KATALOG
POLOTOVARŮ

CHOCOLAND

ALTIS
Food Production Since 1894
INDUSTRY

katalog_altis_texty.indd 1 28.03.17 18:08

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

každý špičkový potravinářský produkt potřebuje dvě věci: kvalitní vstupní suroviny a starostlivou péči při výrobě. Vy zcela jistě mistrně ovládáte výrobní proces a my si zase troufáme tvrdit, že umíme nabídnout prvotřídní polotovary. Díky spojení našich surovin a vašeho výrobního umu se váš výrobek může stát předmětem touhy spotřebitele a opakovaných nákupů. Spokojenost a věrnost zákazníka je i naší metou, které se neustále snažíme dosáhnout.

Proto všem výrobkům, ať polotovarům nebo hotovým produktům, věnujeme v průběhu celého výrobního cyklu maximální pozornost. Od pečlivého výběru a kontroly nakupovaných surovin přes vlastní výrobní proces až po citlivou manipulaci a skladování zboží ve skladech s řízenou teplotou. Námi vyráběné polotovary, splňující všechny výše uvedené parametry, uvádíme na trh pod obchodní značkou **ALTIS INDUSTRY** a obchodními názvy **„Dobrá poleva...“** a **„Dobrá náplň...“** Snahu všech zaměstnanců společnosti **CHOCOLAND a.s.** o co nejvyšší kvalitu a bezpečnost vyráběných potravin dokazují také certifikáty HACCP, ISO 22000, 1400, ČSN OHSAS 18001, IFS a UTZ.

Polotovary pro další zpracování v nejrůznějších oborech potravinářského průmyslu se v závodě **CHOCOLAND a.s.** zpracovávají už více než šedesát let. Mezi tradiční položky patří sójové polotovary a například plnotučné sójové mouky vyrábíme jako jediní v České republice. V naší nabídce ale najdete také širokou paletu polev, moderních náplňových krémů a řadu dezertních hmot nebo pražené jádroviny.

Dlouholeté tradici výroby polotovarů odpovídá nejen šíře sortimentu, ale také náš individuální přístup k vám, konkrétnímu zákazníkovi. Víme, že vaše výrobní postupy a technologie vyžadují unikátní přístup a jsme na něj připraveni. Zvládáme individuální vývoj polotovarů šitých na míru vašim potřebám.

Budeme potěšeni, pokud se stanete naším spokojeným a věrným zákazníkem.

Pavel Mráz
Generální ředitel CHOCOLAND a.s.

Jaroslav Jedlička
Manažer pro průmyslové výrobky CHOCOLAND a.s.

Sójové produkty

Se sójou máme bohaté zkušenosti a můžeme ji vřele doporučit k dalšímu použití. Ceněná luštěnina má doslova univerzální použití a oblíbili si ji pekaři, cukráři i výrobci cukrovinek nebo müsli tyčinek. Sójové polotovary dokážou vašim produktům zvýšit přidanou hodnotu, zlepšit nutriční hodnoty a také zlevnit výrobu. Sójové drtě a vločky jsou ve velké míře určeny pro výrobu pekařských směsí a přípravků. Sójové boby jsou používány při výrobě zamrazovaného pečiva.

Se sójou pracujeme už od 60. let minulého století a k dispozici máme největší kapacitu na zpracování sójových bobů ve střední Evropě. Pracujeme výhradně s geneticky nemodifikovanými sójovými boby. Pečlivě vybraný druh sóji zpracováváme na vysoce kvalitní plnotučné sójové mouky, vločky, ale také pražené i nepražené drtě nebo pražené oříšky. Jsme připraveni vyhovět vašim individuálním požadavkům a sóju zpracovat podle vašich představ (hrubost, pražení, mísení atd.).
To vše pod přísnou vnitřní i vnější kontrolou.

- **čištěné sójové boby**
- **sójový pudr**
- **plnotučné sójové mouky**
- **sójové vločky**
- **pražené sójové drtě**
- **pražené sójové oříšky (přírodní, solené)**

GMO Free
Bezlepkové (Gluten Free)
Enzymaticky inaktivní

Pekaři, cukráři, oplatkáři

- Použití sóji = razantní zlepšení nutričních hodnot
- Sójová mouka do těsta na rohlíky, housky apod. (max. 10 %)
- Sójová mouka při výrobě oplatek, oplatkových náplní a sušenek
- Vločky, drtě a krupice jako posyp (náhrada ořechů s vysokým obsahem tuku)

