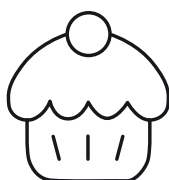
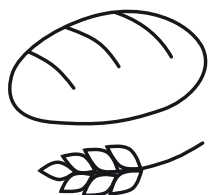


CATALOGUE



Polish leader in Your trade

TABLE OF CONTENTS

- 2 TECHNOLOGICAL ADDITIVES
- 3 BAKERY MIXES
- 15 CONFECTIONERY MIXES FOR CAKES
- 29 GASTRONOMY CONCENTRATES
- 32 ICE CREAM AND ICE DRINK CONCENTRATES
- 34 CONFECTIONERY MIXES FOR CREAMS



ABOUT THE COMPANY

AKO's mission is to provide all customers with access to the widest range of products based on our original recipes for the bakery, confectionery, ice cream and catering sectors. As a producer with modern machinery, appropriate standards and management systems and, above all, with a professional team of trusted people, we are able to meet the highest demands of our customers who are looking for inspiration, best solutions and novelties which bring them tangible benefits. Bestowed with your trust, it is with great satisfaction that we realize the objectives you approve of. A common platform for exchanging professional experience with you is for us the essence of cooperation, which we value so much together with you.

We successfully export our products to nearly 20 countries worldwide.

WE PRODUCE

Technological additives

bread improvers, dry leaven

Bakery mixes

multigrain blends, bakery mixes

Confectionery concentrates for cakes

yeast-raised dough mixes,
fatty sponge cake mixes, cookies

Confectionery concentrates for creams

pudding cream, cream stabilizers

Fillings

poppy seed filling

Ice cream concentrates

soft serve ice cream, frozen yogurt,
swirly ice cream

Ice drink concentrates

granita concentrates

Gastronomy concentrates

sauce concentrates

Breadcrumbs

filling and external breadcrumbs

GELATO

CONTACT DETAILS

Export Dept: + 48 52 365 07 29 / +48 52 365 07 54

Headquarters: +48 52 342 09 66

www.ako.com.pl

export@ako.com.pl



BAKERY IMPROVERS

There is a wide range of bakery improvers in our offer both for traditional and industrial bakeries. Thanks to modern technological solutions and the use of state of the art generation of enzymes, our improvers guarantee stability, dough tolerance, crumb elasticity and good slicing. Many of them maintain clean label status which correlates with the continuing trend towards conscious nutrition.



ПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ

Благодаря современным технологическим решениям и использованию высококачественных энзимов, наши улучшители можно классифицировать как продукты с «Чистой этикеткой». В ofercie широкий ассортимент улучшителей, влияющих напр. на срок годности, пористость и стабильность теста.



VERBESSERUNGSMITTEL FÜR DIE BÄCKEREI

Wir bieten eine breite Palette von Verbesserungsmitteln sowohl für traditionelle als auch für industrielle Bäckereien an. Dank moderner technologischer Lösungen und der Verwendung von Enzymen der neuesten Generation erleichtern unsere Verbesserungsmittel nicht nur das Produktionsverfahren, sondern gehören auch zu den Produkten mit dem so genannten "Clean Label".



DELICIOUS BREAD

Concentrate is used for the production of attractive wheat-rye bread with a unique, great taste. The addition of wheat sourdough and yoghurt powder ensures freshness and a delicate structure. The consistency of the dough makes it possible to form interesting shapes of bread. Concentrate dosage: 25 kg per 100 kg flour.



ХЛЕБ ВКУСНЫЙ

Концентрат используется для производства привлекательных пшенично-ржаных хлебобулочных изделий с уникальным и мягким вкусом. Добавление пшеничной закваски и йогуртового порошка обеспечивает свежесть и сочность, а также нежную структуру. Консистенция теста позволяет формировать хлеб интересной формы. Дозировка концентрата: 25 кг на 100 кг муки.



LECKERES BROT

Das Konzentrat wird für die Herstellung von leckerem Weizen-Roggen-Brot mit einem einzigartigen und wunderbaren Geschmack verwendet. Die Zugabe von Weizensauerteig und Joghurtpulver trägt zur Frische, Saftigkeit und feinen Struktur bei. Die Konsistenz des Teigs ermöglicht es, interessante Brotformen zu formen. Dosierung des Konzentrats: 25 kg für 100 kg Mehl.



HUBERTUS

Bakery premix for the production of an original rye – wheat bread with a darkened crumb. Thanks to the presence of natural rye sourdough, bread baking becomes simple and easy. The concentrate is mixed with flour in a ratio 1:1.



ДЕРЕВЕНСКИЙ

Концентрат предназначен для однофазного производства ржано-пшеничного хлеба с тёмным мякишем. Содержание натуральной ржаной закваски, позволяет улучшить и ускорить процесс выпечки. Концентрат соединить с мукой в соотношении 1:1.



HUBERTUS

Das Backkonzentrat zur Herstellung von originalem Roggen-Weizenbrot mit dunkler Krume nach der Methode "All-in-Teig". Dank dem natürlichen Roggensauerteig, der im Konzentrat verwendet wird, lässt sich das Brot leicht und schnell herstellen. Das Konzentrat wird im Verhältnis 1:1 mit Mehl gemischt.



