





Bush Trade to firma rodzinna, która działa na rynku od 2004 roku. Importuje komponenty do cukiernictwa z Europy Zachodniej i Południowej. Przez przeszło 15 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 hasło „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
kremy	10
nadzienia	12
pasty	13
mieszanki cukiernicze	14
glazury/mirrory	16
masy/bezy	19
dekoracje	20
proszki owocowe do pralin	21
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
	cytrynowy	litry	butelka 1,2 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.
	maślany	litry	butelka 1,2 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	litry	butelka 1,2 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	litry	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	litry	butelka 1,2 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	litry	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	litry	butelka 1,2 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

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.
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	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku jabłka, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
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.

fixfertige

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.
słony karmel	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku słonego karmelu, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
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.
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	25 g/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 usztynnia zbyt 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

fixfertige

produkt				opis
panna cotta	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku panna cotta, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
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.
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.

fond

jablkowy	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku jabłkowym, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
espresso	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku espresso, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
czekolada biała	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku białej czekolady, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
miodowo-migdałowy	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku miodowo-migdałowym, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
jogurt z makiem	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku jogurtowym z makiem, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.
limonka-czarny bez	kg	wiaderko 3 kg	200 g/ kg	Stabilizator do bitej śmietany o smaku limonkowym z czarnym bżem, zapewniający idealnie lekką, a zarazem stabilną konsystencję masy oraz wyrazisty smak.

kremy 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	
produkt			opis
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.
vela bianca	kg	wiaderko 6 kg	Krem mleczno - orzechowy do nadziewania i aromatyzowania rozmaitych mas.
nocciola white	kg	wiaderko 5 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 biały	kg	wiaderko 6 kg	Krem do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania mas cukierniczych.
sacher karmelowy	kg	wiaderko 6 kg	Krem do oblewania tortów, nadziewania i aromatyzowania mas cukierniczych.



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	jednostka opakowanie		opis
	produkt		
	butter scotch	kg	wiaderko 6 kg
	choco crunch	kg	wiaderko 4,5 kg
	gofretino	kg	wiaderko 4,5 kg
	latte crips - orzech	kg	wiaderko 4,5 kg
	rochere	kg	wiaderko 4,5 kg



pasty deserowe

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

		jednostka		opakowanie	
		produkt			opis
pasty		bush choc - magicao	kg	wiaderko 5 kg	Skoncentrowana pasta z ciemnego kakao do aromatyzowania mas, śmietan, lodów. Ma również zastosowanie przy wyrobie kremów czekoladowych, 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.
pasty pralinowe crispy		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.
		orzech	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.
		pistacjowa	kg	wiaderko 4 kg	Gotowa do użycia, pralinowa masa cukiernicza z pistacji, migdałów i kawałków chrupiących prażynek. Do zastosowania w cukiernictwie i lodziarstwie.
		czerwone owoce	kg	wiaderko 4 kg	Gotowa do użycia, pralinowa masa cukiernicza z czerwonych owoców (truskawki i maliny) z białej czekolady oraz chrupiących ciasteczek. 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 mix	kg	worek 25 kg	Mieszanka czekoladowego ciasta biszkoptowo- tłuszczowego do wypieków babek czekoladowych, podkładów, placek i muffin. Doskonale utrzymuje wilgotność i owoce.
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.
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.
kruchmix	kg	worek 25 kg	Mieszanka cukiernicza na ciasto kruche
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.
fudge cake	kg	worek 15 kg 25 kg	Mieszanka biszkoptowo tłuszczowa o smaku czekoladowo - krówkowym. Idealna do produkcji placek, podkładów, babek i muffin.

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
biały	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na zimno i 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 zimno i 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 zimno i gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
dark 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 zimno i 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 zimno i 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 zimno i 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 zimno i gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.

jednostka opakowanie

glazury

produkt			opis
pomarańczowy	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na zimno i 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 zimno i gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
truskawkowy milky	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.
wisniowy - amarena	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na zimno i 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.
springel biały	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na zimno i gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
springel mango	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na zimno i gorąco. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.
springel neutralny	kg	wiaderko 6 kg	Błyszcząca glazura do użycia na zimno. Żelowa konsystencja, doskonały połysk i przezroczystość, łatwe w użyciu. Do stosowania zarówno w dekoracji powierzchni płaskich, jak i boków o dowolnym nachyleniu.

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		
	kesskopan	kg	wiaderko 15 kg
	magic white	kg	wiaderko 7 kg
	schnee-fix - proszek białkowy	kg	wiaderko 2,5 kg

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			
produkt			opis
choco snow kakao dekoracyjne	kg	wiaderko 3 kg / worek 10 kg	Nietopliwe ciemne kakao do dekoracji ciast, a zwłaszcza deserów tiramisu.
mixed - chrupkie kuleczki czekoladowe	kg	karton 2,5 kg	Kulki kukurydziane powlekane ciemną, mleczną i białą czekoladą.
cukier nietopliwy bukiet	kg	worek 15 kg	Cukier nietopliwy do dekoracji.
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.



czekolady/polewy

cukiernicze



Kuwetury czekoladowe o zróżnicowanej procentowej zawartości masła kakaowego 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

polewy	jednostka opakowanie		opis
	produkt		
			
	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.
	polewa zafiro mleczna - 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