Cukrovinky a zdravá výživa

- Sójové vločky pro zlehčení těsta (zdravější ekvivalent ovesných vloček, zvýšení obsahu proteinu)
- Drtě a krupice na posyp (náhrada orechu s vysokým obsahem tuku)
- Výroba müsli a energetických tyčinek

Kód	Název výrobku	Hmotnost obchodní balení (kg)	Obchodní balení/paleta	Hmotnost palety (kg)	DMT výrobku (měsíc)
310 000001	Sójový pudr plnotučný	15	40	600	12
310 000002	Sójová mouka hladká plnotučná	15	40	600	12
310 000003	Sójová mouka hrubá plnotučná	15	40	600	12
310 000004	Sójová drť nepražená (Ø 1mm)	15	40	600	12
310 000005	Sójové vločky	20	30	600	12
310 000006	Sójová drť pražená - jemná	15	30	450	6
310 000007	Sójová drť pražená - hrubá	15	30	450	6
310 000008	Sójová drť pražená - EXTRA hrubá (2-3mm)	25	24	600	6
310 000023	Sójová drť pražená - EXTRA hrubá (4-6mm)	25	24	600	6
310 000009	Sójové boby čištěné (luštěnina)	25	20	500	12
310 000010	Sójové oříšky pražené (alaburky)	25	20	500	9
310 000011	Sójové oříšky pražené solené	25	20	500	9
310 000013	Sójová vláknina	15	40	600	12
310 000014	Sójové vločky EXTRA	20	30	600	12
310 000015	Sójová drť nepražená (2-3mm)	15	40	600	12

katalog_altis_texty.indd 3 28.03.17 18:09

Polevy

Naše polevy vyrábíme s maximální péčí a nabízíme vám je v nepřeberném množství variant. Polevy z nejkvalitnějších surovin dodají vašim výrobkům tu správnou chuť, vůni a vzhled.

- **cukrářské polevy mléčné**
- **cukrářské polevy tmavé**
- **cukrářské polevy světlé**
- **zmrzlinářské polevy**
- **speciální aromatizované polevy**
- **Polevy a čokolády s umělými sladidly**

Poleva na přání: k dispozici máme širokou škálu polev, ale konkrétní recepturu můžeme zcela přizpůsobit vašim aplikacím a technologiím (viskozita, jemnost, obsah kakaových součástí atd.). Polevy jsou dodávány ve formě dobře rozpustných tabulek nebo zlomků.

Použití našich polev

- Dekorace a máčení cukrářských výrobků a měkkého trvanlivého pečiva
- Máčení tyčinek a sušenek
- Použití při výrobě perníků a oplatek
- Máčení želé
- Využití i pro slané pečivo (tyčinky)

Doporučený technologický postup zpracování

Při výrobě polev používáme speciální ztužené a částečně ztužené rostlinné tuky, některé z nich s nízkým obsahem trans-mastných kyselin (tzv. Low TFA). Díky vhodnému složení nevyžadují naše polevy temperaci, což výrazně usnadňuje jejich použití. Polevy s laurovými tuky ředíme laurovými tuky v poměru 1:5 a polevy s palmovými tuky ředíme v poměru 1:3, a to 100% ztuženým, či částečně ztuženým rostlinným tukem. Dobrou polevu bílou tukovou pak v poměru 1:6 nebo není potřeba ředit vůbec. Záleží na typu výrobku, na který jej chcete použít a tím i na konzistenci polevy, kterou potřebujete dosáhnout. Polevy nikdy neředíme rostlinnými oleji. Polevu je možné také obarvit přírodními barvivy a ochutit přírodním aroma. Tím může být dosažena ještě větší pestrost cukrářských výrobků a tím pádem i jejich vyšší prodejnost.
Doporučená teplota zpracování je 36–38 °C (max. 40 °C). Při přehřátí dochází k nevratnému porušení struktury polevy.

Kód	Název výrobku	Hmotnost obchodní balení (kg)	Obchodní balení/paleta	Hmotnost palety (kg)	DMT výrobku (měsíc)
320 000001	Dobrá poleva mléčná A (laurový tuk)	15	40	600	12
320 000003	Dobrá poleva tmavá EXTRA	15	40	600	12
320 000004	Dobrá poleva tmavá STANDARD	15	40	600	12
320 000005	Dobrá poleva tmavá ZÁKLADNÍ	15	40	600	12
320 000012	Dobrá poleva tmavá laurová	15	40	600	12
320 000033	Dobrá poleva tmavá Z-9	15	40	600	12
320 000041	Dobrá poleva tmavá Z-VL	15	40	600	12
330 000001	Dobrá poleva bílá tuková	15	40	600	12
330 000002	Dobrá poleva bílá laurová	15	40	600	12
330 000005	Dobrá poleva jogurtová laurová	15	40	600	12
320 000052	Hořká čokoláda s umělým sladidlem	6	90	540	12

katalog_altis_texty.indd 4 28.03.17 18:09

Náplně

Náplňové krémy již dávno nejsou jen doménou zákusků a dortů, ale staly se nedílnou součástí pekařských výrobků, oplatek, trubiček a dokonce i cereálních produktů. Naše náplně vyráběné pod obchodním jménem **Dobrá náplň** jsou charakteristické lahodnou chutí i vůní, jemností a perfektní roztíratelností.