MULTIGRAIN BREAD

The premix for making a wholegrain mixed rye bread based on natural rye sourdough. It contains such grains and flakes as: sunflower, soybean, cereals (barley, oat, rye) and decorticated wheat. The proportion of grains is 33% in relation to flour making the mix very healthful addition to your diet.



МНОГОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Концентрат предназначен для быстрой выпечки привлекательного по вкусу ржано-пшеничного хлеба на основе натуральной ржаной закваски с добавлением таких хлопьев и семян, как: подсолнечник, соя, зерновые хлопья (ячмень, овес, рожь, пшеница). Доля зерен – 33% по отношению к муке.



MEHRKORNBROT

Das Konzentrat dient zur schnellen Herstellung von wohlschmeckendem Roggen-Weizen-Brot auf der Basis von natürlichem Roggensauerteig unter Zugabe von Körnern, Flocken und Samen wie: Sonnenblumenkernen, Sojabohnen, Getreideflocken (Gerste, Hafer, Roggen), geschältem Weizen. Anteil der Körner – 33% im Verhältnis zum Mehl.



RUSTIC ROLLS

The concentrate is used to bake tasty rolls with the addition of oilseed plants: sunflower, flax and sesame seeds. Malts included in the concentrate not only add flavour and aroma but also improve the quality of crumb. Dosage – 6 kg of concentrate per 10 kg of flour.



КРЕСТЬЯНСКИЕ БУЛОЧКИ

Концентрат предназначен для производства привлекательных по вкусу булочек с добавлением масличных семян: подсолнечника, льна и кунжута. Солоды, содержащиеся в концентрате, благоприятно влияют на вкус и аромат, а также на улучшение качества крошки. Дозирование – 6:10.



BAUERNBRÖTCHEN

Das Backkonzentrat zur Herstellung von wohlschmeckenden Brötchen mit Zusatz von Ölsaaten: Sonnenblumen, Leinsamen und Sesam. Die im Konzentrat enthaltenen Malze wirken sich nicht nur positiv auf den Geschmack und das Aroma aus, sondern verbessern auch die Qualität der Krume. Dosierung – 6 kg Konzentrat für 10 kg Mehl.



CONVIVIAL BREAD

The concentrate is used to bake tasty mixed rolls. The baked rolls are characterized by a crispy crust, a brown crumb colour and even porosity. Dosage – 10 kg of concentrate per 90 kg of flour (45 kg of rye flour, 45 kg of wheat flour).



СМЕСЬ ПИКНИК

Хлебопекарная смесь предназначена для производства хлебобулочных изделий с добавлением зерен и специй. Эти продукты идеально подходят в качестве дополнения к блюдам на гриле и к пиву. "Пикник" – это пикантная смесь, содержащая семена подсолнечника, кукурузную крупу, льняное семя, томатный порошок, частицы сушеного красного перца и специально подобранные специи, которые придают ей характерный вкус. Дозировка концентрата 40-50%



FESTBROT

Das Konzentrat des Aroma- und Körnerteigs ist für die Herstellung von Brot mit Zusatz von Körnern und Gewürzen bestimmt. Diese Produkte eignen sich ideal als Beilage zu gegrillten Speisen und Bier. "Festbrot" ist eine würzige Mischung aus Sonnenblumenkernen, Maisgrits, Leinsamen, Tomatenpulver, getrockneten roten Paprikastückchen und speziell ausgewählten Gewürzen, die dem Brot einen kennzeichnenden Geschmack verleihen. Dosierung des Konzentrats 40-50%.



BIOPAN-S

Rye sourdough for a direct dough preparation method of various rye and mixed types of bread. It functions as souring agent, giving bread the appropriate organoleptic properties, typical for natural dough fermentation. Dosage – 2% to rye flour.



BIOPAN-S

Сухая закваска предназначена для быстрой выпечки ржаного и смешанного хлеба. Тщательный выбор компонентов смеси позволяет получить продукты высокого качества. Дозировка: 2% концентрата в соотношении к ржаной муке.



BIOPAN-S

Der Trockensauerteig für die schnelle Herstellung von Roggen- und Mischbackwaren, der als Treibmittel verwendet wird, um dem Teig die für die natürliche Gärung typischen organoleptischen Eigenschaften zu verleihen. Es wird in einem Verhältnis von 2 % zum Roggenmehl dosiert.



SPINACH ROLLS

The concentrate is used for the production of delicious wheat bread with the addition of dried spinach. Using the premix you can quickly produce a tasty bread with visible pieces of spinach, which gives the products an interesting greenish colour.



ШПИНАТНАЯ БУЛОЧКА

Концентрат используется для производства привлекательных по вкусу булочек с добавлением сушеного шпината. Концентрат предназначен для быстрой выпечку хлеба с видимыми кусками шпината, что придаёт продуктам интересный зелёный цвет.



SPINATBROT

Das Konzentrat wird zur Herstellung von wohlschmeckendem Weizenbrot mit Zusatz von getrocknetem Spinat verwendet. Durch die Verwendung des Konzentrats können schmackhafte Brotwaren mit sichtbarem Spinat hergestellt werden, der den Produkten eine interessante grünliche Farbe verleiht.



