

bushtrade
wszystko czego pragniesz



katalog produktów



o firmie

Bush Trade to firma rodzinna, która działa na rynku od 2004 roku. Importuje komponenty do cukiernictwa z Europy Zachodniej i Południowej. Przez przeszło 13 lat firma poszerza asortyment, zmieniając go i dostosowując elastycznie do potrzeb dynamicznego rynku. Dzięki rozwiniętej sieci dystrybucji, Bush Trade zaopatruje w doskonałej jakości produkty coraz liczniejszą grupę producentów cukierniczych, piekarniczych i gastronomicznych.

Działalność firmy oparta jest na rodzinnym kapitale i pasji do tego, co robimy. W hasle „Wszystko, czego pragniesz” kryje się motto firmy, które stawia na wygodę obsługi, sprawne zarządzanie sprzedażą i indywidualne podejście do klienta. Śledzimy światowe trendy, poszukując innowacji i dążąc do tworzenia coraz bogatszej, ciekawej oferty.

Logo Bush Trade to koliber. Symbol mądrości, zaufania, pokojowej duszy, podróży, przemijania, nadziei oraz radości i piękna. Ze względu na szybkość w czasie lotu, utożsamiany jest z pędem ducha czasu, a zwinnie poruszające się skrzydła, symbolizują nieskończoność i zdolność osiągnięcia niemożliwego. Kolibry nieustraszenie dążą do celu, znajdując kreatywnie coraz to nowsze ścieżki. Poszukują najśłodsze nektaru i potrafią latać do tyłu. Bush Trade – jak kolibry – czerpie wiedzę z przeszłości, wyciągając wnioski i ucząc się z pokorą każdego dnia. Ale także odważnie dąży do realizacji założeń, nie szczędząc sił i środków, aby sprostać potrzebom rynku. Elastycznie dostosowuje się do branży i klientów, oddając w ich ręce najlepsze produkty. Z dystansem i szczególną uwagą słucha potrzeb. I z energetycznym optymizmem spogląda w przyszłość, wiedząc, że to co się w niej kryje, przyniesie jeszcze wiele dobrego.

SPIS TREŚCI

aromaty cukiernicze	04
stabilizatory do bitej śmietany	06
śmietana roślinna	09
kremy	10
nadzienia	12
pasty	13
mieszanki cukiernicze	14
barwniki	16
masy/bezy	17
glazury/mirrory	18
dekoracje	20
proszki owocowe do pralin	21
czekolady/polewy	22

aromaty

cukiernicze



Nasza oferta kryje kilkadziesiąt rodzajów aromatów płynnych naturalnych i identyczno-naturalnych. Prezentujemy te, które cieszą się największą popularnością. Produkowane są w różnym stężeniu oraz na różnych rodzajach nośnika – w zależności od potrzeb klienta. Dzięki tak szerokim możliwościom, nasze aromaty można stosować przy produkcji wszystkich artykułów spożywczych.

bushtrade

wszystko czego pragniesz

aromaty	produkt	jednostka	opakowanie	dozowanie	opis
					
	amaretto	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny, subtelny smak amaretto. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.
	anyżowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny, subtelny anyżowy smak. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.
	cytrynowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny, smak świeżych sycylijskich cytryn. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień.
	gruszkowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny, smak świeżych gruszek. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień.
	maślany	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny, subtelny maślany smak. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.
	migdałowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny, subtelny smak migdałów. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.
	pomarańczowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny, smak świeżych pomarańczy. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.
	rumowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny smak jamajskiego rumu. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.
	śmietankowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Aromat o śmietankowo - kremowej nucie. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.
	waniliowy	litr	butelka 1 l	3 -5 g/kg	Naturalny smak i aromat typowej wanilii. Służy do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień. Można stosować zarówno przed, jak i po pieczeniu.