- **Náplně kakaové, kávové, lískooříškové**
- **Kávová pasta**
- **Náplně aromatizované – vanilková, vaječný likér**
- **Termostabilní náplně – lískooříšková, arašídová, čokoládová, vanilková (TS)**

Můžete vybírat z široké škály kvalitních náplní s různým obsahem jádrovin, s rozdílnou příchutí, ale i dalšími vlastnostmi (roztíratelnost atd.). Pro výrobce oblíbeného jemného pečiva, jako jsou například croissanty, máme připraveny speciální termostabilní náplně, které při pečení nevytékají z korpusu.

Náplně speciálně pro váš produkt: konkrétní recepturu přizpůsobíme specifikám vašeho výrobku a technologii (příchuť, složení, viskozita, termostabilita atd.).

Náplně jsou dodávány v plastových nádobách. Klasické balení má hmotnost 12 kg. Pro zákazníky, kterým vyhovují menší a častější dodávky, jsme připravili náplně v obchodním 3kg balení.

Použití našich náplní

- Náplně do dortů a zákusků
- Náplně do pečiva, perníků a tyčinek
- Dezertní bonbony
- Náplně do extrudovaných polštářků

Doporučený technologický postup zpracování

Některé náplně jsou požadovány v řidší konzistenci, které je možné dosáhnout ředěním rostlinným olejem, např. řepkovým nebo slunečnicovým. Poměr ředění se řídí dle požadavků na konzistenci.
Termostabilní náplně pod označením TS je možno zapékat při teplotách 130–170 °C, a to po dobu 15–30 minut.

Kód	Název výrobku	Hmotnost obchodní balení (kg)	Obchodní balení/paleta	Hmotnost palety (kg)	DMT výrobku (měsíc)
320 000014	Kávová pasta 1:1	12	36	432	4
320 000049	Dobrá náplň čokoládová TS	12	36	432	12
320 000034	Dobrá náplň kakaová 15	12	36	432	12
320 000046	Dobrá náplň lískooříšková VL 3kg	3	168	504	12
320 000015	Dobrá náplň lískooříšková VL	12	36	432	12
320 000018	Dobrá náplň lískooříšková TS 10	12	36	432	12
320 000024	Dobrá náplň lískooříšková S	12	36	432	12
320 000026	Dobrá náplň lískooříšková SO 2	12	36	432	12
320 000019	Dobrá náplň arašídová TS 35	12	36	432	12
320 000045	Dobrá náplň arašídová TS 35 3kg	3	168	504	12
380 000023	Dobrá náplň Vaječný likér	12	36	432	12
330 000003	Dobrá náplň s vanilkovou příchutí	12	36	432	12
330 000004	Dobrá náplň s vanilkovou příchutí TS	12	36	432	12

Cukrářské hmoty

Fondánové hmoty

První, co upoutá pozornost a naláká chuťové buňky milovníků věnečků a větrníků, je lesklá bílá poleva na povrchu. Bez jemné fondánové polevy by mnoho cukrářských výrobků ztratilo svou výjimečnost. A bez vláčné fondánové hmoty by nejeden dort ztratil svou krásu a bonbón svou chuť.
Námi na trh dodávaná Fondánová hmota značky Altis Industry uspokojí i ty nejvyšší nároky cukrářů a pekařů. Je dostatečně tuhá, jemná a bílá. Po natření se na ní netvoří krusta, neloupe se. Pokud si přejete, můžeme upravit konzistenci hmoty přímo ve výrobě. Sami si pak můžete fondánovou hmotu obarvit potravinářskými barvivy či ochutit potravinářským aroma.

Doporučený technologický postup zpracování

Fondánovou hmotu ředíme cukerným roztokem nebo vodou maximálně do 10 % a zahříváme na teplotu maximálně 40 °C.