LOW GLUTEN BREAD

Concentrate is used to make bread with a very low gluten content, where its content does not exceed 0.01 g. This bread is intended for customers looking for new flavours. It is composed with wheat starch, sunflower seed, flax, soya and skimmed milk powder. during manufacture of low-gluten bread, it is important to ensure that the product does not come into contact with raw materials containing gluten (e.g. flour), in order to protect it as much as possible from cross-contamination with this allergen. 100% mix.



ХЛЕБ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КЛЕЙКОВИНЫ

Концентрат используется для приготовления хлеба с очень низким содержанием клейковины, где ее содержание не превышает 0,01 г. Этот хлеб предназначен для тех, кто ищет новые вкусы. В его состав входят пшеничный крахмал, семена подсолнечника, льна, сои и сухое обезжиренное молоко. При изготовлении низкоглютенового хлеба необходимо следить за тем, чтобы продукт в процессе производства не контактировал с сырьем, содержащим глютен (например, мукой), чтобы максимально защитить его от перекрестного загрязнения этим аллергеном. К 100% смеси следует добавить только воду и дрожжи.



GLUTENARMES BROT

Das Konzentrat wird zur Herstellung von Brot mit sehr geringem Glutengehalt verwendet, wobei der Glutengehalt nicht mehr als 0,01 g beträgt. Dieses Brot ist für alle, die auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen sind. Die Mischung besteht u.a. aus Weizenstärke, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Soja und Magermilchpulver. Bei der Herstellung von glutenarmem Brot ist darauf zu achten, dass das Produkt bei der Herstellung nicht mit glutenhaltigen Rohstoffen (z.B. Mehl) in Berührung kommt, um es so weit wie möglich vor einer Kreuzkontamination mit diesem Allergen zu schützen. Zu dieser 100%igen Mischung sind nur noch Wasser und Hefe hinzuzufügen.



SPELT AND APPLE BREAD

The bread contains up to 39% spelt ingredients and 7% apple powder. It is a 40% mix for baking spelt bread with a wonderful aroma of apple. Its main advantages are: high content of spelt products, good swelling and water binding, moist and aromatic crumb, improved and prolonged freshness, well perceptible taste and aroma of apple. Concentrate dosage: 45%.



ХЛЕБ ЯБЛОЧНЫЙ С ПОЛБОЙ

Хлеб содержит до 39% ингредиентов из полбы и 7% яблочного порошка. Это 40% смесь для выпечки хлеба из полбы с чудесным ароматом яблока. Его основные преимущества: высокое содержание полбы, хорошая набухаемость и связывание воды, влажный и ароматный мякиш, улучшенная и длительная свежесть, ярковыраженный вкус и аромат яблока. Дозировка концентрата: 45%.



DINKEL-APFEL BROT

Das Brot enthält bis zu 39% Dinkelzutaten und 7% Apfelpulver. Eine 40%ige Mischung zum Backen von Dinkelbrot mit einem wunderbaren Apfelgeschmack. Zu seinen Hauptvorteilen gehören: hoher Gehalt an Dinkelzutaten, gute Quellung und Wasserbindung, feuchte und aromatische Krume, verbesserte und verlängerte Frische, gut ausgeprägter Apfelgeschmack und -aroma. Dosierung des Konzentrats: 45%.



CORN MIX

The product consists of about 30% of maize raw materials such as maize flour or specially prepared cornflakes. It is intended for baking bread with a pale yellow crumb with visible cornflakes, linen and sunflower. The premix contains dried wheat sourdough.



КУКУРУЗНАЯ СМЕСЬ

Смесь в около 30% состоит из продуктов из кукурузы, таких как кукурузная мука или кукурузные хлопья. Она предназначена для выпечки хлеба с бледно-желтой крошкой и заметными кукурузными хлопьями, льном и подсолнечником. Содержит сухую пшеничную закваску.



MAIS-MISCHUNG

Das Produkt besteht zu etwa 30% aus Maisrohstoffen, wie Maismehl oder speziell zubereiteten Maisflocken. Die Mischung ist für das Backen von Brot mit einer hellgelben Krume mit sichtbaren Maisflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkernen bestimmt. Enthält getrockneten Weizensauerteig.



LOW GI BREAD

The innovative premix used to bake a mixed type of bread with a puffed rye. The content of puffed rye increases water absorption and prevents from avoiding grain soaking process before baking. A brown crumb with visible rye grains, flax and sunflower seeds makes the bread looks very attractive. The premix contains dried wheat sourdough.



ХЛЕБ С НИЗКИМ ГИ

Концентрат зернового теста. Продукты с низким ГИ (от 0 до 55) медленно перевариваются и усваиваются, поэтому вызывают постепенное и длительное повышение уровня сахара в крови, благодаря чему чувство сытости сохраняется дольше. В состав нашей смеси входят ингредиенты с низким ГИ: овсянка, подсолнечник, льняное семя, цельнозерновая мука, фенхель. Готовые продукты богаты клетчаткой (более 6 г в 100 г хлеба). Дозирование: 10 кг концентрата на 5 кг муки.



