


bush trade
wszystko czego pragniesz



katalog produktów
2024



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.

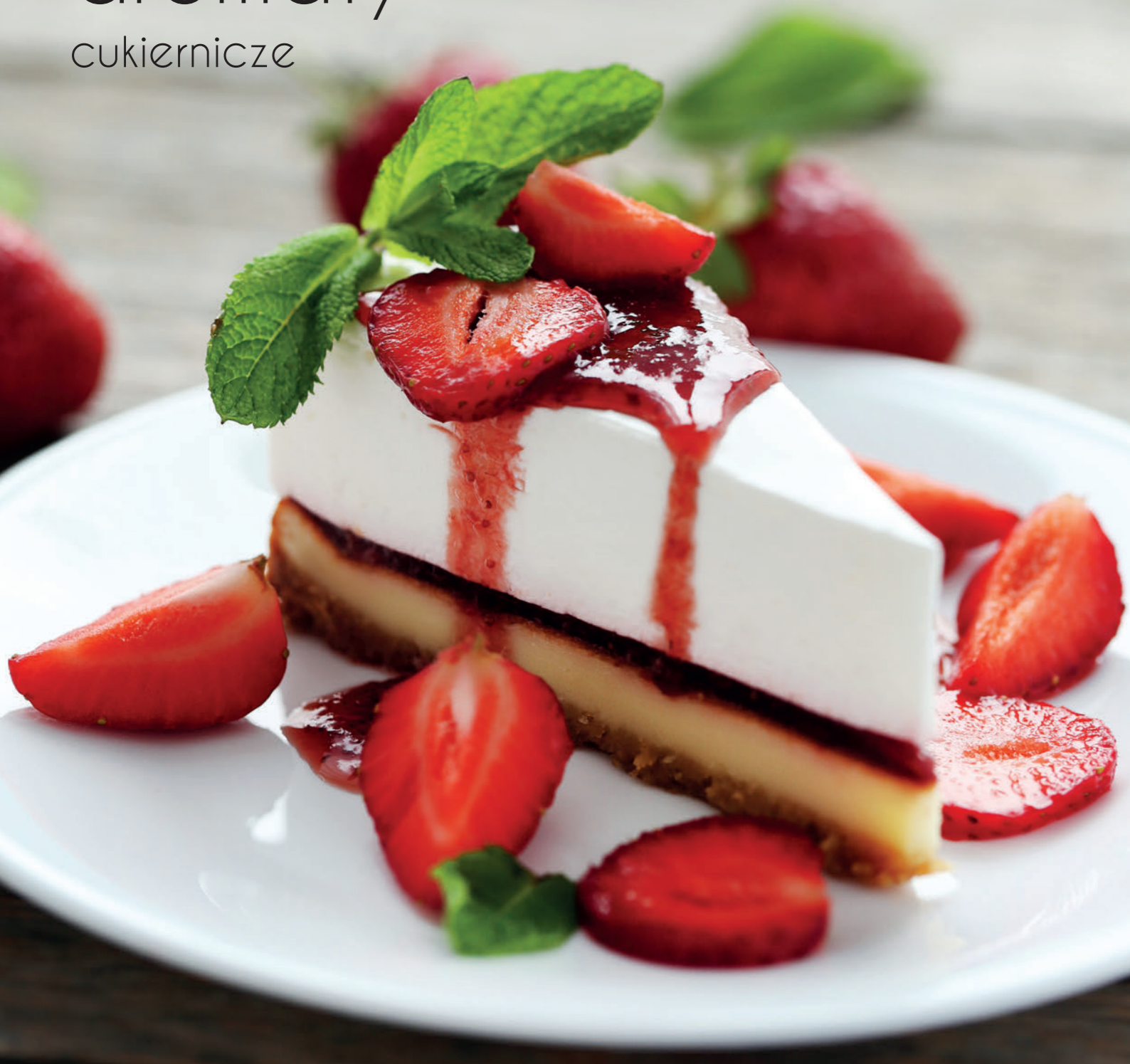
Działalność firmy oparta jest na rodzinnym kapitale i pasji do tego, co robimy. W hasło „Wszystko, czego pragniesz” kryje się motto firmy, które stawia na wygodę obsługi, sprawne zarządzanie sprzedażą i indywidualne podejście do klienta. Śledzimy światowe trendy, poszukując innowacji i dążąc do tworzenia 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/mirory	16
dekoracje	20
proszki owocowe do pralin	21
polewy	22

aromaty cukiernicze



aromaty
cukiernicze

produkt	jednostka opakowanie dozowanie			opis
				
cytrynowy	litr	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.
migdałowy	litr	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.
rumowy	litr	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	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 1,2 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.

aromaty

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

bushtrade

wszystko czego pragniesz

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
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 marakuji, 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.
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.
czzerwona 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.
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.
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

bushtrade

wszystko czego pragniesz

jednostka opakowanie dozowanie

produkt				opis
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.
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.
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 (masłane)	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.
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.
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 usztynia zbyt mocno 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.

fixferte

jednostka opakowanie dozowanie

produkt				opis
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.
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.
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.
słony karmel	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.

fixferte



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

	jednostka opakowanie		opis
	produkt		
kremy	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.
	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.



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	opis	
	kg	wiaderko 6 kg	Krem o delikatnej i gładkiej konsystencji oraz wzbogaconym smaku mleczno-karmelowym. Stosowany do aromatyzowania mas oraz nadziewania ciast i pralin.
	kg	wiaderko 4,5 kg	Nadzenie do ciast i tortów o intensywnym smaku czekolady z chrupiącymi kawałkami ciasteczek. Świetnie nadaje się również do dekoracji lodów.
	kg	wiaderko 4,5 kg	Krem pralinowy o smaku mlecznej czekolady z drobnymi kawałkami opłatkowego wafła. Idealnie nadaje się do nadziewania pralin i tortów oraz ciast grylazowych. Wspaniale sprawdza się również w dekoracji lodów.
	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.
	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.



pasty

deserowe

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

pasty	jednostka opakowanie		opis
	produkt	opis	
	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.
	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.
	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	kg	wiaderko 4 kg	Gotowa do użycia, pralinowa masa cukiernicza z białej czekolady, migdałów i kawałków chrupiących prażynek. Do zastosowania w cukiernictwie i lodziarstwie.
	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.

mieszanki cukiernicze

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	jednostka opakowanie		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.
	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 placków 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.



bushtrade

wszystko czego pragniesz



Charakteryzuje je niezwykły 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.

jednostka opakowanie

produkt			opis
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.
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.
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 cukiernicznym.
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.

glazury

dekoracje cukiernicze

dekoracje cukiernicze



Pyszne ozdoby, dodające wypiekom 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

produkt	jednostka opakowanie		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 buket	kg	worek 15 kg	Cukier nietopliwy do dekoracji.
dekoracja czekoladowa - metaliczno-czerwona perła	kg	pudełko 0,75 kg	Kulki czekoladowe powlekane masą metaliczno-czerwoną perłą
dekoracja czekoladowa - metaliczno-miedziana perła	kg	pudełko 0,75 kg	Kulki czekoladowe powlekane masą metaliczno-miedzianą perłą
dekoracja czekoladowa - metaliczno-złota perła	kg	pudełko 0,75 kg	Kulki czekoladowe powlekane masą metaliczno-złotą perłą
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.

dekoracje



bushtrade

wszystko czego pragniesz

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.

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.




bushtrade
wszystko czego pragniesz



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