* inne smaki dostępne po złożeniu zapytania i w określonych ilościach

stabilizatory

do bitej śmietany



Doskonale do wszystkich rodzajów ciast, tortów, rolad i subtelnie lekkich deserów. Zachowują stabilność przy zamrażaniu. Dają możliwość dłuższej pracy nad wykończeniem gotowego produktu. Cechuje je wysoka wydajność oraz charakterystyczny aromat dla każdego rodzaju.

bushtrade

wszystko czego pragniesz

stabilizatory do bitej śmietany

fixferte

jednostka opakowanie dozowanie				
produkt				opis
amarettini	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany z kawałkami amarettini (migdałowe ciasteczka), zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
ananas	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku ananasa, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
arriba	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator Arriba - ekstra ciemna czekolada. Stabilizator do bitej śmietany, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
banan	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku banana, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
borówka	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku borówki, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
brzoskwinia - marakuja	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku brzoskwini i marakui, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
cappuccino	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator o delikatnym smaku kawy cappuccino. Stabilizator do bitej śmietany, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
cytryna	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku cytryny, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
czarna porzeczka	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku czarnej porzeczki, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
czekolada	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku czekolady, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
czerwona pomarańcza	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku czerwonej pomarańczy, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
gruszka williams	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku gruszki Williamsa, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
irish coffee	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku irish coffee, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki czekolady.
jabłko pieczone z cynamonem	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku pieczonego jabłka, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
jogurt	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku jogurtu, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.

stabilizatory do bitej śmietany

fixferte

produkt	jednostka opakowanie dozowanie			opis
				
karmel z krokantem	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku karmelu z kawałkami krokantu, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
kiwi - agrest	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku kiwi i agrestu, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
likier jajeczny - advocat	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku advocat, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
malina	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku maliny, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
mandarynka	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku mandarynki, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
mango	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku mango, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
marcepan	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku marcepana, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
maślany	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku maślanym, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
morela	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku moreli, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
neutralny	kg	wiaderko 3 kg	150 g/kg	Posiada lekki posmak waniliowy oraz dodatek cukru, który podnosi walory smakowe śmietany.
nugat	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku nugatu, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
orzech laskowy	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku orzechów laskowych, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki orzechów.
owoce leśne	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku owoców leśnych, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
patissana 92	kg	wiaderko 3 kg		Patissana 92 to gotowy do użytku zastępnik żelatyny. Nie wymaga podgrzewania, wystarczy wymieszać go z wodą. Stabilizuje śmietanę, nadając jej idealną gładkość i konsystencję. W odróżnieniu od żelatyny, nie usztywnia zbytnio śmietany, ani nie powoduje zbijania jej w grudki.
pomarańcza	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku pomarańczy, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.

stabilizatory do bitej śmietany

jednostka opakowanie dozowanie				
produkt				opis
pistacja	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku pistacjowym, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera sproszkowany marcepan.
rabarbar z kawałkami truskawki	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany z kawałkami truskawek, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
serowy	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku sera, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
stracciatella	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku stracciatella, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Z kawałkami czekolady.
śliwka	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku śliwki, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
tiramisu	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do śmietany o smaku tiramisu z oryginalnym serkiem mascarpone, który dodaje śmietanie delikatności i gładkości.
truskawka	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku truskawki, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
wiśnia	kg	wiaderko 3 kg	200 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku wiśni, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak. Zawiera kawałki owoców.
żurawina - jogurt	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku żurawiny i jogurtu, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
czekolada biała	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku białej czekolady, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
espresso	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku espresso, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
jabłko	kg	wiaderko 3 kg	250 g/kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku jabłka, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.