BROT MIT ZUTATEN MIT NIEDRIGEM

Konzentrat des Körnerteigs. Lebensmittel mit niedrigem glykämischen Index (von 0 bis 55) werden langsam verdaut und absorbiert und bewirken daher einen allmählichen und lang anhaltenden Anstieg des Blutzuckerspiegels, sodass das Sättigungsgefühl länger anhält. Die Mischung enthält Zutaten mit niedrigem GI: Haferflocken, Sonnenblumen, Leinsamen, Vollkornmehl, Fenchel. Die aus dieser Mischung gebackenen Produkte sind reich an Ballaststoffen (über 6 g pro 100 g Brot). Dosierung: 10 kg Konzentrat für 5 kg Mehl.



ITALIAN ROLLS

The concentrate is designed for baking tasty, aromatic wheat rolls with an interesting composition of spices: coriander, fennel, basil and garlic. Yogurt powder contained in the concentrate gives the bread delicacy and freshness. Dosage – 10 kg of concentrate per 40 kg of flour.



ИТАЛЬЯНСКИЕ БУЛОЧКИ

Концентрат предназначен для выпечки вкусных пшеничных булочек с интересным составом ароматических добавок таких как кориандр, базилик и чеснок. Содержание йогурта в порошке влияет на продолжение свежести и мягкость готовых продуктов.



ITALIENISCHE BRÖTCHEN

Das Konzentrat ist für das Backen schmackhafter, aromatischer Weizenbrötchen mit einer interessanten Gewürzmischung: Koriander, Fenchel, Basilikum und Knoblauch bestimmt. Das im Konzentrat enthaltene Joghurtpulver macht das Brot weich und frisch. Dosierung – 10 kg Konzentrat für 40 kg Mehl.



BREAD WITH A GOAT'S MILK

The concentrate contains dried natural sourdough allowing you to speed up the process of baking a mixed type of bread from this premix. The addition of goat's milk rich in amino acids and minerals gives the bread intense aroma and outstanding flavour.



ХЛЕБ С КОЗЬИМ МОЛОКОМ

Содержание сухой ржаной закваски, позволяет ускорить и облегчить выпечку пшеничного и ржаного хлеба. Добавление козьего молока, богатого аминокислотами и минералами, делает хлеб интенсивным по вкусу и аромате.



ZIEGENMILCHBROT

Mix für Weizenmischbrot mit direkter Führung. Durch den enthaltenen getrockneten Natur-Roggensauer und durch die Zugabe von Ziegenmilch entwickelt das Brot ein intensives Aroma. Der hohe Anteil an Aminosäuren und Mineralien verleiht dem Gebäck eine außergewöhnliche und interessante Geschmacksnote.



OAT COOKIES

The premix is intended for the production of crispy oat cookies rich in valuable nutrients. The concentrate contains 73.5% ingredients from oat grains: oat flour, oat groats and oatmeal. Suitable for production of long-life baked goods.



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Концентрат предназначен для производства хрустящего печенья, богатого ценными питательными веществами. Концентрат содержит более 73,5% ингредиентов из овсяного зерна: овсяную муку, овсяные хлопья и овсянку.



HAFERKEKSE

Das Konzentrat ist für die Herstellung von knusprigen Keksen bestimmt, die reich an wertvollen Nährstoffen sind. Das Konzentrat enthält 73,5% aus Haferkorn gewonnene Zutaten: Hafermehl, Hafergrütze und Haferflocken.



POMERANIAN GINGERBREAD

The concentrate is used for convenient production of gingerbread dough without long fermentation process. The dough is very stable and it can be prepared a long time before baking. Using the premix will help you bake gingerbread of all types ranging from biscuits to cookies.



ПОМОРСКИЙ ПРЯНИК

Концентрат предназначен для однофазной выпечки пряничного теста без продолжительного процесса лежания. Тесто стабильно, возможное приготовление надолго перед выпечкой. Полученные изделия характеризуются традиционным вкусом и видом, а также длительным периодом свежести. Идеально подходит для выпечки печенья и различных форм пряников.



PFEFFERKUCHEN-MIX

Das Konzentrat ermöglicht eine schnelle Zubereitung und Verarbeitung des Teiges. Durch die Stabilität kann der Teig aber auch lange Zeit bis zur Verwendung gelagert werden. Die Masse ist für verschiedenste Pfefferkuchen-Gebäcke und damit ideal für Pfefferkuchen (Blech), Napfkuchen sowie Kleingebäckvarianten. Die Zutaten ergeben einen einzigartigen Geschmack, ein hervorragendes Aussehen und zeichnen sich durch eine lange Frischhaltung aus.



CHOCOLATE CAKE 18%

The concentrate is used for the production of cakes with a full chocolate flavour, intense dark colour, high moisture content and extended freshness. The concentrate is used for the production of dark cakes with a strong chocolate flavour and intensive aroma. The cake base is moist and fluffy at the same time. The mix contains 18% chocolate. The cake made on the basis of the concentrate can be combined with whipped cream or fruit. The preparation of the cake is very simple and quick – all the ingredients are mixed for about 3 minutes.



ТЕСТО ШОКОЛАДНОЕ 18%

Концентрат используется для производства тортов с глубоким шоколадным вкусом, интенсивным темным цветом, высокой влажностью и длительной свежестью. Конечный продукт характеризуется интенсивным шоколадным ароматом. Основа торта получается влажной и пушистой одновременно. Смесь содержит 18% шоколада. Тесто, приготовленное на основе концентрата, можно украсить взбитыми сливками или фруктами. Пирог готовится очень просто и быстро – все ингредиенты смешиваются в течение около 3 минут.



