

# Крем на растительных маслах Del'ar cream® – изысканный штрих вкуса и декора кондитерских изделий

Ровно 20 лет назад, в 1996 г., начал своё существование российский рынок растительных сливок. Его становление и развитие шло по вполне закономерному для товаров импортного происхождения пути: вначале 100% рынка занимали иностранные производители, затем с ними начали конкурировать российские компании, предлагая кремы на растительной основе по более доступной цене и с различными технологическими характеристиками и показателями качества.

В ассортименте ГК «СОЮЗСНАБ» кремы на растительных маслах появились в 2010 г. Выводя свою продукцию на достаточно зрелый к этому времени рынок с жесткой конкуренцией, компания сделала ставку на сочетание двух основных критериев: конкурентная цена и высокое качество продукта, соответствующее лучшим мировым образцам.

**Ведущий специалист Аналитического центра ГК «СОЮЗСНАБ»:** «Начиная собственный выпуск кремов на растительных маслах Del'ar cream®, мы тщательно проанализировали конкурентные аналоги российского и зарубежного производства, экспериментировали с различными составами продукта. В частности, очень долго подбирали жировую составляющую, которая сильно влияет на вкус сливок. В результате добились соответствия характеристик качества кремов на растительных маслах Del'ar cream® самым высоким требованиям производителей, предъявляемым к продуктам данной категории: увеличение объема при взбивании до 4 раз; устойчивость к замораживанию и дефростации; большая стабильность при хранении, а также стабильность продукта в готовом изделии в течение нескольких дней; лёгкая воздушная и в тоже время достаточно плотная структура, обеспечивающая отличную формоустойчивость, в том числе, и при внесении в кремы различных наполнителей. Получению кремов на растительных маслах Del'ar cream® стабильного качества способствуют не только оптимальная рецептура, но и полностью автоматизированная высокотехнологичная итальянская линия, на которой их выпускают».

Совсем недавно в линейке кремов на растительных маслах Del'ar cream®

появилась новинка – Крем на растительных маслах Del'ar cream 26% Люкс плюс.

**Ведущий отраслевой технолог направления мучных кондитерских изделий ГК «СОЮЗСНАБ»:** «Продукт разрабатывали с учётом экономических реалий, в условиях которых производители стремятся сократить производственные затраты, но при этом не потерять в качестве. Крем на растительных маслах Del'ar cream 26% Люкс плюс полностью отвечает данным требованиям. Крем имеет привлекательную цену и при этом соответствует всем определяющим критериям качества: увеличивается в объеме при взбивании не менее чем в 3,7 раза, отлично держит форму и обладает прекрасной эластичностью, т. е. при отсадке или намазывании он остается гладким.

Хотелось бы подчеркнуть, что производители, у которых проводились промышленные выработки Крема на растительных маслах Del'ar cream 26% Люкс плюс, отмечают его отличную сочетаемость с наиболее популярными наполнителями любых видов: фруктово-ягодными начинками, сгущенным молоком, глазуриями, фондами-стабилизаторами с водой, молочными и кисломолочными продуктами, сахарной пудрой, сахарными сиропами с различным содержанием сухих веществ. В этом смысле Крем на растительных маслах Del'ar cream® 26% Люкс плюс универсален. Еще одно преимущество данного продукта – возможность внесения в него до 30% воды при сохранении высокой формоустойчивости.

Но главное – вкус – насыщенный, сливочно-ванильный, без нежелательных послевкусий, которые зачастую возникают в подобных продуктах из-за наличия низкокачественных растительных жиров и различных стабилизирующих и эмульгирующих ингредиентов. На дегустации специалисты отрасли признали вкус Крема на растительных маслах Del'ar cream® 26% Люкс плюс лучшим среди пяти конкурентных аналогов! Это позволяет считать, что крем станет отличным решением многих задач производителей тортов и пирожных, это продукт европейского качества по российской цене».

По оценкам экспертов, ёмкость российского рынка растительных сливок будет увеличиваться, причем рост может подстегиваться как экономической эффективностью использования кремов на растительных маслах, так и набирающей обороты потребительской популярностью низкокалорийных кондитерских изделий.

**Директор департамента развития ГК «СОЮЗСНАБ»:**

«Растительные сливки имеют достаточный потенциал развития как технологичный ингредиент для кондитерской отрасли. В условиях довольно жёсткой конкуренции на данном рынке, мы своим партнёрам не просто предлагаем высококачественную продукцию, но и предоставляем дополнительные услуги клиентского сервиса.

Каждый ингредиент, разработанный нашей компанией, после многочисленных тестирований в лабораторных условиях, обязательно отработывается в составе рецептур готовых продуктов. В частности, мы можем предложить производителям около 20 готовых рецептур мучных кондитерских изделий с использованием кремов на растительных маслах. Это готовые идеи для расширения ассортимента.

Возможности ГК «СОЮЗСНАБ» в области исследований и разработок позволяют оказывать нашим клиентам любую технологическую помощь, в том числе выезд на предприятие для проведения пробных выработок и создание эксклюзивных ингредиентов на заказ. Быть же всегда рядом с нашими партнёрами нам помогает развитая сеть логистики и наличие филиалов по всей России».



**Центральный офис  
ГК «СОЮЗСНАБ»**

**143405, Россия, Московская обл.,  
г. Красногорск, Ильинский тупик,  
д. 6**

**тел.: (495) 937-87-37**

**(многоканальный)**

**Факс: (495) 937-87-20**

**e-mail: mail@ssnab.ru**

**www.ssnab.ru**