śmietana roślinna	jednostka opakowanie			opis
	produkt			
	ken presto	litr	kartonik 1 l	Śmietana roślinna na bazie tłuszczów kokosowych.



kręmy cukiernicze



Do oblewania, nadziewania i aromatyzowania mas cukierniczych. Są wyjątkowo łatwe w przygotowaniu, część z nich jest termostabilna. Dostępne w wielu oryginalnych smakach.

bushtrade

wszystko czego pragniesz

kremy	jednostka opakowanie		opis
	produkt		
	cremus - biała czekolada	kg wiaderko 6 kg	Krem z białą czekoladą do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania rozmaitych mas.
	cremus - ciemna czekolada	kg wiaderko 6 kg	Krem o smaku ciemnej czekolady do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania rozmaitych mas.
	kalt creme	kg worek 20 kg	Krem budyniowy na zimno w formie proszku o smaku waniliowym, na pełnym mleku.
	maestro czekoladowo - karmelowy	kg wiaderko 5 kg	Krem do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania mas cukierniczych.
	maestro czekoladowo - pomarańczowy	kg wiaderko 5 kg	Krem do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania mas cukierniczych.
	maestro czekoladowo - truskawkowy	kg wiaderko 5 kg	Krem do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania mas cukierniczych.
	maestro x bitter - czekoladowy	kg wiaderko 10 kg	Krem o intensywnym smaku gorzkiej czekolady. Często wykorzystywany do dekoracji tortów. Służy również do oblewania, nadziewania i aromatyzowania tortów oraz ciast.
	nocciola white	kg wiaderko 6 kg	Krem z najlepszej jakości prażonych orzechów laskowych. Półprodukt cukierniczy o wielu zastosowaniach, m.in. do ciastek, deserów, lodów i innych słodkości. Służy również do uszlachetniania śmietan, kremów i nadzień.
	sacher suprem 17,5 % - czekoladowy	kg wiaderko 6 kg	Krem o smaku ciemnej czekolady do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania rozmaitych mas.



nadzienia

cukiernicze

Idealne do ciast deserowych i produkcji lodów. Doskonale nadają się do smarowania. Niektóre smaki wzbogacono o dodatki – wafle, drobno siekane orzechy laskowe.

nadzienia	produkt	jednostka	opakowanie	opis
	bueno praline	kg	wiaderko 10 kg	Tłusty krem do smarowania o smaku orzechowym.
	butter scotch	kg	wiaderko 6 kg	Krem o delikatnej i gładkiej konsystencji oraz wzbogaconym smaku mleczno- karmelowym. Stosowany do aromatyzowania mas oraz nadziewania ciast i pralin.
	choco crunch	kg	wiaderko 4,5 kg	Nadzienie do ciast i tortów o intensywnym smaku czekolady z chrupiącymi kawałkami ciasteczek. Świetnie nadaje się również do dekoracji lodów.
	gofretino	kg	wiaderko 4,5 kg	Czekoladowy krem pralinowy z drobnymi kawałkami opłatkowego wafła. Idealnie nadaje się do nadziewania pralin i tortów oraz ciast grylazowych. Wspaniale sprawdza się również w dekoracji lodów.
	latte crips - orzech	kg	wiaderko 4,5 kg	Chrupiące nadzienie „Latte Crisp” o smaku mlecznej czekolady z kawałkami orzechów ziemnych i nerkowca oraz chrupiącymi ciasteczkami i ziarnami zbóż w polewie czekoladowej. Fantastycznie sprawdza się w produkcji ciast i tortów grylazowych oraz do dekoracji lodów.
	nutcream	kg	wiaderko 5 kg	Tłusty krem o smaku orzechowo - czekoladowym.
	pralinuts	kg	wiaderko 10 kg	Tłusty krem o smaku orzechowo - czekoladowym.
	rochere	kg	wiaderko 4,5 kg	Krem czekoladowy z drobno siekanymi, prażonymi orzechami laskowymi. Świetnie nadaje się jako nadzienie do tortów i ciast grylazowych oraz wyjątkowo dobrze sprawdza się w dekoracji lodów.
	caribe cacao czekoladowe	kg	wiaderko 13 kg	Gotowy pasteryzowany krem o długim okresie przydatności do spożycia, do mrożenia i zapieku.
	sudan nuts	kg	wiaderko 4,5 kg	Krem o charakterystycznym smaku czekoladowym wzbogaconym suchymi orzechami ziemnymi w drobnych kawałkach. Idealny do nadziewania. Świetnie nadaje się również do dekoracji lodów.