Kód	Název výrobku	Hmotnost obchodní balení (kg)	Obchodní balení/paleta	Hmotnost palety (kg)	DMT výrobku (měsíc)
381 000031	Fondánová hmota 30	15	50	750	12
381 000030	Fondánová hmota 25	15	50	750	18
381 000029	Fondánová hmota 20	15	50	750	18

Marcipánové hmoty

Lahodnou hořkomandlovou chuť dodá plněným dezertním bonbonům kvalitní marcipánová náplň. V kombinaci marcipánové hmoty s čokoládovou polevou vzniká chuťově jedinečná bonboniéra. Modelovací hmoty značky ALTIS Industry nacházejí uplatnění také ve výrobě marcipánových doplňků a různých specialit.
Podle vašeho přání je možné marcipán přibarvit či modifikovat jeho typickou chuť a vůni.

Použití marcipánové hmoty

- Zdobení cukrářských výrobků
- Modelování ozdob na dorty a jiné cukrářské výrobky
- Náplně do bonbonů a pralinek

Kód	Název výrobku	Hmotnost obchodní balení (kg)	Obchodní balení/paleta	Hmotnost palety (kg)	DMT výrobku (měsíc)
380 000026	Hmota peprmintomátová	15	36	540	2
380 000004	Hmota persipánová	15	36	540	2
380 000009	Hmota s kokosovo-rumovou příchutí	15	36	540	2

Ostatní polotovary

Kulér

Kulér je tmavohnědé potravinářské barvivo vzniklé zahříváním cukru na teplotu karamelizace. Má velmi široké využití. Používá se k barvení cola nápojů, čokolád, džemů, bonbonů, sirupů, cukrovinek, sójové omáčky, piva, červeného vína, rumu, brandy, whisky, jako přísada v některých pekařských výrobcích, celozrnného pečiva, sušenkách, instantních polévkách.

Kód	Název výrobku	Hmotnost obchodní balení (kg)	Obchodní balení/paleta	Hmotnost palety (kg)	DMT výrobku (měsíc)
380 000010	Cukr pálený roztok (kulér) 81 - 83%	12	36	432	6
381 000011	Cukr pálený roztok (kulér) 73% *	12	36	432	6

Dobrá
POLEVA
... nyní **BÍLÁ**
i **TMAVÁ**

Polevy z **nejkvalitnějších surovin** dodají výrobku tu **správnou chuť, vůni a vzhled**

- Cukrářské polevy mléčné, tmavé i světlé
- Zmrzlinářské polevy
- Čokoládové polevy máčecí

ALTIS INDUSTRY

CHOCOLAND

SÓJOVÉ POLOTOVARY

SÓJOVÉ POLOTOVARY dokáží produktům **zvýšit přidanou hodnotu, zlepšit nutriční hodnoty** a **zlevnit výrobu**

- Čištěné sójové boby
- Plnotučné sójové mouky (pudr, hladká a hrubá mouka, krupice)
- Sójové vločky, sójová vláknina
- Sójová drť toustovaná
- Pražené sójové drtě
- Pražené sójové oříšky (přírodní, solené)

CHOCOLAND a.s., Ovčárecká 305, 280 02 Kolín, Česká republika,
tel.: +420 321 742 411, e-mail: industry@chocoland.cz, **www.altisindustry.cz**

ALTIS INDUSTRY

CHOCOLAND

Česká Republika,
land.cz, **www.altis**

DOBRÁ NÁPLŇ

Náplňové krémy
DOBRÁ NÁPLŇ pro **skvělou chuť zákusků, dortů a pekařských výrobků**

- Náplně kakaové, kávové a karamelové
- Náplně lískooříškové a arašídové
- Náplně s příchutí vaječného likéru
- Náplně aromatizované
- Termostabilní náplně THERMO
- DIA náplně s fruktózou a bez přidaného cukru

CHOCOLAND a.s., Ovčárecká 305, 280 02 Kolín, Česká republika,
tel.: +420 321 742 411, e-mail: industry@chocoland.cz, **www.altisindustry.cz**

ALTIS INDUSTRY

CHOCOLAND

CHOCOLAND

Food Production Since 1892

ALTIS

INDUSTRY

CHOCOLAND s.r.o.

Ovčárecká 305
280 28 Kolín, Česká republika
tel.: +420 321 742 411
fax: +420 321 723 440
e-mail: industry@chocoland.cz

Obchodní oddělení

Pikovická 206/11, 147 00 Praha 4
Česká republika
tel.: +420 296 801 805, 807
fax: +420 296 801 803

www.chocoland.cz
www.altisindustry.cz

katalog_altis_texty.indd 8 28.03.17 18:09