SAFTIGER SCHOKOKUCHEN 18%

Das Konzentrat wird zur Herstellung von Kuchen mit saftigem Schokoladengeschmack, intensiver dunkler Farbe, hohem Feuchtigkeitsgehalt und langer Frischhaltung verwendet. Das Konzentrat ergibt einen dunklen Kuchen mit einem starken Schokoladengeschmack und intensivem Aroma. Die Kuchenkrume ist feucht und locker zugleich. Die Mischung enthält 18% Schokolade. Der aus dem Konzentrat hergestellte Kuchen kann mit Schlagsahne oder Früchten kombiniert werden. Die Zubereitung des Teigs ist sehr einfach und schnell – alle Zutaten sind etwa 3 Minuten lang zu verrühren.



GRANNY'S SPELT CAKE

The concentrate is intended for quick production of sponge-fatty cakes containing 100% spelt flour and apple fibre. The easy production method and carefully selected ingredients make it possible to obtain an even and very high quality of products. The recipe guarantees a finished product with a fluffy and moist crumb that maintains freshness for a long time. With a suitable recipe, the concentrate can also be used to make excellent crispy cookies.



СПЛЕТОВЫЙ ПИРОГ

Концентрат предназначен для быстрого производства бисквитно-жировых тортов, содержащих 100% муки из полбы и яблочную клетчатку. Простой способ производства и тщательно подобранные ингредиенты позволяют получить ровное и очень высокое качество продукции. Рецепт гарантирует получение готового продукта с пушистым и влажным мякишем, который долго сохраняет свежесть. При наличии подходящего рецепта концентрат можно также использовать для приготовления превосходного печенья.



OMAS DINKELKUCHEN

Das Konzentrat ist für die schnelle Herstellung von Biskuit- und Fettkuchen bestimmt, der 100% Dinkelmehl und Apfelfaser enthält. Die einfache Herstellungsmethode und die sorgfältig ausgewählten Zutaten ermöglichen es, eine gleichmäßige und sehr hohe Qualität von Backwaren zu erhalten. Das Rezept garantiert ein fertiges Produkt mit einer fluffigen und feuchten Krume, die lange frisch bleibt. Mit dem richtigen Rezept lassen sich aus dem Konzentrat auch herrlich knusprige Kekse backen.



AKO BROWNIE

The premix allows you to prepare luscious brownies with a typically rich chocolate taste, moist crumb and characteristic heavy structure. Ideal for baking pies, chocolate bars and cookies.



AKO БРАУНИ

Концентрат позволяет ускорить и облегчить приготовление теста с выразительным шоколадным вкусом, очень влажной крошкой и характерной структурой. Идеально подходит для выпечки пирогов, шоколадных баров, печенья и десертов.



AKO BROWNIE

Aus dem Konzentrat kann einfach und schnell Teig mit ausgeprägtem feinaromatischem Schokoladengeschmack, sehr feuchter Krume und typischer schwerer Struktur zubereitet werden. Ideal fürs Backen von Kuchenplatten, Riegeln mit Trockenfrüchten, Keksen und Kuchenböden.



YEAST RAISED DOUGH 10%

Yeast raised dough 10% is a concentrated mix to bake stunning-quality soft buns and rolls with high humidity and long-lasting freshness. The concentrate doesn't contain sugar which allows you to regulate its dosage depending on the type of baked assortment and your own taste.



МИКС ДЛЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 10%

Концентрат дрожжевого теста предназначен для производства различных видов дрожжевых пирогов с высокой влажностью и продолжительной свежестью. Концентрат не содержит сахара, что позволяет регулировать его дозу в зависимости от типа выпеченного ассортимента и собственного вкуса.



MIX HEFETEIG SOFT 10%

Das Hefeteigkonzentrat ist für die Herstellung verschiedener Arten von Hefeteigen bestimmt, die sich durch hohe Feuchte und verlängerte Frischhaltung von bis zu ca. 10 Tagen auszeichnen. Das Konzentrat enthält keinen Zucker, sodass seine Dosierung je nach Art des Backprodukts und unserem eigenen Geschmack reguliert werden kann.



FATTY SPONGE CAKES

The premixes are intended for a quick and simple production of fatty sponge cakes using All-In method. The dough is very stable and it can be prepared a long time before baking. The products obtained from the concentrates are characterized by a delicate structure, high crumb moisture and long-lasting freshness.



БИСКВИТНЫЕ СМЕСИ

Концентраты используются для быстрой однофазной ("all-in") подготовки разноточных бисквитов. Полученное тесто характеризуется высокой стабильностью, благодаря чему можно его приготовить надолго перед выпечкой. Готовые продукты отличаются повышенной свежестью, тонкой структурой и высокой влажностью мякиша.



KONZENTRATE FÜR NAPFKUCHEN

Konzentrate werden für die schnelle Zubereitung von Biskuit-Fettkuchen nach der sog. Methode "All-in-Teig" verwendet. Der so entstandene Teig ist sehr stabil und kann daher lange vor dem Backen zubereitet werden. Die aus dem Konzentrat hergestellten Produkte zeichnen sich durch eine zarte Struktur, eine hohe Krumenfeuchte und eine lange Frischhaltung aus.



