

Zabrze, maj 2021 r.

Szanowni Państwo,

W tym roku minęły 33 lata od powstawania firmy Bellako Sp. z o.o. Niezmiennie od lat tworzymy i dostarczamy **oryginalne mieszanki przypraw najwyższej jakości dla przemysłu spożywczego i gastronomii** w Polsce. Ponieważ posiadamy **własny zakład produkcyjny i niezależne laboratorium**, jesteśmy w stanie przygotować **każde indywidualne zamówienie**.

Naszymi wartościami, dzięki którym ugruntowaliśmy pozycję rynkową, są **wierność tradycji, dbałość o zdrowie i bezpieczeństwo**, ale także otwartość, elastyczność i innowacyjne podejście. Dlatego też oferujemy **wysokojakościowe produkty o niezmiennym smaku** powstałym dzięki zastosowaniu starannie wyselekcjonowanych **naturalnych składników najwyższej jakości**. Produkty Bellako **nie zawierają „E” oraz alergenów** i znajdują zastosowanie w produktach o obniżonej zawartości soli i cukru oraz w wyrobach bezglutenowych, do żywności **SUPERFOOD** i produktów z **CZYSTĄ ETYKIETĄ**.

W laboratorium BELLAKO tworzymy także **innowacyjne produkty na indywidualne zlecenia** naszych klientów. Wyróżnia nas także elastyczność, **brak limitów zakupowych** i **szybkie terminy realizacji** zamówień. Naszą jakość doceniono przyznając nam **certyfikat BRC-A**.

Gorąco zachęcamy Państwa do zapoznania się z naszą **ofertą produktów gotowych przygotowaną specjalnie dla przemysłu piekarniczego**. Jednocześnie pragniemy Państwa zachęcić do wypróbowania naszych możliwości w zakresie **opracowania i produkcji oryginalnych receptur, stworzonych na Państwa życzenie i wyłącznie**.

Serdecznie zapraszamy Państwa do współpracy!

Zespół Bellako Sp. z o.o.

Dzięki zastosowaniu przypraw i dodatków Bellako Państwa wyroby będą cieszyć się wyjątkowym smakiem i aromatem.

Produkty wyselekcjonuje specjalnie dla Państwa:

Symbol	Nazwa produktu
162/0/2019	Aromat miodu w proszku
14021	Ekstrakt cynamonu
577	Aromat maślany
568	Naturalny aromat śmietankowy

## Propozycje specjalne Bellako:

I. Proponujemy **stworzenie innowacyjnego konceptu nowej linii SEZAMKÓW SMAKOWYCH** przy zastosowaniu:

Symbol	Nazwa produktu
19401	<b>Posypka o smaku jagody</b> (aromat z kolorem lub bez koloru; w formie proszku)
19401	<b>Posypka o smaku truskawki</b> (aromat z kolorem uzyskany poprzez dodanie soku porzeczkowego lub bez koloru; w formie proszku)
19378	<b>Posypka o smaku truskawki</b> (aromat z kolorem uzyskany poprzez dodanie soku buraczanego lub bez koloru; w formie proszku)
19414	<b>Posypka o smaku pomarańczy</b>
	<b>Aromaty owocowe</b>

II. Przedstawiamy propozycję stworzenia **nowych produktów** dzięki zastosowaniu **do CHAŁWY oraz SEZAMKÓW mieszanek smakowo-aromatycznych** stworzonych w oparciu o tradycyjne receptury **kuchni arabskiej** oraz **kuchni Azji Centralnej**:

- chałwa po tadżycku: z masłem ghee i sokiem z cytryny
- chałwa z cynamonem i gałką muskatołową,
- chałwa po irańsku: z kardamonem, goździkami, cynamonem, aromatem masła, aromatem pomarańczy
- sezamki z pomarańczą
- sezamki z kwiatem nasturcji jadalnej

Oferujemy także możliwość opracowania i dostarczenia Państwu **każdej mieszanki z własną zastrzeżoną recepturą** na indywidualne Państwa zamówienie.

Ponadto oferujemy Państwu:

### NATURALNE KONCENTRATY PRZYPRAW W PROSZKU (bez glutaminianu sodu)

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14365	Cynamon M B
14289	Gałka muskatołowa M BG
14487	Goździki M BG koncentrat
14436	Ekstrakt Imbiru
14350	Kolendra M BG
14488	Kardamon M BG

- **Wydajność:** 1 kg. koncentratu zastępuje ok. 3 kg. przypraw w formie tradycyjnej suszonej
- **Postać:** Występują w postaci proszku
- **Termostabilne**, mają stałą moc aromatyzacji
- **Skład:** ekstrakty przypraw, maltodekstryna
- **Stosowanie:** dodać do masy na ostatnim etapie produkcyjnym

### KONCENTRATY NATURALNYCH PRZYPRAW W PŁYNIE (na bazie oleju)

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14004	Konc. Gałki muskatołowej w płynie
14022	Konc. Goździka w płynie
14006	Konc. Kolendry w płynie
14011	Konc. Kardamonu w płynie
14013	Konc. Imbiru w płynie

- **Wydajność:** 1 kg. koncentratu zastępuje ok. 5 kg. przypraw w formie tradycyjnej suszonej
- **Postać:** Występują w postaci płynu
- **Termostabilne**, mają stałą moc aromatyzacji.
- **Skład:** ekstrakty przypraw, oliwa z oliwek
- **Stosowanie:** dodać do masy na ostatnim etapie produkcyjnym

## AROMATY

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
10726	Aromat pomarańczowy w płynie 614/0
10721	Aromat cytrynowy w płynie
11682	Aromat truskawki w proszku
684	Aromat śmietany w proszku
568 10712	Aromat o smaku śmietankowym
162/0/2019	Aromat miodu w proszku
Nowość	Miód w proszku
577 652698	Aromat maślany w płynie (termostabilny)

**Stosowanie:** dodać na ostatnim etapie produkcyjnym

## POSYPKI SMAKOWO-AROMATYCZNE

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
19416	Posypka o smaku karmelu z miodem i cynamonem
19367	Posypka o smaku gumy balonowej
19383	Posypka o smaku malinowym
19378	Posypka truskawkowa RR
19384	Posypka o smaku koli
19418	Posypka o smaku cytryny
19419	Posypka o smaku mango
19417	Posypka o smaku gruszki

**Stosowanie:** 3-5% masy, dodać na ostatnim etapie produkcyjnym

## NATURALNE BARWNIKI

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
20028	Papryka słodka w płynie światłoodporna
14083	Konc. szpinaku w płynie (barwnik)
20128	Konc. szpinaku ekstra w płynie
441	Marchew zagęszczony sok proszek

**Stosowanie::** ok. 3-5 g na 1 kg masy.

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!**