

terravita

FOR PROFESSIONALS



POBIERZ
RECEPTURĘ



KATALOG

KOMPONENTÓW I ROZWIĄZAŃ

DLA RZEMIOSŁA I PRZEMYSŁU

LEGENDA

Zastosowanie komponentów Terravita



DEKORACJE

do wykonywania ozdób z czekolady



LODY RZEMIEŚLNICZE I DESERY

do wykończenia i dekoracji lodów i deserów



PRALINY

do formowania pralin, batoników, tabliczek z nadzieniami oraz figurek z czekolady



DRAŻE

do oblewania suszonych owoców, drażerowania bakalii i orzechów



LODY W POJEMNIKU

do wkomponowania bazy smakowej w masy lodowe



STRACCIATELLA

dodatek do mas lodowych w lodach typu stracciatella



DRIP CAKE

do oblewania tortów w stylu drip cake



MARKIZY

do nadziewania i przekładania bezpośrednio ciastek, wafli, makaroników



TABLICZKI

do formowania tabliczek, batoników (pełnych, z dodatkami)



GOFRY

do dekoracji gofrów, naleśników i innych dań na słodko



MUSY I GANASZE

składnik musów i ganaszy do nadziewania oraz przekładania wyrobów cukierniczych



WAFLE DO LODÓW

do barierowania wafli lodowych



KREMY CUKIERNICZE

składnik kremów i mas na bazie śmietany lub mascarpone do ciast i deserów



NADZIEWANIE

do nadziewania na zimno gotowych wyrobów piekarskich i ciastkarskich (pączki, rogaliki, muffinki)



LODY PRZEMYSŁOWE

do oblewania lodów metodą zanurzenia lub natrysku



OBLEWANIE

do oblewania po wypieku wyrobów ciastkarskich i piekarskich



PRZED WYPIEKIEM

do nadziewania przed wypiekiem



PO WYPIEKU

do nadziewania na zimno, po wypieku



PRZED/PO WYPIEKU

do nadziewania przed i po wypieku; zarówno na zimno jak i na ciepło



BEZ GLUTENU (W SKŁADZIE)

nie zawiera glutenu w składzie



PRZYJAZNE DLA WEGAN

nie zawiera substancji odzwierzęcych w składzie

RSPO MB

certyfikacja RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)
w modelu łańcucha dostaw Mass Balance (MB)

SPIS TREŚCI

Nowa linia czekolad i polew cukierniczych	4
Czekolady	6
Czekolady deserowe	8
Czekolady mleczne	10
Czekolady białe	11
Polewy cukiernicze Amber	12
Polewy cukiernicze – zestawienie produktów	14
Kremy	16
Kremy Classic	17
Kremy Premium	18
Multi Cream	19
Kremy termostabilne i do zapiekania	20
Produkty do lodów	21
Polewy lodowo-cukiernicze	22
Polewy lodowe	23
Sosy przemysłowe	25
Sosy rzemieślnicze	26
Inspiracje recepturowe	28
www.terravitapro.pl	30

PREMIERA NOWEJ LINII CZEKOLAD I POLEW CUKIERNICZYCH

Terravita For Professionals to linia temperowanych czekolad i polew cukierniczych w dropsach, chunksach i płatkach stworzona z myślą o cukierniach, pracowniach tortów, sektorze HoReCa oraz przemyśle cukierniczym i lodziarskim.

OPAKOWANIA DLA HORECA I RZEMIOSŁA

Mniejsze formaty opakowań - stojące worki z rzepem o pojemnościach 1 kg, 2,5 kg i 5 kg są przeznaczone dla rzemiosła: cukierni, pracowni tortów, lodziarni, kawiarni, piekarni oraz sektora HoReCa.



OPAKOWANIE Z RZEPEM

umożliwia szczelne zamykanie i wielokrotne otwieranie.

ERGONOMICZNY KSZTAŁT

worek typu flatbottom – poręczny, nie zajmuje dużo miejsca, wygodny do ustawienia na półce.

ZACHOWANIE ŚWIEŻOŚCI

trójwarstwowa budowa opakowania chroni przed wilgocią, dostępem światła oraz powietrza.

CZYTELNE ZNAKOWANIE

system nazw, piktogramów oraz parametrów fizykochemicznych wyeksponowanych na opakowaniu, ułatwiający dobór odpowiedniego produktu.

Dostępne w opakowaniach:



ARCHITEKTURA OPAKOWANIA

terravita
FOR PROFESSIONALS

rekomendowane zastosowania
technologiczne

krzywa
krystalizacji

poziom
płynności



cecha specjalna:
bez dodatku cukru

zawartość
masy kakaowej
zawartość tłuszczu

OPAKOWANIA DLA PRZEMYSŁU

Większe formaty opakowań – worki typu flowpack o pojemnościach 10 kg i 20 kg, przeznaczone dla przemysłu i dużych zakładów rzemieślniczych.