MINI DOUGHNUTS

The premix is used for repeatable production of mini doughnuts. The dough is simple to make and has a thick consistency for machine-friendly preparation. Using various types of fillings (buttermilk, cottage cheese, apple mousse) will allow you to get different flavours of the product.



МИНИ ПОНЧИК

Концентрат предназначен для быстрого производства Мини-пончиков. Полученные из концентрата маленькие шарики отличающиеся тонким и мягким мякишем. Использование различных типов добавок (пахта, творог, яблочный мусс) позволяет получить интересные вкусовые вариации продукта.



MINI-BERLINER

Das Teigkonzentrat für die schnelle und wiederholbare Herstellung von Mini-Berlinern. Dank dem Konzentrat können leckere kleine Kugeln hergestellt werden, die sich durch eine feine und weiche Krume auszeichnen. Durch die Verwendung verschiedener Zusatzstoffe (Buttermilch, Quark, Apfelmus) lassen sich unterschiedliche Geschmacksnoten erzielen.



CHOUX PASTRY

Concentrate intended for quick, one-phase preparation of all types of choux pastry, both baked and fried. It is used for the production of cream puffs, eclairs and cruller donuts

Products from the choux and éclair premix are: light, dry with characteristic straw colour. Advantages of the mix: low fat absorption (in fried products) and low weight loss during thermal processing.



ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Концентрат предназначен для быстрого, однофазного приготовления всех видов заварного теста, как печеного, так и жареного. Он используется для производства слоек, эклеров и заварных колец. Изделия из заварного теста получаются светлыми, сухими и характеризуются соломенным цветом. Преимущества смеси: низкое поглощение жира (в жареных продуктах) и низкая потеря веса при тепловой обработке.



BRANDTEIG

Konzentrat für die schnelle Zubereitung jeder Art von Brandteig, sowohl gebacken als auch frittiert, nach der Methode All-in-Teig. Es wird zur Herstellung von Eclairs, Windbeuteln, Strohhalmchen, Backerbsen, und Spritzkuchen verwendet.

Brandteigprodukte sind leicht und trocken und zeichnen sich durch ihre strohgelbe Farbe aus. Vorteile der Mischung: geringe Fettaufnahme (in frittierten Produkten) und geringer Gewichtsverlust bei der Wärmebehandlung.



ALMOND CAKE

The concentrate is used for convenient production of a fatty sponge cake with gentle almond taste. Delicacies from this concentrate have a gentle structure, high crumb moisture, good slicing and long freshness.



МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

Концентрат предназначен для однофазного производства теста с миндальным вкусом. Готовые продукты характеризуются тонкой структурой, высокой влажностью крошки и долгой свежестью. Идеально подходит для изготовления бисквитов с кремом и взбитыми сливками.



MANDELKUCHEN

Das Konzentrat ist für die Herstellung von Kuchen mit einem milden Mandelgeschmack nach der Methode "All-in-Teig" bestimmt.

Das Produkt zeichnet sich durch eine zarte Struktur, hohe Krumenfeuchte, gute Schneidbarkeit und lange Frische aus. Ideal für die Herstellung von Napfkuchen und Böden für Creme oder Schlagsahne.



POMERANIAN WAFFLES

The concentrate is used to make waffles and crepes. Properly selected ingredients of the mixture in combination with oil and water allow you to make waffles with a wonderful crunchy texture and vanilla flavour. Crepes are characterized by exceptional fluffiness and flexibility.



ПОМОРСКИЕ ВАФЛИ

Концентрат предназначен для производства вафли и блинчиков. Идеально подобранные ингредиенты позволяют на выпечку вафли с прекрасной хрустящей структурой и ароматом ванили. Блинчики отличаются исключительной пушистостью и эластичностью.



POMMERISCHE WAFFELN

Das Konzentrat ist für die Herstellung von Waffeln und Pfannkuchen bestimmt. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten der Mischung in Verbindung mit Öl und Wasser verleihen den Waffeln eine wunderbar knusprige und krümelige Struktur und einen Vanillegeschmack. Die Pfannkuchen zeichnen sich durch ihre außergewöhnliche Fluffigkeit und Elastizität aus.



BUBBLE WAFFLES

The originality of bubble waffles lies in their interesting hexagon shape in which fluffy bubbles are symmetrically arranged. The whole is complemented by a flexible and fluffy dough. The finished product is served in the form of a rolled up cone with some sweet additions.



БАБЛ ВАФЛ

Оригинальность вафли заключается в их интересной форме шестиугольника и симметрично расположенных пушистых шариках. Тесто получается вкусным, эластичным и хрустящим. Готовый продукт подается в виде свернутого рожка с любыми, обычно сладкими, добавками.



BUBBLE WAFFELN

Die Originalität der Bubble Waffles liegt in ihrer interessanten sechseckigen Form, in der hohle, weiche Kugeln symmetrisch verteilt sind. Das Ganze wird durch einen elastischen und fluffigen Teig ergänzt. Das fertige Produkt wird als gerolltes, mit beliebigen süßen Köstlichkeiten befülltes Hörnchen serviert.



