych wiśni. Dodaje ona lekko kwaśnego smaku. Idealnie równoważy słodycz innych warstw. Lekkie i puszyste ciasto migdałowe, stanowi idealną bazę pod krem śmietanowy.

Ostatnia warstwa to ciasto czekoladowe. Nadaje ono głębokiego, intensywnego smaku. To połączenie sprawia, że ciasto jest nie tylko wyjątkowo smaczne, ale również niezwykle harmonijne.

63002
Musso Czoko

4

26962
Stabilizator Żelatynowy Neutralny

3

20790
Vienna Cake

2

26964
Stabilizator Żelatynowy Bananowy

1

20630
Nevada



ORZECHOWA HARMONIA Z BANANOWYM AKCENTEM

Każda warstwa tego wyjątkowego ciasta została starannie przemyślana. Bogate ciasto orzechowe z dodatkiem orzechów włoskich współgra z delikatnym ciastem waniliowym.

Kawałki soczystego jabłka wnoszą świeżość i lekkość. Aksamitne kremy: czekoladowy, jak i bananowy dodają słodczy i wyjątkowego charakteru.

- 3 26944**
Stabilizator Żelatynowy o smaku Białej Czekolady
- 28210**
Czekolada Chunks
- 2 26944**
Stabilizator Żelatynowy o smaku Białej Czekolady
- 1 20321**
Czekoladowe Super



CZEKOLADOWA PASJA

Ciasto czekoladowe o bardzo intensywnym i głębokim smaku stanowi doskonałą bazę dla dwóch warstw musów. Zapewniają one wyjątkową lekkość i różnorodność.

Mus czekoladowy o aksamitnej konsystencji dodaje subtelnej słodyczy i delikatności. Mus z białej czekolady dostarcza słodkiego akcentu, który perfekcyjnie balansuje całość.

- 4 **26700**
Super Klar
- 3 **26962**
Stabilizator Żelatynowy Neutralny
- 28210**
Czekolada Chunks
- 2 **28955**
Pravenda White
- 1 **20450**
Super Ciasto Makowe



WIŚNIOWA POEZJA Z MAKOWĄ NUTĄ

To połączenie tradycji z nowoczesnością. Bogate ciasto makowe stanowi doskonałą bazę. Jego intensywność podkreśla warstwa kremu czekoladowego oraz żelka wiśniowa pełna naturalnej słodyczy i kwasowości.

Warstwa ta doskonale uzupełnia całość. Nadaje ciastu wyjątkowy charakter i unikatową strukturę.

- 4 **26944**
Stabilizator Żelatynowy o smaku Białej Czekolady
- 3 **28955**
Pravenda White
- 2 **26952**
Stabilizator Żelatynowy Cytrynowy Premium
- 1 **20490**
Extra Majami



ZŁOTE JABŁKA W JOGURCIE

Ciasto, które łączy w sobie najlepsze smaki oraz tekstury. Puszyste ciasto jogurtowe stanowi idealną bazę dla reszty warstw. Są one pełne aromatu i wyrafinowania. Mus jabłkowy wprowadza do ciasta świeżą, owocową nutę.

Idealnie kontrastuje z aksamitnym kremem z białej czekolady. Całość wieńczy ganache kajmakowy. Dodaje on bogaty, karmelowy smak i kremową konsystencję.

- 3 **25210**
Super Vanila
- 2 **20710**
Floryda
- 1 **20300**
Alabama

MIGDAŁOWY CZAR Z KAWAŁKAMI ŚLIWEK



Ciasto, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Bogate, wilgotne ciasto czekoladowe wspaniale komponuje się z delikatnym ciastem migdałowym, tworząc tym samym harmonijną strukturę.

Soczyste kawałki śliwek dodają owocowego akcentu. Przełamują one intensywność czekolady, dodając orzeźwiający element.

- 66840**
Golden Glaze żel o smaku Pomarańczowym
- 3** **66800**
Golden Glaze Neutral
- 2** **26966**
Stabilizator Żelatynowy Pomarańczowy
- 1** **20430**
Ciasto o smaku Karmelowym



KARMELOWA FANTAZJA Z POMARAŃCZĄ

Połączenie słodczy i orzeźwienia. To ciasto oczaruje wszystkich miłośników wyrafinowanych i nietuzinkowych smaków. Wilgotne ciasto karmelowe, o bogatym smaku. Stanowi ono idealne tło dla lekkiego i puszystego musu pomarańczowego.

Ta harmonijna kombinacja ukazuje, jak doskonale może być połączenie karmelu oraz pomarańczy w jednym, wyjątkowym cieście.

4 66800
Golden Glaze Neutral

3 26962
Stabilizator o smaku Neutralnym

2 20760
Super Piernik

1 20220
Super Rolada



ŚMIETANKOWY PIERNIK

Wyjątkowe doznanie smakowe – od intensywności korzennych przypraw, przez lekkość biszkoptu, po słodki aksamitny krem śmietankowy. Całość udekorowana została aromatycznym cynamonem.

Nasze ciasto doskonale sprawdzi się na świątecznym stole, podczas rodzinnych spotkań lub eleganckich przyjęć. Doda ciepła oraz wyrafinowania każdej chwili.

BUŁKA

2 13260
Super Rolls Dark

13710
Icer Stabil

CHLEB

1 13260
Super Rolls Dark



PIECZYWO RAZOWE

Pieczyno z wyjątkową, chrupiącą skórką oraz dużą porowatością i wilgotnością miękiszu. Zarówno chleb, jak i bułka to dobry wybór na codzienne śniadania, a także na wyjątkowe okazje. Świetnie komponuje się z różnorodnymi dodatkami.

Niezależnie od tego, czy przygotowujesz prostą kanapkę na szybki posiłek, czy wyszukane przekąski na spotkanie z bliskimi, nasze pieczywo podkreśli smak każdego dania i doda mu niepowtarzalnego charakteru.

1 17200
Zapiekanka Mix



MUFFIN ANGIELSKI

Muffin Angielski to pieczywo idealne na śniadanie. Jego wyjątkowy smak i struktura to zasługa pieczenia oraz obtaczania w kaszy mannej. Dzięki niej Muffin uzyskuje charakterystyczną delikatnie chrupiącą skórkę.

W wersji wytrawnej doskonale komponuje się z różnymi dodatkami, takimi jak wędliny, sery czy jajka. W wersji na słodko świetnie współgra z dżemem, miodem lub ze świeżymi owocami.

PRODUCENT DODATKÓW
DLA PIEKARNICTWA I CUKIERNICTWA
ET Sp. z o. o. ul. Okrężna 8, 44 - 100 Gliwice
tel. +48 32 231 20 88 | ecotrade@ecotrade.pl

www.ecotrade.pl

243400304



ECOTRADE