

# AGART



**WIOSENNE INSPIRACJE**

**PROPOZYCJE CIAST**

**[www.agart-pro.pl](http://www.agart-pro.pl)**

# AGART

Zapraszamy do zapoznania się z recepturami ciast, które doskonale oddają wiosenny klimat. Prezentujemy ciasta skomponowane z różnorodnych składników najbardziej uznanych producentów. Wśród naszych propozycji dominujące smaki owoców, ze szczególnym uwzględnieniem żurawiny. Ciasta zostały ozdobione dekoracjami z oferty Agart.



ODCZYTAJ KOD I ODKRYJ ŚWIAT PRODUKTÓW  
DEDYKOWANYCH RYNKOWI HoReCa



POBIERZ TEN KATALOG  
W WERSJI ELEKTRONICZNEJ



[www.agart-pro.pl](http://www.agart-pro.pl)



## CIASTO ŻURAWINOWE Z PALONĄ CZEKOLADĄ



40x60 cm

### KOMPOZYCJA

Błat czekoladowy, chrupka czerwony owoc, rolada, żelka żurawinowa, palona biała czekolada, mus, polewa.

### BLAT CZEKOLADOWY

800 g INES Ciasto Czekoladowe  
240 g BIELMAR Olej Beskidzki Rzepakowy  
180 g woda  
280 g jaja

### CHRUPKA CZERWONY OWOC

1200 g IRCA Chococream Crunchy Frutti Rossi

### ROLADA JASNA

250 g AGA Biskopt 100%  
250 g jaja

### ŻELKA ŻURAWINA

1500 g JABEX Żurawina w Żelu Termostabilnym 60%  
25 g żelatyna  
200 g woda do namoczenia

### PALONA BIAŁA CZEKOLADA

600 g Dawn Chocolate White

### MUS PALONA CZEKOLADA

600 g DAWN White Chocolate (palona)  
30 g żelatyna  
150 g woda do namoczenia  
400 g śmietana do zagotowania (Kremówka Bieruńska 33%)  
1000 g ubita śmietana (Kremówka Bieruńska 33%)

### POLEWA

170 g DAWN Milky Caramel  
230 g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%  
4 g żelatyna  
20 g woda do namoczenia

### MONTAŻ

Na blat czekoladowy wylewamy IRCA Joycream Fruits Rougers, rozsmarowujemy, przykrywamy jasną roladą, na którą wykładamy żelkę żurawinową. Po lekkim zastygnięciu wykładamy mus paloną czekoladą. Całość schładzamy, wykańczamy polewą i dekorujemy.

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszamy razem przy użyciu płaskiego mieszadła przez ok. 3 min. Gotową masę wykładamy na blachę z papierem, rozsmarowujemy i pieczemy.



190°C



12-15 min.

### PRZYGOTOWANIE

IRCA Joycream Fruits Rougers upłynnić, następnie rozsmarować na czekoladowy spód.

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki łączymy razem i ubijamy na szybkich obrotach przez 8 min. Gotową masę wykładamy na blachę i smarujemy na płasko. Pieczemy w temp. 200-210°C, przez około 7 min.

### PRZYGOTOWANIE

Żelatynę namoczyć w wodzie do napęcznienia, upłynnić, połączyć z JABEX Żurawina w Żelu Termostabilnym 60%.

### PRZYGOTOWANIE

Czekoladę rozsypać na blachę z pergaminem, 'upalić' na jasno brązowy kolor w temp. 160°C, przez 15-18 min.

### PRZYGOTOWANIE

Żelatynę namoczyć w wodzie do napęcznienia. Zagotować śmietanę, połączyć z żelatyną, następnie dodać upaloną czekoladę. Całość zblendować. Łączyć w dwóch etapach z ubitą śmietaną.

### PRZYGOTOWANIE

Śmietanę zagotować, dodać rozpuszczoną żelatynę, a następnie Dawn Milky Caramel. Całość dokładnie zblendować. Używać jako polewy w temp. ok 26°C.