PANCAKE

Pancake fatty sponge dough concentrate is a 100% mix for the quick preparation of dough for a tasty pancake-type snack.



PANCAKE

Концентрат бисквитного теста "Pancake" – это 100% смесь для быстрого приготовления теста для вкусной закуски типа pancake.



PANCAKE

Das Konzentrat des Biskuit- und Fettkuchens "Pancake" ist eine 100%ige Mischung für die schnelle Zubereitung eines leckeren Pancake-Snacks..



PUDDING CREAM EXTRA

The concentrate is used for the easy preparation of a cream of smooth consistency, with a delicate vanilla flavour, perfect for cold use and baking (resistant to high temperature, can be frozen). Suitable for puff pastries, croissants, yeast cakes, etc.



ПУДИНГОВЫЙ КРЕМ ЭКСТРА

Концентрат используется для быстрого приготовления крема однородной консистенции, с нежным ванильным ароматом, прекрасно подходящего для заморозки и выпечки. Подходит для слоеных пирожков, круассанов, дрожжевых пирогов и т.д.



PUDDING CREME EXTRA

Das Konzentrat dient zur einfachen Zubereitung einer Creme mit geschmeidiger Konsistenz und feinem Vanillegeschmack, die sich hervorragend zum Kühlen und Backen eignet (hitzebeständig, einfrierbar). Geeignet für Blätterteig-Kekse, Croissants, Hefekuchen, usw.

PUDDING CREAM PREMIUM

It is used for the preparation of custard cream with a pleasant taste. The premix has a stable, creamy consistency, smooth texture, natural colour, suitable for baking.

ПУДИНГОВЫЙ КРЕМ ПРЕМИУМ

Используется для приготовления заварного крема с приятным вкусом. Стабильная кремовая консистенция, гладкая текстура, натуральный, приятный цвет, подходит для выпечки.

PUDDING CREME PREMIUM

Es wird für die Zubereitung von Creme mit angenehmem Geschmack verwendet. Stabile cremige Konsistenz, glatte Textur, natürliche, angenehme Farbe, geeignet zum Backen.



BREADCRUMBS

Our breadcrumbs are produced from non-genetically modified wheat flour. The wide range of our products fulfils various technological functions, however, one common feature of all breadcrumbs is the lack of improving additives and additives extending the shelf life. Thus, they can be classified as clean label products.



ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ

Наши панировочные сухари изготовлены из немодифицированной генетически пшеничной муки. Благодаря отсутствию улучшителей и добавок влияющих на качество и срок годности сухари можно классифицировать как продукты с «Чистой этикеткой». Предлагаем сухари разного назначения (внутренние, внешние, льзон и др.).



PANIERMEHL

Unser Paniermehl wird aus gentechnikfreiem Weizenmehl hergestellt. Die breite Produktpalette erfüllt verschiedene technologische Funktionen. Ein gemeinsames Merkmal aller Arten von Paniermehl ist das Fehlen von Zusatzstoffen, die das Produkt verbessern und seine Haltbarkeit verlängern. Es kann daher als Clean-Label-Produkt eingestuft werden.



POMERANIAN PIZZA SAUCE

Tomato sauce powder concentrate intended for cold preparation. Basic ingredients: dried tomato powder and a special spice-herb mixture based on garlic, basil and oregano.

The concentrate is mixed with water in a ratio of 1:5 using a hand mixer. The sauce prepared in this way is suitable for direct consumption or baking (for pizza etc.).



СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ

Концентрат томатного соуса в порошке, предназначенный для холодного приготовления. Основные ингредиенты: сушеный томатный порошок и специальная смесь трав и приправ на основе чеснока, базилика и орегано.

Концентрат смешивается с водой в соотношении 1:5 с помощью ручного миксера. Приготовленный таким образом соус подходит для непосредственного употребления или запекания (например, для пиццы).



PIZZA SAUCE

Tomatensaucen-Konzentratpulver für die kalte Zubereitung. Die Hauptzutaten sind sonnengetrocknetes Tomatenpulver und eine spezielle Gewürz-Kräutermischung auf der Basis von Knoblauch, Basilikum und Oregano.

Das Konzentrat ist mit Wasser im Verhältnis 1:5 mithilfe eines Schneebesens zu mischen. Diese Sauce eignet sich zum direkten Verzehr oder zum Backen (auf Pizzaböden, Aufläufen usw.).



SOFT SERVE ICE CREAM

These ice cream premixes will allow you to make delicious soft serve ice cream. Our offer includes: Pomeranian ice cream, Pomeranian ice cream premium, natural ice cream (no emulsifiers and unnecessary additions).



МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Концентраты предназначены для быстрой подготовки смесей для производства мягкого мороженого. Доступные типы: Поморское Мороженое, Поморское Мороженое Премиум, Натуральное Мороженое (без эмульгаторов и ненужных добавок).



SOFTEIS

Konzentrate für die einfache Zubereitung von Mischungen zur Herstellung von Softeis, das mit Luft aufgeschäumt wird. Verfügbare Eissorten: Pommersche Eiscreme, Premium Pommersche Eiscreme, Natural Eiscreme (ohne Emulgatoren und unnötige Zusatzstoffe).