pasty deserowe

Wyjątkowo łatwe i wygodne w użyciu. Nadają smak, kolor oraz niezwykle aromat produktom cukierniczym.

		jednostka opakowanie		
pasty	produkt			opis
	bananowa	kg	wiaderko 3 kg	Skoncentrowana pasta o mocnym smaku banana do aromatyzowania mas, śmietan, lodów. Ma również zastosowanie przy wyrobie deserów i uszlachetnianiu śmietan.
	biscaroma	kg	wiaderko 3 kg	Skoncentrowana pasta o mocnym smaku biszkoptu do aromatyzowania mas, śmietan, lodów. Ma również zastosowanie przy wyrobie deserów i uszlachetnianiu śmietan.
	bush choc - magicao	kg	wiaderko 5 kg	Skoncentrowana pasta z ciemnego kakao do aromatyzowania mas, śmietan, lodów. Ma również zastosowanie przy wyrobie deserów i uszlachetnianiu śmietan.
	deserowa ze skórką cytrynową	kg	wiaderko 5 kg	Mocno aromatyzowana pasta z kawałkami skórki cytrynowej, gwarantuje naturalny smak świeżych cytryn. Idealnie nadaje się do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych, spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień oraz produktów lodziarskich.
	deserowa ze skórką pomarańczową	kg	wiaderko 5 kg	Mocno aromatyzowana pasta z kawałkami skórki pomarańczowej, gwarantuje naturalny smak świeżych pomarańczy. Idealnie nadaje się do aromatyzowania wyrobów cukierniczych, ciast drożdżowych, kruchych, spodów tortowych, kremów maślanych i ciast ze śmietaną, wyrobów nadziewanych i nadzień oraz produktów lodziarskich. Dozowanie 50 - 80 g/kg.
	frappuccino	kg	wiaderko 3 kg	Skoncentrowana pasta o mocnym smaku kawy do aromatyzowania mas, śmietan, lodów. Ma również zastosowanie przy wyrobie deserów i uszlachetnianiu śmietan.
pasty pralinowe crispy	pistacjowa	kg	wiaderko 3 kg	Skoncentrowana pasta o mocnym smaku pistacjowym do aromatyzowania mas, śmietan, lodów. Ma również zastosowanie przy wyrobie deserów i uszlachetnianiu śmietan.
	biała czekolada	kg	wiaderko 4 kg	Gotowa do użycia, pralinowa masa cukiernicza z białej czekolady, migdałów i kawałków chrupiących prażynek. Do zastosowania w cukiernictwie i lodziarstwie.
	mleczna czekolada	kg	wiaderko 4,5 kg	Gotowa do użycia, pralinowa masa cukiernicza z mlecznej czekolady, migdałów i kawałków chrupiących prażynek. Do zastosowania w cukiernictwie i lodziarstwie.
pasty pralinowe crispy	pistacjowa	kg	wiaderko 4 kg	Gotowa do użycia, pralinowa masa cukiernicza z pistacji, migdałów i kawałków chrupiących prażynek. Do zastosowania w cukiernictwie i lodziarstwie.

mieszanki

cukiernicze



Przeznaczone do wypieku zarówno klasycznych, jak i oryginalnych kompozycji smakowych. Mieszanki mają różnorodne możliwości zastosowania. Ich wilgotny miękisz wyjątkowo długo utrzymuje delikatną konsystencję i świeżość. Wydajne i łatwe w przygotowaniu.