## KOSTKA CYTRUSEK



40x60 cm

### KOMPOZYCJA

Spód z pomarańczą, żelka cytrynowa, mus serowy, dekoracje.

#### SPÓD Z POMARAŃCZĄ

680 g	DAWN Platenkuchen
270 g	mąka
270 g	BIELMAR Olej Beskidzki Rzepakowy
240 g	jaja
500 g	woda
200 g	cukier
1000 g	JABEX Nadzienie Pomarańczowe 50%

#### ŻELKA CYTRYNOWA

1100 g	JABEX Lemon Curd
25 g	żelatyna
350 g	woda

#### MUS SEROWY

600 g	DAWN Biała Czekolada 30%
600 g	OSM BIERUŃ Ser Bieruński
400g	do zagotowania (BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%)
15 g	IRCA Joypaste Wanilia Madagaskar Burbon
30 g	żelatyna
150 g	woda do namoczenia
1000 g	ubita śmietana (BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%)

#### DEKORACJE

400 g	DAWN Decorgel Neutral
50 g	IRCA Joypaste Mango

#### MONTAŻ

Na wypieczony i wystudzony spód z pomarańczą wykładamy żelkę z DAWN Lemon Curd i rozsmarowujemy. Po zastygnięciu, wykładamy mus serowy i rozsmarowujemy. Schłodzone ciasto dekorujemy żelem IRCA Joypaste Mango.

#### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki, oprócz nadzienia pomarańczowego, mieszamy na wolnych obrotach około 3 min. Całość wykładamy na blachę z rantem. Na wyłożoną masę szprycujemy paski z nadzienia pomarańczowego w równych odstępach. Całość pieczemy.



180°C



35-40 min.

#### PRZYGOTOWANIE

Żelatynę namoczyć w wodzie do napęcznienia, rozpuścić i połączyć z JABEX Lemon Curd.

#### PRZYGOTOWANIE

Napęczniałą w wodzie żelatynę rozpuścić, dodać wraz z białą czekoladą do zagotowanej śmietany i wymieszać. Do ganaszki dodać ser wraz z pastą waniliową. Całość połączyć ze śmietaną ubitą na 3/4.

#### PRZYGOTOWANIE

DAWN Decorgel Neutral połączyć z pastą i energicznie wymieszać.



## SERNIK BRULEE Z ŻURAWINĄ



6 szt.  
Ø 16 cm

### KOMPOZYCJA

Spood cookies, masa serowa, masa brulle, dekoracje.

### SPÓD COOKIES

740 g DAWN Cookie Mix  
110 g BIELMAR Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%  
50 g woda

### MASA SEROWA

1200 g Ser President 4% lub 8%  
160 g cukier  
480 g INES Super Sernik  
400 g jaja  
1100 g OSM BIERUŃ Kremówka Bierońska 33%

### MASA BRULLE

420 g mleko  
420 g OSM BIERUŃ Kremówka Bierońska 33%  
110 g DAWN Krem Carmona  
110 g DAWN Crème Brulle

### DEKORACJE

900 g JABEX Żurawina w Żelu Termostabilnym 60%  
30 g DAWN Sanatine  
120 g woda gorąca

### PRZYGOTOWANIE

DAWN Cookie Mix i margarynę wymieszać do uzyskania formy "piasku". Dodać wodę. Gotowe ciasto wyłożyć do rantów i wypiekać.



190°C



10 min.

### PRZYGOTOWANIE

Ser, cukier, INES Super Sernik i jaja wymieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 min. Dodać płynną śmietanę i delikatnie połączyć. Masę serową wyłożyć na odpieczone spody. Wylać delikatnie masę brulle.

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki zblendować na gładką masę. Temperatura pieczenia: ok. 155-160°C. Czas pieczenia: ok. 55-60 min.



155-160°C



55-60 min.

### PRZYGOTOWANIE

DAWN Sanatine zalać wodą wymieszać i połączyć z owocami w żelu. Wyłożyć na odpieczone i wystudzone serniki.



## SZARLOTKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ



40x60 cm

### KOMPOZYCJA

Spód biszkoptowo-czekoladowy, szarlotka cyjamonowa, musz czekoladowy, polewa z cyjamonem.

### SPÓD BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWY

500 g DAWN Plattenkuchen  
400 g woda  
200 g mąka  
200 g BIÉLMAR Olej Beskidzki Rzepakowy  
175 g jaja  
150 g cukier

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przy użyciu płaskiego mieszadła przez ok 3 min. Gotową masę wyłożyć na blachę 60x40cm, piec w temp. 190°C, przez około 15-20 min.



190°C



15-20 min.

### SZARLOTKA CYJAMONOWA

3500 g JABEX Jabłko z Cynamonem 80% Added Sugar Free  
170 g woda  
30 g żelatyna

### PRZYGOTOWANIE

Żelatynę namoczyć w wodzie, po napęcznieniu rozpuścić i połączyć z JABEX Jabłko z Cynamonem 80% Added Sugar Free.

### MUS CZEKOLADOWY

1250 g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%  
550 g DAWN White Chocolate  
210 g żółtka  
210 g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%  
30 g żelatyna  
150 g woda  
25 g IRCA Joypaste Madagascar Bourbon

### PRZYGOTOWANIE

Zagotować śmietanę, połączyć z żółtkami i mieszając, podgrzać do temp 82°C. Dodać rozpuszczoną żelatynę, czekoladę i pastę waniliową. Całość wymieszać. Po schłodzeniu do temp. około 30°C, połączyć z ubitą śmietanką.

### POLEWA Z CYJAMONEM

170 g DAWN White Chocolate Coating  
230 g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%  
4 g żelatyna  
20 g woda do namoczenia  
3 g cynamon

### PRZYGOTOWANIE

Śmietanę zagotować, dodać DAWN White Chocolate Coating wraz z rozpuszczoną żelatyną i cynamonem. Całość dokładnie zblendować. Używać jako polewy w temp. ok. 26°C.

### MONTAŻ

Na spód biszkoptowo-tłuszczowy wyłożyć jabłka, wylać mus czekoladowy. Po schłodzeniu wylać polewę cyjamonową.



## KOSTKA KARMELOWO-KAWOWA



6 szt.  
Ø 16 cm



2 szt.  
40x60 cm

### KOMPOZYCJA

Rolada jasna, kruszonka karmelowa, nakropka kawowa, mus mascarpone, polewa karmelowo-kawowa.

### ROLADA JASNA

500 g AGA Biskopt 100%  
500 g jaja  
400 g DAWN Milky Caramel\*

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki (poza DAWN Milku Caramel) łączymy razem i ubijamy na szybkich obrotach przez 8 min. Gotową masę wykładamy na 2 blachy i smarujemy na płasko. Pieczemy w temp. 200-210°C przez około 7 min.



200-210°C



7 min.

### KRUSZONKA KARMELOWA

800 g DAWN Shortcrust  
320 g BIELMAR Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%  
80 g jaja  
500 g INES Pralina Słony Karmel

### PRZYGOTOWANIE

Z podanych składników (poza praliną) mieszamy ciasto kruche, po schłodzeniu wałkujemy cienki blat. Pieczemy w temp. 170°C na złoty kolor. Po wystudzeniu ciasto kruche łączymy przy pomocy płaskiego mieszadła z INES Pralina Słony Karmel do uzyskania kruszonki.

### NAKROPKA KAWOWA

280 g woda  
100 g cukier  
35 g kawa instant  
50 g spirytus

### PRZYGOTOWANIE

Wodę z cukrem zagotować, rozpuścić w niej kawę i po wystudzeniu dolać spirytus. Przechowywać szczelnie zamknięte.

