



Vážení
zákazníci

Na zimu
s Vaječným
likérem

NOVINKA
v sortimentu:
mléčná cukrář-
ská poleva

Cukrovkářům
chybí
pekárenské
výrobky

Jak nakupují
diabetici



Vážení zákazníci,

polotovary pro pekaře a cukráře se v našem závodě ALTIS Kolín zpracovávají už více než padesát let. Nestojíme však na místě – naopak, neustále se snažíme vyrábět efektivněji, vyvíjet nové produkty, zlepšovat služby a nabízet Vám pohodlnější zákaznický servis.

Víme, že tlak na cenu je enormní, ale nechceme a nemůžeme rezignovat na kvalitu výrobků a služeb. Naši snahu o co nejvyšší kvalitu a bezpečnost vyráběných potravin dokazují certifikáty ISO 22000, 18001, 14001 a také britská certifikace BRC i německá IFS.

Velkému důrazu na rozsah služeb odpovídá nejen širší sortimentu, ale také náš individuální přístup k Vám, konkrétnímu zákazníkovi. Vaše výrobní postupy a technologie vyžadují unikátní přístup a my jsme na něj připraveni. Kvalitu chápeme nejen jako prvotřídní produkt, ale také jako starostlivý zákaznický přístup.

Rádi bychom Vás proto cestou elektronického zpravodaje pravidelně informovali o nových produktech, recepturách, lepších technologiích nebo distribucí. Připravujeme pro Vás také informace o trhu, trendech a vývoji a věříme, že pro Vás budou přínosné. V aktuálním newsletteru to je například téma dia polev a náplňových krémů.

Vaše spokojenost je naším cílem, kterého chceme dosáhnout jak kvalitními produkty v dobrých cenových relacích, tak také lepším servisem a individuálním přístupem. Věříme, že tento zpravodaj nám k tomu může také pomoci.

Za všechny pracovníky ALTIS Kolín Vám přejí příjemné čtení a také pěkné podzimní dny.

Ing. Lubomír Krivák
generální ředitel ALTIS Kolín s.r.o.



Vážení
zákazníci

Na zimu
s Vaječným
likérem

NOVINKA
v sortimentu:
mléčná cukrář-
ská poleva

Cukrovkářům
chybí
pekárenské
výrobky

Jak nakupují
diabetici

Na zimu s Vaječným likérem



Nová náplň „Vaječný likér světlá“ z vývojové dílny Altisu je charakteristická výraznou chutí i vůní vaječného koňaku a brandy, což jistě spotřebitelé ocení zejména v zimních měsících. Náplň je vhodná jak pro běžné cukrářské a pekařské výrobky, například koblihy či croissantsy, tak pro trvanlivé pečivo – oplatky, sušenky, tyčinky a perníky. Využití této náplně lze také na vánoční „čajové“ pečivo.

Náplň Vaječný likér má světlou, krémově žlutou barvu a jemnou konzistenci. Standardně je náplň při pokojové teplotě pastovitá či polotuhá, ale konzistenci lze upravit zcela na přání zákazníka podle technologického způsobu výroby a samozřejmě účelu použití.

Nová náplň dodá finálnímu výrobku typickou a známou chuť i vůni vaječného likéru. V případě polomáčených či celomáčených výrobků pak vytvoří velmi zajímavý chuťový kontrast s cukrářskou tmavou či bílou (například jogurtovou) polevou.

Náplň dodává Altis v plastových vědrech o objemu 12 kg. 1 paleta = 432 kg (36×12 kg). Minimální doba trvanlivosti je 12 měsíců.



Vážení
zákazníci

Na zimu
s Vaječným
likérem

NOVINKA
v sortimentu:
mléčná cukrář-
ská poleva

Cukrovkářům
chybí
pekárenské
výrobky

Jak nakupují
diabetici

Novinka v sortimentu: mléčná cukrářská poleva



Sortiment plev z Altisu rozšířila na podzim nová mléčná cukrářská poleva s příjemnou kakaovo-mléčnou chutí i vůní. Je určena k máčení nebo polévání celé řady cukrářských i pekařských výrobků.

Poleva má světle hnědou barvu „mléčné čokolády“ a při správném zpracování se vám odvděčí dobrým krytím, leskem a také vynikající chutí finálního výrobku. S polevou se výborně pracuje, není nutné ji temperovat. Polevu je možno také před použitím naředit 100% rostlinným tukem. Po rozehrání je možné polevu použít v malém množství jako ochucovadlo do krémů.