ZACHOWANIE ŚWIEŻOŚCI

doskonała bariera przed wilgocią,
odporność na pękanie.

WYGODA W TRANSPORCIE

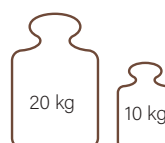
i magazynowaniu.

MONOMATERIAŁOWA

STRUKTURA OPAKOWANIA

pozwala na pełne przekazanie
do recyklingu, bez konieczności
rozdzielania różnych typów tworzyw.

Dostępne w opakowaniach:



terravita

FOR PROFESSIONALS

CZEKOLADY INSPIROWANE NATURĄ

Terravita for Professionals to paleta czekolad dla cukierników i lodziarzy, zbudowana wokół idei ziemi pełnej życia – Terra Vita – jako źródła smaku, koloru i struktury. Architektura marki nawiązuje do minerałów i barw natury, a nazwy produktów odzwierciedlają ich kluczowe cechy: intensywność, stabilność, połysk, głębię koloru i efekt wykończenia.



GAMA CZEKOLAD

Gama Terravita for Professionals obejmuje pięć kategorii czekolad odpowiadających na różne potrzeby profesjonalnych użytkowników: intensywne czekolady deserowe, kremowe czekolady mleczne, delikatne czekolady białe, wariant bez dodatku cukru oraz czekolady termostabilne do zapiekania. Każda z nich została opracowana z myślą o konkretnych zastosowaniach, wygodzie pracy i powtarzalnym efekcie.

Terravita Topaz

CZEKOLADA DESEROWA

Czekolady deserowe

intensywność, głębia i elegancja ciemnej czekolady.

Terravita Sienna

CZEKOLADA MLECZNA

Czekolady mleczne

ciepło, kremowość i harmonijny mleczno-kakaowy smak.

Terravita Alabaster

CZEKOLADA BIAŁA

Czekolady białe

jasność, subtelność i pełny mleczny charakter.

Terravita Malachite

BEZ DODATKU CUKRU

Czekolady bez dodatku cukru

czekolady słodzone maltitolem, odpowiedź na nowe potrzeby rynku.

Terravita Jasper

DO ZAPIEKANIA

Czekolady termostabilne do zapiekania

czekolady utrzymujące stabilność i zachowujące kształt podczas wypieku.

CZEKOLADY DESEROWE

Wyselekcjonowana gama czekolad deserowych o różnym poziomie zawartości masy kakaowej, zapewniająca intensywny smak, bogaty aromat oraz doskonałe parametry użytkowe do szerokiego zastosowania w cukiernictwie, lodziarstwie i piekarstwie. Mogą być używane zarówno jako składnik ciast, jak i w pozostałych aplikacjach cukierniczych.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
TERRAVITA TOPAZ 38 Zoptymalizowana receptura o szerokim zakresie zastosowań. Forma: dropsy, 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 38 % Zawartość tłuszczu: min. 28 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Płynność: ●●●●	DR20-KU038-100	Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA TOPAZ 45 (ROMA) Tradycyjna receptura o uniwersalnym zastosowaniu Forma: dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 45 % Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Płynność: ●●●●	DR20-KU031-100	Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA TOPAZ 48 Uniwersalna czekolada do wielu zastosowań o klasycznym, zrównoważonym smaku i aromacie. Forma: dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 48 % Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Płynność: ●●●●	DR20-KU045-100	Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA TOPAZ 48 BEZ E 476 Uniwersalna czekolada o klasycznym, zrównoważonym smaku i aromacie. Forma: płatki (20 kg)	tabliczki, dekoracje, musy i ganasze, stracciatella 	Masa kakaowa: min. 48 % Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Płynność: ●●●	FLDR-KU049-200	Worek: 20 kg** (płatki)
TERRAVITA TOPAZ 55 Czekolada o harmonijnym i zrównoważonym smaku oraz o delikatnym brązowym kolorze. Forma: dropsy 10 mm (2,5 kg, 5 kg), dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 55 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Płynność: ●●●●	DR10-KU048-025 DR10-KU048-050 DR20-KU048-100	Stojące opakowania z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA TOPAZ 56 Łagodna czekolada deserowa o zrównoważonej recepturze i podwyższonej zawartości tłuszczu. Forma: dropsy 10 mm (2,5 kg, 5 kg), dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 56 % Zawartość tłuszczu: min. 35 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mcy Płynność: ●●●●	DR10-KU056-025 DR10-KU056-050 DR20-KU056-100	Stojące opakowania z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)