### MUS MASCARPONE

250 g żółtka  
300 g cukier  
1000 g serek mascarpone  
35 g żelatyna  
150 g woda  
1400 g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%  
300 g IRCA Joycream Caffè Biscotto

### PRZYGOTOWANIE

Żółtka z cukrem podgrzać na parze do temp. 82°C, następnie dodać rozpuszczoną żelatynę, serek mascarpone i wszystko połączyć. Całość mieszamy ze śmietanką ubitą na 3/4.

### POLEWA KARMELOWO-KAWOWA

170 g Dawn Milky Caramel  
230 g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%  
5 g kawa mielona  
4 g żelatyna  
20 g woda do namoczenia

### PRZYGOTOWANIE

Śmietanę zagotować wraz z kawą, dodać rozpuszczoną żelatynę oraz krem Dawn Milky Caramel. Całość dokładnie zblendować. Używać jako polewy w temp. ok 26°C.

### MONTAŻ

Podgrzany krem DAWN Milky Caramel rozsmarowujemy na roladę, wysypujemy równomiernie kruszonkę, dociskamy i przykrywamy drugą roladą. Roladę nasączamy nakropką kawową. 1/3 musu mascarpone wymieszać z IRCA Joycream Caffè Biscotto, wyłożyć na spód kawowy i po chwili zalać pozostałym musem mascarpone. Po schłodzeniu wylać polewę.



## KOSTKA TROPIKALNA



40x60 cm

### KOMPOZYCJA

Rolada biszkoptowa, krem tropikalny, mus jogurtowy, galaretka mango-marakuja.

### ROLADA BISZKOPTOWA

450 g AGA Biszkopt 100%  
270 g jaja  
90 g woda

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić na wysokich obrotach przez około 8 min. Wyłożyć na blachę i rozsmarować. Piec w temp. 220°C, przez ok 7-8 min.



220°C



7-8 min.

### CREM CRUNCHY TROPICAL

1200 g IRCA Chococream Tropical

### PRZYGOTOWANIE

Krem podgrzewamy w celu upłynnienia.

### BLAT CZEKOLADOWY

800 g INES Ciasto Czekoladowe  
240 g BIELMAR Olej Beskidzki rzepakowy  
180 g woda  
280 g jaja

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki mieszamy przy użyciu płaskiego mieszadła przez ok. 3 min. Gotową masę wykładamy na blachę z papierem, rozsmarujemy i pieczemy w temp. 190-200°C przez ok. 12-15 min.

### MUS JOGURTOWY

1250 g OSM BIERUŃ Kremówka Bieruńska 33%  
500 g woda  
250 g DAWN Fond Yoghurt

### PRZYGOTOWANIE

DAWN Fond Yoghurt mieszamy z wodą i łączymy ze śmietanką ubitą na 3/4.

### GALARETKA MANGO MARAKUJA

730 g woda  
190 g AGA Galaretka Bezbarwna  
580 g JABEX Mango 80% Added Sugar Free

### PRZYGOTOWANIE

Galaretkę rozpuszczamy w zagotowanej wodzie, dodajemy owoce mango-marakuja, całość blendujemy.

### MONTAŻ

IRCA Chococream Tropical rozsmarujemy na biszkopcie, przykrywamy blatem czekoladowym, na który wykładamy mus jogurtowy. Po schłodzeniu zalewamy galaretką JABEX Mango Marakuja 80% Added Sugar Free.





## CIASTO JOGURTOWE Z CZERWONĄ PORZECZKĄ

### KOMPOZYCJA

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe, czerwona porzeczka, mus jogurtowy.

### CIASTO BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWE

750 g DAWN Plattenkuchen  
300 g mąka  
210 g cukier  
300 g BIELMAR Olej Beskidzki Rzepakowy  
260 g jajka  
500 g woda

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki, oprócz czerwonej porzeczki, mieszamy na wolnych obrotach około 3 min. Całość wykładamy na blachę z rantem. Na wyłożoną masę rozkładamy równomiernie AGA Czerwona Porzeczka. Całość pieczemy w temp. 180°C, przez ok. 35-40 min.



180°C



35-40 min.