bushtrade

wszystko czego pragniesz

jednostka opakowanie

mieszanki

produkt			opis
amerikan - mix	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta cukierniczego na tradycyjne ciasto Amerykaner. Jego zaletą jest brak charakterystycznego zapachu amoniaku w gotowym wyrobie.
bisquit	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowego gwarantująca wypiek o lekko zbitej strukturze. Stosowany zwłaszcza do ciast z owocami, ponieważ może wchłonąć większą ilość soków owocowych, przedłużając świeży wygląd wypieków.
bisquit - soft	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowego o bardzo delikatnej i puszystej strukturze.
choco - bisquit	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowego o smaku czekoladowym.
choco soft - mix	kg	worek 25 kg	Mieszankę ciasta biszkoptowo - tłuszczowego cechuje łatwość przygotowania oraz różnorodność zastosowania. Zawiera 15% wysokiej jakości proszku czekoladowego. Ciasto ma wilgotny miękisz, dzięki czemu wyjątkowo długo utrzymuje delikatną konsystencję. Bardzo wydajna receptura podstawowa.
ciasto korzenne	kg	worek 10 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowo - tłuszczowego zawierająca kompozycję wielu korzennych, aromatycznych przypraw.
cookies czekoladowa	kg	worek 20 kg	Mieszanka cukiernicza na kruche ciastka pszenno - owsiane o smaku czekoladowym. Do mieszanki można, lecz nie trzeba, dołożyć bakalie. Bardzo dobrze komponuje się z żurawiną lub rodzynkami. Można z niej produkować małe ciasteczka lub duże ciastka sztukowe do kawy.
cookies waniliowa	kg	worek 20 kg	Mieszanka cukiernicza na kruche ciastka pszenno - owsiane o smaku waniliowym. Do mieszanki można, lecz nie trzeba, dołożyć bakalie. Bardzo dobrze komponuje się z żurawiną lub rodzynkami. Można z niej produkować małe ciasteczka lub duże ciastka sztukowe do kawy.
dark - soft	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowo - tłuszczowego o intensywnym, gorzko - aromatycznym smaku kakao. Sprawia, że wypiek jest bardziej puszysty i dłużej utrzymuje wilgotność ciasta.
gewurz - fix	kg	karton 5 kg	Koncentrat ciasta korzennego.
jogurtowo - mix	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowo - tłuszczowego o smaku jogurtowym.
koncentrat ciasta drożdżowego	kg	worek 25 kg	Skoncentrowana (20%) mieszanka ciasta drożdżowego do produkcji ciast drożdżowych, pączków i ciast półfrancuskich.
kruchmix	kg	worek 25 kg	Mieszanka cukiernicza na ciasto kruche
lemon cake	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowo - tłuszczowego o smaku cytrynowym.
sandquit	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowo - tłuszczowego, idealnie nadaje się do wypieku babek piaskowych.
sandy	kg	worek 25 kg	Mieszanka ciasta biszkoptowo - tłuszczowa. Idealna do produkcji smacznych placek owocowych z blachy, w których - dzięki unikalnej technologii i idealnie dobranym składnikom - owoce się nie zapadają. Wyśmienita również do wypiekania soczystych i smacznych maślanych babek piaskowych. Wspaniale sprawdza się również jako comber z doskonałą pastą z likieru jajecznego. Wszystkie produkty wykonane z Sandy są stabilne przy zamrażaniu i rozmrażaniu, zachowując świeżość szczególnie długo.
speszleb - oryginalny piernik	kg	wiaderko 15 kg	Mieszanka przeznaczona do produkcji twardych lub miękkich pierników, ciast miodowych oraz korzennych.

barwniki

dekoracyjne

Naturalne barwniki spożywcze o wyjątkowo szerokim spectrum zastosowania. Sprawdzają się w barwieniu mas dekoracyjnych, żeli cukierniczych, karmelu, mas cukierniczych, piekarniczych i wielu innych.