HARD ICE CREAM

These ice cream premixes will allow you to make delicious hard ice cream in a simple way. The obtained product is a non aerated ice cream type. Our offer includes: Pomeranian hard ice cream, Pomeranian hard ice cream premium, natural hard ice cream (no emulsifiers and unnecessary additions).



МОРОЖЕНОЕ «БУРАВЧИКИ»

Концентраты предназначены для быстрой подготовки смесей для производства мороженого «Буровики». Доступные типы: Поморское Мороженое «Буровики», Поморское Мороженое «Буровики» Премиум, «Буровики» Натуральные (без эмульгаторов и ненужных добавок).



AMERIKANISCHES EIS

Konzentrate für die einfache Zubereitung von Mischungen zur Herstellung von so genanntem "amerikanischem" Speiseeis, das nicht mit Luft aufgeschäumt wird. Verfügbare Eissorten: Amerikanisches Eis nach pommerscher Art, Amerikanisches Eis Premium nach pommerscher Art, Amerikanisches Eis Natural nach pommerscher Art (ohne Emulgatoren und unnötige Zusatzstoffe).



POMERANIAN YOGURT DESSERT

The yogurt dessert is distinctively creamy and owes its uniquely delicious flavour to yogurt powder. The premix contains inulin – prebiotic which has a beneficial effect on the human digestive system. It is prepared with milk in a ratio 1:2,5.



ПОМОРСКИЙ ЙОГУРТОВЫЙ ДЕСЕРТ

Благодаря содержанию йогурта в порошке готовый десерт отличается нежной кремистой консистенцией и сливочным вкусом. Одним из компонентов продукта является инулин – пребиотик, который благотворно влияет на пищеварительную систему человека. Концентрат соединить с молоком в соотношении 1:2,5.



POMMERSCHES JOGHURTDESSERT

Das Joghurtdessert zeichnet sich durch seine Cremigkeit und seinen köstlichen Geschmack aus, der durch das Joghurtpulver erreicht wird. Das Dessert enthält ein Probiotikum – Inulin, das eine positive Wirkung auf das menschliche Verdauungssystem hat. Der Joghurt wird in einem Verhältnis 1:2,5 mit Milch zubereitet.



POMERANIAN GRANITA

These are highly efficient slush concentrates for the production of refreshing frozen drinks. There are various fruit flavours in our offer containing dried fruit concentrates and coffee flavour variations based on instant coffee.



ПОМОРСКИЕ ГРАНИТЫ

Очень производительные концентраты предназначенные для приготовления мороженого напитка. В нашей ofercie разноцветные граниты содержащие натуральные фрукты в прошке а также граниты кофейные на основе растворимого кофе.



POMMERISCHE GRANITA

Effiziente Konzentrate zur Herstellung von leckeren Eisgetränken. In unserem Angebot finden Sie Fruchtgranitas mit getrockneten Fruchtkonzentraten und Kaffeegranitas auf Basis vom Instantkaffee..



GELATO PRODUCTION

We offer a wide range of basic and seasonal flavours (30 flavours in regular production). One of the most modern machinery park in Europe allows us to produce traditional gelato, following the guidelines of Italian technologists. Our ice creams are made with carefully selected and balanced ingredients: fresh milk, cream and fruit, straight from local producers. The secret of the perfect consistency lies in the original recipes straight from sunny Sicily. Our ice creams are matured for 24 hours in special tanks.



ПРОИЗВОДСТВО ДЖЕЛАТО

Мы предлагаем широкий ассортимент основных и сезонных вкусов (30 вкусов в непрерывном производстве). Самое современное оборудование в Европе позволяет нам производить традиционное джелато, соблюдая все рекомендации итальянских технологов. Наше мороженое производится из тщательно отобранных и сбалансированных ингредиентов: свежего молока, сливок и фруктов, прямо от местных производителей. Секрет безупречной консистенции заключается в оригинальных рецептах прямо из солнечной Сицилии. Наше мороженое выдерживается в течение 24 часов в специальных резервуарах.



GELATO-PRODUKTION

Wir bieten eine breite Palette von Basis- und saisonalen Geschmacksrichtungen (30 Geschmacksrichtungen in kontinuierlicher Produktion) an. Einer der modernsten Maschinenparks in Europa ermöglicht uns, das traditionelle Gelato-Eis nach allen Richtlinien der italienischen Technologen herzustellen. Unser Eis wird aus sorgfältig ausgewählten und ausgewogenen Zutaten hergestellt: frische Milch, Sahne und Früchte direkt von lokalen Unternehmern. Das Geheimnis der perfekten Konsistenz liegt in den Originalrezepten direkt aus dem sonnigen Sizilien. Unser Eis wird 24 Stunden lang in speziellen Tanks gereift.

In our offer you will find all the necessary components for your ice cream parlour



BASES



PASTES



VARIEGATO



EXPORT DEPARTMENT

tel. +48 365 07 29

tel. +48 365 07 54

export@ako.com.pl

ОТДЕЛ ЭКСПОРТА

tel. + 48 365 07 29

tel. + 48 365 07 54

export@ako.com.pl

EXPORTABTEILUNG

tel. + 48 365 07 29

tel. + 48 365 07 54

export@ako.com.pl

ul. Startowa 2a, 85-744 Bydgoszcz, Poland

www.ako.com.pl