### CZERWONA PORZECZKA

1000 g AGA Czerwona Porzeczka

### MUS JOGURTOWY

1500 g OSM BIERUŃ Kremówka Bierońska 33%  
600 g woda  
300 g DAWN Fond Yoghurt  
500 g AGA Czerwona Porzeczka\*  
100 g wiórki kokosowe

### PRZYGOTOWANIE

DAWN Fond Yoghurt mieszamy z wodą i łączymy ze śmietanką ubitą na 3/4.

### MONTAŻ

Na upieczone i wystudzone ciasto nakładamy 1/3 część musu jogurtowego, na którym „przeciągamy” czerwoną porzeczka\*. Po schłodzeniu kroimy na pożądane porcje i dekorujemy pozostałym musem jogurtowym. Kostki posypujemy wiórkami kokosowymi.



## CIĄSTO KREMOWE Z ŻURAWINĄ



6 szt.  
Ø 18 cm

### KOMPOZYCJA

Ciasto kremowe, żurawina.

### CIĄSTO KREMOWE

1000 g INES Ciasto Kremowe  
350 g jajka  
300 g BIELMAR Olej Beskidzki Rzepakowy  
220 g woda

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki, oprócz żurawiny, mieszamy płaskim mieszadłem 1 min. na wolnych obrotach oraz 3 min. na średnich obrotach. Wykładamy po 310 g masy w ranty, następnie rozkładamy żurawinę po 150 g na rant (lub wg uznania). Całość pieczemy w temp. 180°C, przez około 40 min.



180°C



40 min.

### ŻURAWINA

900 g JABEX Żurawina w Żelu Termostabilnym 60%

### WYKOŃCZENIE

150 g woda  
150 g DAWN Żel na Gorąco Belnap

### PRZYGOTOWANIE

Zagotować wodę z żelem. Nakładać na odpieczone i wystudzone ciasto.



## TARTA CZEKOLADOWA Z GRUSZKĄ



6 szt.  
Ø 19 cm

### KOMPOZYCJA

Kruszonka czekoladowa, żelka gruszkowa, rolada, krem czekoladowy.

### KRUSZONKA CZEKOLADOWA

600 g DAWN Shortcrust  
240 g BIELMAR Koneser Classic Margaryna Cukiernicza 80%  
60 g jaja  
50 g kakao  
500 g INES Pralina Czekoladowa

### PRZYGOTOWANIE

Z podanych składników, poza praliną, mieszamy ciasto kruche. Po schłodzeniu wałkujemy cienki blat. Pieczemy w temp. 170°C na złoty kolor. Po wystudzeniu pokruszone ciasto kruche łączymy przy pomocy płaskiego mieszadła z INES Pralina Czekoladowa (do uzyskania kruszonki). Ze schłodzonej kruszonki wykonujemy korpusy do tart o średnicy 19 cm i odstawiamy je na 2 godziny do lodówki.



170°C



na złoty kolor

### ŻELKA GRUSZKOWA

900 g IRCA Fruttidor Pera (Gruszka)  
10 g żelatyna  
80 g woda

### PRZYGOTOWANIE

Namaczoną i rozpuszczoną żelatynę połączyć z IRCA Fruttidor Pera (Gruszka).

### ROLADA

250 g AGA Biskopt 100%  
250 g jaja

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki łączymy razem i ubijamy na szybkich obrotach przez 8 min. Gotową masę wykładamy na blachę i smarujemy na płasko. Pieczemy w temp. 200-210°C przez około 7 min. Z upieczonego blatu wycinamy 6 krążków o średnicy 19 cm.

### KREM CZEKOLADOWY

900 g DAWN Milk Couverture Chocolate 34%  
15 g żelatyna  
75 g woda do namoczenia  
480 g mleko  
960 g śmietanka 33%

### PRZYGOTOWANIE

Namaczoną i rozpuszczoną żelatynę zalać wrzącym mlekiem, wymieszać z czekoladą do pełnego rozpuszczenia, dodać zimną śmietankę, całość zblendować. Część przygotowanego kremu wylewamy na „świeżo” do przygotowanych korpusów. Pozostały krem schładzamy przez 8 h w lodówce. Po schłodzeniu ubijamy płaskim mieszadłem do napowietrzenia.