barwniki

jednostka		opakowanie	
produkt			opis
cytrynowo - żółty	litr	butelka 1l	Płynny barwnik spożywczy do osiągnięcia intensywnego zabarwienia neonowo - żółtego. Stosowany do barwienia mas cukrowych, żeli dekoracyjnych, marcepanu, karmelu, pieczywa oraz słodczy.
kolor żółtka	litr	butelka 1l	Płynny barwnik spożywczy do osiągnięcia odcieni pomarańczowych. Stosowany do barwienia mas cukrowych, żeli dekoracyjnych, marcepanu, karmelu, pieczywa oraz słodczy.
modry - niebieski	litr	butelka 1l	Płynny barwnik spożywczy stosowany do barwienia mas cukrowych, żeli dekoracyjnych, marcepanu, karmelu, pieczywa oraz słodczy.
truskawkowo - czerwony	litr	butelka 1l	Płynny barwnik spożywczy do osiągnięcia owocowego odcienia zabarwienia truskawkowego. Stosowany do barwienia mas cukrowych, żeli dekoracyjnych, marcepanu, karmelu, pieczywa oraz słodczy.
wiśniowo - czerwony	litr	butelka 1l	Płynny barwnik spożywczy do osiągnięcia intensywnego ciemnoczerwonego koloru. Stosowany do barwienia mas cukrowych, żeli dekoracyjnych, marcepanu, karmelu, pieczywa oraz słodczy.

masy/bezy

dekoracyjne

Masy dekoracyjne przeznaczone do dekoracji tortów weselnych i okolicznościowych w stylu angielskim. Wzbogacają wypieki o niepowtarzalne, unikalne smaki.



masy/bezy	jednostka opakowanie		opis
	produkt		
	beza - blanc art	kg	wiaderko 2,5 kg
	kesskopan	kg	wiaderko 15 kg
	masa persipanowa	kg	wiaderko 12,5 kg
	magic white	kg	wiaderko 7 kg
	schnee-fix - proszek białkowy	kg	wiaderko 2,5 kg

glazury/mirrors

cukiernicze



Charakteryzuje je niezwykle połysk, nasycony kolor oraz doskonały, jedwabisty smak. Fantastyczne do wykańczania zarówno powierzchni płaskich, jak i pochyłych. Unikalna – wygodna konsystencja żelu, umożliwia nanoszenie bardzo cienkiej warstwy na wypieki. Nadaje się do zamrażania i rozmrażania bez utraty swoich właściwości.

bushtrade

wszystko czego pragniesz

jednostka opakowanie

glazury

produkt			opis
biała czekolada	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
biskoptowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
ciemny czekoladowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
cytrynowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
czekoladowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
karmelowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
kasztanowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
kiwi	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
malinowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
mandarynkowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
mleczny karmel	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
morelowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
pistacjowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
pomarańczowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
tropikalny	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
truskawkowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
wiśnia - amarena	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
żel na zimno neutralny	kg	wiaderko 6 kg	Gotowy do użycia żel na zimno do glazurowania świeżych owoców. Idealnie nadaje się do wykonywania bajkowych tortów, można go również stosować do pisania oraz wypełnień. Jest stabilny i przezroczysty, co daje możliwość barwienia go na dowolne kolory. Nadaje połysk wszystkim wyrobom cukierniczym.

dekoratione

cukiernicze



Pyszne ozdoby, dodające wypiekowi atrakcyjności. Wykonane z czekolady i smacznych dodatków. Nadają klasy, elegancji i wzbogacają dowolne słodkości – począwszy od prostych ciasteczek, przez lody, aż po wykwintne, okazjonalne torty.