●●●●● – bardzo wysoka płynność ●●●● – dość wysoka płynność ●●● – umiarkowana płynność ●● – mała płynność ● – bardzo mała płynność

* – opakowania 10 kg są dostępne standardowo w formule MTS (made-to-stock)

** – opakowania 20 kg mogą być realizowane w formule MTO (made-to-order) na podstawie indywidualnych ustaleń / porozumienia z klientem

CZEKOLADY DESEROWE

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
TERRAVITA TOPAZ 60 Czekolada deserowa o wyrazistym aromacie i głębokim, brązowym odcieniu. Forma: dropy 10 mm (2,5 kg, 5 kg), dropy 20 mm (10 kg)	tabliczki, dekoracje, musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 60 % Zawartość tłuszczu: min. 29 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mcy Płynność: ●●	DR10-MD014-025 DR10-MD014-050 DR20-MD014-100	Stojące opakowania z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropy)
TERRAVITA TOPAZ 60 BEZ E 476 Czekolada deserowa o wyrazistym aromacie i głębokim, brązowym odcieniu. Forma: płatki (10 kg)	tabliczki, musy i ganasze, kremy cukiernicze, stracciatella 	Masa kakaowa: min. 60 % Zawartość tłuszczu: min. 33 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mcy Płynność: ●●	FLDR-MD018-100	Worek: 10 kg* (płatki)
TERRAVITA TOPAZ 70 Wyrazista czekolada gorzka o intensywnie ciemnej barwie. Forma: dropy 10 mm (2,5 kg, 5 kg), dropy 20 mm (10 kg)	tabliczki, dekoracje, musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 70 % Zawartość tłuszczu: min. 38 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mcy Płynność: ●●●	DR10-MD031-025 DR10-MD031-050 DR20-MD031-100	Stojące opakowania z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropy)
TERRAVITA TOPAZ 77 Szlachetna, intensywna, gorzka czekolada o głębokim, ciemnobrązowym odcieniu i bogatym aromacie. Forma: dropy 4 mm (2,5 kg, 5 kg), dropy 20 mm (10 kg)	tabliczki, dekoracje, musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 77 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 24 mcy Płynność: ●●	DR04-MD024-025 DR04-MD024-050 DR20-MD024-100	Stojące opakowania z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropy)
TERRAVITA MALACHITE 49 BEZ CUKRU Intensywny smak czekolady i obniżona słodycz. Forma: dropy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 49 % Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR20-KU001-100	Worek: 10 kg* (dropy)
TERRAVITA MALACHITE 55 BEZ CUKRU Intensywny smak czekolady i obniżona słodycz. Forma: dropy 10 mm (2,5 kg), dropy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 55 % Zawartość tłuszczu: min. 35 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR10-KU002-025 DR20-KU002-100	Stojące opakowania z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton Worek: 10 kg* (dropy)
TERRAVITA JASPER 43 DO PIECZENIA Czekolada deserowa o wyrazistym smaku, przeznaczona do zastosowań termostabilnych, do zapiekania. Forma: małe chunky (1 kg, 2,5 kg)	musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 43 % Zawartość tłuszczu: min. 27 % Upłynnianie: 45-50°C Schładzanie: 27-28°C Temperowanie: 31-32°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 16 mcy Płynność: ●	CHSM-MD036-010 CHSM-MD036-025	Stojące opakowania z rzepem: 1 kg – 6 szt./karton 2,5 kg – 8 szt./karton

●●●●● – bardzo wysoka płynność ●●●● – dość wysoka płynność ●●● – umiarkowana płynność ●● – mała płynność ● – bardzo mała płynność

* – opakowania 10 kg są dostępne standardowo w formule MTS (made-to-stock)

** – opakowania 20 kg mogą być realizowane w formule MTO (made-to-order) na podstawie indywidualnych ustaleń / porozumienia z klientem