### MONTAŻ

Do przygotowanych korpusów tart nakładamy gruszkę, przykrywamy ją krążkami z rolady, wylewamy po 150 g kremu czekoladowego, po schłodzeniu dekorujemy pozostałym, podbitym kremem.

# STWÓRZ WYJĄTKOWE KANAPKI LODOWE Z DEBIC PARFAIT



Zeskanuj kod QR  
i odkryj receptury  
na kanapki lodowe!



Doskonały domowy smak

Deser lodowy gotowy w 3 krokach  
brak konieczności stosowania maszyny  
do lodów

Nieskończona ilość wariantów  
smakowych  
można łączyć z alkoholem i kwaśnymi dodatkami



## DEBIC PARFAIT UHT 1 L

Baza do przygotowania domowego deseru Parfait i innych deserów lodowych oraz musów. Stanowi wspaniałą podstawę do przyrządzenia klasycznego nugatu lodowego i różnych innych deserów lodowych.

Aż 22 porcje / 100 g, po ubiciu jednego litra produktu.



## DEBIC ŚMIETANKA Z MASCARPONE 36% UHT 1 L

Idealne połączenie śmietanki i Mascarpone, tworzące gładki krem. Wspaniale wzbogaci Twoje słodkie i wytrawne kreacje. Posiada bogaty i satysfakcjonujący smak.



## DEBIC SOFT ICE 5% UHT 5 L Baza do lodów włoskich

Płynna baza do lodów włoskich, gotowa do użycia w maszynach do lodów lub blenderach. Przekonuje wspaniałym smakiem i wyjątkową kremową konsystencją. Świetnie nadaje się do łączenia z wszelkimi pastami do lodów.



## DEBIC BITA ŚMIETANKA 26% 700 ml, słodzona, w spray'u

Śmietanka w sprayu Profi Ślag Pjena, która dzięki unikalnej i innowacyjnej technologii bi-gazowej Debic umożliwia perfekcyjne dekorowanie kreacji śmietanką. Zawsze świeża i gotowa do użycia, bez względu na ilość przerw między poszczególnymi dekoracjami.



## DEBIC BITA ŚMIETANKA 35% 700 ml, niesłodzona, w spray'u

Śmietanka w sprayu bez cukru, która dzięki unikalnej i innowacyjnej technologii bi-gazowej Debic umożliwia perfekcyjne dekorowanie kreacji śmietanką. Zawsze świeża i gotowa do użycia, bez względu na ilość przerw między poszczególnymi dekoracjami.



# BESKIDZKI

TRADYCJA TŁOCZENIA OD 1926 ROKU

## Nasz najlepszy olej rzepakowy

**Czysty olej Beskidzki tłoczony jest z odmiany nasion rzepaku podwójnie ulepszonego (bez kwasu erukowego, bez GMO).**

**Sami dbamy o jakość nasion od zasiewu do skupu. Olej pozyskujemy metodą głębokiego tłoczenia, bez ekstrakcji chemicznej.**

Doskonale nadaje się do smażenia, pieczenia, gotowania, jak i sałatek. Zawiera wysoką zawartość tłuszczów nienasyconych, w tym cennych omega-3 oraz korzystny dla organizmu człowieka stosunek OMEGA-6 do OMEGA-3.



OLEJ BESKIDZKI 5 L

- 🌿 **BEZ EKSTRAKCJI CHEMICZNEJ**
- 🌿 **WYSOKA ZAWARTOŚĆ WITAMIN E, K**
- 🌿 **ŹRÓDŁO KWASÓW OMEGA 3**  
odpowiedni stosunek OMEGA 6 do OMEGA 3 tj. 2:1



## PISTACJE POLECAJĄ SIĘ CUKIERNIOM

### IRCA CHOCOCREAM PISTACCHIO wiadro 5 kg

Krem pistacjowy. Produkt zawiera 15% pistacji.  
Produkt dostępny również w wersji Chococream Industry  
Pistacchio w wiadrach 13 kg o zawartości pistacji 10%.