bushtrade

wszystko czego pragniesz

jednostka opakowanie

dekoracje

produkt	jednostka	opakowanie	opis
amarettini - pastylki dekoracyjne	kg	karton 2 kg	Małe, dekoracyjne, włoskie, chrupkie ciasteczka migdałowe.
choco snow kakao dekoracyjne	kg	karton 3 kg/10 kg	Nietopliwe kakao do dekoracji ciast, a zwłaszcza deserów tiramisu.
galaretki dekoracyjne cytrynowa	kg	karton 2 kg	Ozdobne galaretki o smaku cytrynowym w kształcie plastra cytryny.
galaretki dekoracyjne pomarańczowa	kg	karton 2 kg	Ozdobne galaretki o smaku pomarańczowym w kształcie plastra pomarańczy.
mixed - chrupkie kuleczki czekoladowe	kg	wiaderko 2,5 kg	Kulki kukurydziane powlekane ciemną, mleczną i białą czekoladą.
mocccabohnen	kg	karton 1 kg	Czekoladki dekoracyjne w kształcie ziaren kawy.
posypka czekoladowa do zapieku	kg	karton 2x6 kg	Posypka czekoladowa 20000 - 22000 szt./kg
posypka kakaowa do zapieku	kg	karton 2x6 kg	Posypka w kształcie kropli kakaowych 7000-8000 szt./kg
scaglietta - płatki o smaku białej czekolady	kg	wiaderko 2 kg	Białe, błyszczące płatki do dekoracji o smaku białej czekolady.
scaglietta - płatki o smaku gorzkiej czekolady	kg	wiaderko 2 kg	Ciemne, błyszczące płatki do dekoracji o smaku gorzkiej czekolady.
scaglietta - płatki o smaku mlecznej czekolady	kg	wiaderko 2 kg	Błyszczące płatki do dekoracji o smaku mlecznej czekolady.

proszki owocowe do pralin

cytrynowy	kg	wiaderko 1,5 kg	Suchy proszek do dekoracji pralin. 1000g proszku owocowego odpowiada 5000g świeżych owoców. Służy do uszlachetniania smaku śmietan, kremów, nadzień deserów oraz lodów. Proszkiem można aromatyzować i barwić polewy tortowe i masy cukrowe.
czarna porzeczka	kg	wiaderko 1,25 kg	Suchy proszek do dekoracji pralin. 1000g proszku owocowego odpowiada 5000g świeżych owoców. Służy do uszlachetniania smaku śmietan, kremów, nadzień deserów oraz lodów. Proszkiem można aromatyzować i barwić polewy tortowe i masy cukrowe.
malinowy	kg	wiaderko 1,25 kg	Suchy proszek do dekoracji pralin. 1000g proszku owocowego odpowiada 5000g świeżych owoców. Służy do uszlachetniania smaku śmietan, kremów, nadzień deserów oraz lodów. Proszkiem można aromatyzować i barwić polewy tortowe i masy cukrowe.



czekolady/polewy

cukiernicze



Kuwetury czekoladowe o zróżnicowanej procentowej zawartości masy kakaowej w produkcie – od 52 do 70%. W ofercie znajduje się również polewa o smaku ciemnej czekolady o wysokiej – jak na tego typu produkt – zawartości 24% kakao w proszku.

bushtrade

wszystko czego pragniesz

czekolady/polewy	produkt	jednostka	opakowanie	opis
	biała - miravet 30%	kg	karton 2x5 kg	Czekolada biała 30%
	ciemna - ebano 52%	kg	karton 2x5 kg	Czekolada ciemna o minimalnej zawartości kakao 52%.
	ciemna - haya 58%	kg	karton 2x5 kg	Czekolada ciemna o minimalnej zawartości kakao 58%.
	ciemna - wengue 70%	kg	karton 2x5 kg	Czekolada ciemna o minimalnej zawartości kakao 70%.
	mleczna - milk mara 34%	kg	karton 2x5 kg	Czekolada mleczna o minimalnej zawartości kakao 34%.
	polewa zafira biała - white non temp	kg	karton 2x5 kg	Łatwa w dozowaniu i przetwarzaniu polewa o smaku białej czekolady.
	polewa zafiro ciemna - bitter 24% non temp	kg	karton 2x5 kg	Łatwa w dozowaniu i przetwarzaniu polewa o pełnym, mlecznym smaku.





www.bushtrade.pl

BUSH TRADE SP. Z O.O. SP. K.
UL. SKŁADOWA 2B, 64-000 KOŚCIAN
TEL./ FAX 65 511 05 91
email: biuro@bushtrade.pl