Polevu dodává Altis ve formě tzv. pecek/čoček (4–5 g/1 ks), balených v lepenkových kartonech o objemu 15 kg. 1 paleta = 600 kg (40×15 kg). Minimální doba trvanlivosti je 12 měsíců.



Vážení
zákazníci

Na zimu
s Vaječným
likérem

NOVINKA
v sortimentu:
mléčná cukrář-
ská poleva

Cukrovkářům
chybí
pekárenské
výrobky

Jak nakupují
diabetici

Cukrovkářům chybí pekárenské výrobky



Ne nadarmo se o diabetu mluví jako o epidemii 21. století, vždyť jen v České republice trpí cukrovkou téměř 10 procent populace, tedy zhruba milion lidí. Nabídka potravin přizpůsobených potřebám lidí s metabolickou poruchou proto logicky roste a zahrnuje nápoje, cukrovinky, ale už také i pečivo, zákusky a dorty. Podle průzkumu však diabetici nejsou spokojeni – chybí jim zejména pekárenské a mléčné výrobky.

Potraviny „bez cukru“

Potravinám nebo výrobkům „bez cukru“ přitom přicházejí na chuť nejen diabetici, ale všichni, kteří dbají o zdravý životní styl a štíhlou linii. Právě trend wellness se stále více projevuje v rostoucím zájmu o zdravé, funkční a sugar-free potraviny. Z alarmujících čísel o rostoucím počtu diabetiků a tloušťnutí populace je jasné, že potraviny s přidanou hodnotou – tedy s nižší kalorickou hodnotou, vhodné pro diabetiky nebo například s přidanou vlákninou – mají a budou mít na pultech své oprávněné místo.

V případě diabetu jde především o cukr, proto „dia“ výrobky neobsahují sacharózu – řepný cukr, který mají diabetici „zakázaný“, a jsou slazeny fruktózou, sorbitolem, maltitolem nebo dalšími sladidly vhodnými pro diabetiky. Řada produktů nese dokonce označení „sugar free“ nebo „bez přidaného cukru“. Kromě vyloučení cukru je pro diabetiky důležitá také nízká kalorická hodnota a glykemický index.

Co mohou nabídnout pekaři a cukráři?



Produkty určené diabetikům dnes lze najít v dia koutcích a v odděleních a prodejnách se zdravou výživou – jde především o nejrůznější oplatky a sušenky. V oddělení pečiva supermarketů diabetik může narazit na dia pekárenské výrobky, zejména sladké pečivo, například bábovky, loupáky, šátečky, rohlíčky a kolečka z lineckého těsta. S trochou štěstí objeví také sezónní výrobky v dia variantě – vánoční čajové pečivo, vánočky nebo mazance. Některé cukrárny mají zase v nabídce dia varianty oblíbených zákusků a dortů, třeba rolády, věnečky nebo koláče.

Přesto tento sortiment nepovažují podle průzkumu diabetici za dostatečný. Opravdu velký výběr je totiž spíše výjimkou. Cesta k rozšíření sortimentu přitom

není pro pekaře a cukráře nijak složitá. Jak jemné pečivo, tak zákusky i dorty se dají naplnit či ozdobit dia náplňovými krémy nebo dia cukrářskými polevami. Obohatit sortiment tak pekaři a cukráři mohou například o koblihy s dia náplní polité dia cukrářskou polevou, croissanty či populární loupáky s dia lískooříškovou náplní, dorty zdobené dia cukrářskou polevou a podobně.

K dispozici mají kvalitní dia polevy a náplňové krémy. Ty lze použít nejen při výrobě pečiva a zákusků, ale také oplatek, trubiček či dokonce cereálních produktů – třeba známých extrudovaných „polštářků“. Dia polotovary jsou vhodné i pro výrobu plněných kynutých knedlíků a novou skupinou odběratelů se mohou stát například zmrzlinaři.

Zajímavou příležitostí je také širší využití sójových výrobků, jako je sójová mouka, pudr, drť, vláknina či sójové vločky, to vše je na trhu k dostání. Sója je pro svůj nízký obsah sacharidů a škrobů vhodnou potravinou pro diabetiky či bezlepkovou dietu.