### IRCA JOYPASTE PISTACCHIO 100% wiadro 1 kg

Wysoko rafinowana pasta o smaku pistacjowym.

### IRCA PRALIN DELICRISP PISTACHE wiadro 5 kg

Pistacjowa pralina biała czekolada.

### IRCA JOYCREAM PISTACCHIO CROCK worek 5 kg

Krem pistacjowy z karmelizowanymi pistacjami.

### IRCA PISTACJE ROZDROBNIONE 2X4 MM worek 1 kg

### IRCA PISTACJE CAŁE BLANSZOWANE worek 1 kg

### IRCA PISTACJE CAŁE NIEBLANSZOWANE worek 1 kg

### IRCA NOBEL PISTACCHIO karton 2 kg

Polewa surrogat.

### IRCA JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO wiadro 1 kg

Pasta lodowa z kawałkami pistacji.

### LEAGEL LOVERIA PISTACCHIO wiadro 2,5 kg

Warietatura pistacjowa.

### MAKARONIKI PISTACJOWE komplet 160 szt, średnica 35 mm





# Twój Partner w cukierniczym sukcesie

## Coś więcej niż komponenty do produkcji donutów!

W Dawn wszystko rozpoczęło się od miksów na donuty. Jesteśmy dumni, że możemy budować na tym dziedzictwie dzięki szerokiemu portfolio składników do ich produkcji. Z naszą mieszanką **DAWN EXCEPTIONAL® RAISED DONUT BASE PREMIUM PLAIN** przygotujesz autentyczne, miękkie i puszyste amerykańskie donuty. Wypróbuj również nasze nadzienia i pasty aromatyzujące Compounds, aby stworzyć różnorodną i zaskakującą ofertę tych słodkich przekąsek. **Dawn – Twój partner w cukierniczym sukcesie.**

Odkryj prawdziwe partnerstwo na [dawnfoods.com/pl](http://dawnfoods.com/pl)

**Dawn**®

## TARTY • TARTALETKI

- 👍 Tarty i tartaletki produkowane są na bazie masła bez dodatków tłuszczu palmowego - PALM FREE.
- 👍 Tartaletki produkowane są w czterech wersjach smakowych: klasyczna słodka, Romeo czarne kakao, krucha malina z dodatkiem soku z buraka oraz wytrawna.





## Rumia

ul. Dąbrowskiego 149  
84-230 Rumia  
email: kontakt@agart-pro.pl

## Warszawa

SEGRO Polska, Budynek F  
ul. Ożarowska 40/42  
05-850 Duchnice  
email: kontakt@agart-pro.pl

## Poznań

Agart-Pro Sp. z o.o.  
ul. Fabryczna 13, Żerniki  
62-023 Gądki  
email: kontakt@agart-pro.pl

## Wrocław

ul. Polna 29  
55-095 Długotęka  
email: kontakt@agart-pro.pl



### Rumia

Eżbieta 665 001 642  
Alicja 663 007 260  
Szymon 889 400 286  
Robert 663 000 147  
(Technolog)

### Warszawa

Joanna 506 690 459  
Agnieszka 663 001 457  
Łukasz 663 000 105  
Monika 663 000 210  
Marcin 607 033 202  
(Technolog)

## PRZEDSTAWICIELE HANDLOWI

### Poznań

Dominika 663 000 145  
Agnieszka 663 009 844  
Joanna 663 000 146  
Marek 663 000 106  
Maciej 663 000 118  
Maciej 509 724 430  
(Technolog)

### Wrocław

Agnieszka 663 000 130  
Tomasz 663 000 138  
Krzysztof 663 000 137  
Grzegorz 663 000 125  
(Technolog)

 /agartdlacukiernictwa

 /agartpropl