Dia náplně a polevy z Altisu



V oblasti dia plev a dia náplňových krémů se potravinářská firma Altis Kolín angažuje již dlouhou dobu, takže je schopna nabídnout široký sortiment polotovarů pro pekaře a cukráře. „V náš prospěch hraje vysoká kvalita a bohaté zkušenosti. S náplňovými krémy umějí naši lidé pracovat, dokážeme je přizpůsobit na míru potřebám zákazníka a máme dostatečnou kapacitu,“ uvedl Jaroslav Jedlička, manažer průmyslových výrobků Altis Kolín. Dia výrobky Altis Kolín dodává takovým náročným zákazníkům, jako je například nadnárodní společnost Nestlé.

Zákazníci mohou vybírat z široké škály kvalitních náplňových krémů s různým obsahem jaderovin, s rozdílnou příchutí, ale i dalšími vlastnostmi (jemnost, roz-
tíratelnost atd.). K dispozici jsou náplně kakaové, čokoládové, kávové, lískooříškové, arašidové, karamelové i náplně aromatizované. Výrobci jemného pečiva mohou zvolit speciální termostabilní náplně, které při pečení nevytékají z korpusu. Dia náplně obsahující sladidla vhodná pro diabetiky nabízí Altis v současné době s lískooříškovou příchutí, která je na trhu nejžádanější. Nabídku je však v případě zájmu možné rozšířit také na výše uvedené příchutě.

Co se týká plev, je Altis Kolín předním českým výrobcem dia čokolád, takže v tomto směru má také co nabídnout. Polevy jsou vyráběny jak s ovocným cukrem (fruktózou), tak s umělými sladidly (hlavně s maltitolem a sorbitolem), které jsou díky tomu zcela „sugar free“. Zákazník může volit mezi hořkou a mléčnou variantou. Altis je schopen dodat dia polevy také výrobcům mražených krémů a zmrzlin.

Altis Kolín plní i zakázky speciálního charakteru v zajímavém objemu. Nabízí klientům individuální receptury, které respektují technologii výroby a požadavky zákazníka na příchutě i složení.

V segmentu sójových polotovarů Altis Kolín nabízí plnotučné sójové mouky, sójový pudr, sójovou krupici, sójovou drť praženou ve třech zrnitostech, sójovou vlákninu i luštěninu. Stále oblíbenějšími se pak stávají sójové vločky extra i drcené. Jak bylo již zmíněno, i tyto suroviny je možno smlele použít ve výrobcích určených pro diabetiky.



Vážení
zákazníci

Na zimu
s Vaječným
likérem

NOVINKA
v sortimentu:
mléčná cukrář-
ská poleva

Cukrovkářům
chybí
pekárenské
výrobky

Jak nakupují
diabetici

Jak nakupují diabetici

Přes 70% diabetiků pravidelně kupuje v obchodech potraviny určené právě lidem s touto nemocí. Alespoň jednou týdně kupuje dia potraviny přes 52% respondentů. Zatímco pro polovinu dotázaných je nabídka potravin vhodných pro diabetiky dostačující, téměř 45% oslovených by si přálo v obchodech sortiment rozšířit. Co jim chybí? Zejména pekárenské výrobky, jogurty a obecně mléčné výrobky bez cukru a mražené výrobky včetně zmrzlin bez cukru. Vyplynulo to z průzkumu občanského sdružení DiaDesatero, kterého se ve spolupráci s některými oblastními svazy diabetiků zúčastnilo celkem 500 lidí s cukrovkou z celé republiky.



Průzkum potvrdil oblíbenost náhradních (umělých) sladidel a sladkostí určených pro diabetiky. Místo cukru sladí náhradními sladidly 46,5% respondentů a právě cukrovinky (včetně sušenek a sladkého pečiva) kupují diabetici nejčastěji (45%).

Diabetes v číslech

Situace ohledně diabetu je skutečně alarmující. Na celém světě dnes žije zhruba 285 milionů diabetiků a každý rok přibývá sedm milionů dalších. Diabetes a jeho komplikace způsobují ročně téměř čtyři miliony úmrtí; každých deset sekund na ně tedy umírá jeden člověk.

V České republice se loni s cukrovkou léčilo 800 000 lidí a podle lékařů možná stejný počet lidí už diabetes má, zatím v latentním (neprojeveném) stádiu. To znamená, že až 15% dospělých může mít cukrovku! Navíc nám patří v Evropě smutné prvenství – největší přírůstek nových cukrovkářů – každý rok zhruba 60 tisíc nových pacientů.