CZEKOLADY MLECZNE

Gładkie i doskonale zbalansowane czekolady mleczne stworzone z myślą o wszechstronnym zastosowaniu. Zapewniają kremową teksturę oraz harmonijny smak kakao i mleka, idealny do szerokiej gamy wyrobów cukierniczych, deserowych i lodowych.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
TERRAVITA SIENNA 28 Najpopularniejsza czekolada mleczna o szerokim zastosowaniu. Forma: dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 28 % Zawartość mleka: min. 14 % Zawartość tłuszczu: min. 29 % Uplynnianie: 44-45°C Schładzanie: 26-27°C Temperowanie: 29-30°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR20-K3023-100	Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA SIENNA 32 Zrównoważony kakaowo-mleczny smak i atrakcyjny jasnobrązowy odcień. Forma: dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 32 % Zawartość mleka: min. 15 % Zawartość tłuszczu: min. 32 % Uplynnianie: 44-45°C Schładzanie: 26-27°C Temperowanie: 29-30°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 18 mcy Płynność: ●●●●	DR20-K3031-100	Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA SIENNA 34,5 Intensywnie mleczna czekolada z subtelną nutą kakao i aksamitną teksturą. Forma: dropsy 10 mm (2,5 kg), dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, dekoracje, draże, drip cake, musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 34,5 % Zawartość mleka: min. 22,5 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uplynnianie: 44-45°C Schładzanie: 26-27°C Temperowanie: 29-30°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 18 mcy Płynność: ●●●	DR10-KU035-025 DR10-KU035-050	Stojące opakowania z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA MALACHITE 34,5 BEZ CUKRU Intensywne nuty mleczno-kakaowe i obniżona słodycz. Forma: dropsy 10 mm (2,5 kg), dropsy 20 mm (10 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 34,5 % Zawartość mleka: min. 22 % Zawartość tłuszczu: min. 34 % Uplynnianie: 44-45°C Schładzanie: 26-27°C Temperowanie: 29-30°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR10-KU003-025 DR20-KU003-100	Stojące opakowanie z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)

●●●●● – bardzo wysoka płynność ●●●● – dość wysoka płynność ●●● – umiarkowana płynność ●● – mała płynność ● – bardzo mała płynność

* – opakowania 10 kg są dostępne standardowo w formule MTS (made-to-stock)

** – opakowania 20 kg mogą być realizowane w formule MTO (made-to-order) na podstawie indywidualnych ustaleń / porozumienia z klientem



CZEKOLADY BIAŁE

Delikatne i kremowe białe czekolady o bogatym mlecznym profilu i subtelnej słodkości. Przeznaczone do zastosowań cukierniczych i lodziarskich, stworzone z myślą o podkreśleniu smaku oraz atrakcyjnego wyglądu wyrobów cukierniczych, deserów, monoporcji i lodów.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
TERRAVITA ALABASTER 28 Zoptymalizowana receptura do wielu zastosowań, o wyraźnym mlecznym smaku, zrównoważonej słodkości i jasnokremowej barwie. Forma: dropy 6 mm (2,5 kg, 5 kg), dropy 6 mm (10 kg)	tabliczki, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 25 % Zawartość mleka: min. 18 % Zawartość tłuszczu: min. 28 % Upłynnianie: 42-45°C Schładzanie: 25-26°C Temperowanie: 28-29°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR06-MB006-025 DR06-MB006-050 DR06-MB006-100	Stożące opakowania z rzepek: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropy)
TERRAVITA ALABASTER 33 Pełny, zaokrąglony mleczny smak i jasnokremowa barwa. Forma: dropy 10 mm (2,5 kg, 5 kg), dropy 20 mm (10 kg)	tabliczki, dekoracje, musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 27,5 % Zawartość mleka: min. 24 % Zawartość tłuszczu: min. 33 % Upłynnianie: 42-45°C Schładzanie: 25-26°C Temperowanie: 28-29°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●	DR10-MB005-025 DR10-MB005-050 DR20-MB005-100	Stożące opakowania z rzepek: 2,5 kg – 8 szt./karton 5 kg – 4 szt./karton Worek: 10 kg* (dropy)
TERRAVITA ALABASTER 35 Z KARAMELIZOWANYM MLEKIEM Pełny, zaokrąglony mleczny smak, jasnokremowa barwa oraz nuta karmelizowanego mleka. Forma: dropy 10 mm (2,5 kg)	tabliczki, oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Masa kakaowa: min. 32 % Zawartość mleka: min. 14 % Zawartość tłuszczu: min. 35 % Suszone karmelizowane mleko: 11 % Upłynnianie: 42-45°C Schładzanie: 25-26°C Temperowanie: 28-29°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●●●	DR10-MB012-025	Stożące opakowanie z rzepek: 2,5 kg – 8 szt./karton

●●●●● – bardzo wysoka płynność ●●●● – dość wysoka płynność ●●● – umiarkowana płynność ●● – mała płynność ● – bardzo mała płynność

* – opakowania 10 kg są dostępne standardowo w formule MTS (made-to-stock)

** – opakowania 20 kg mogą być realizowane w formule MTO (made-to-order) na podstawie indywidualnych ustaleń / porozumienia z klientem



POBIERZ
RECEPTURĘ



POLEWY CUKIERNICZE AMBER

Amber to linia polew cukierskich stworzona z myślą o profesjonalnym dekorowaniu wypieków i deserów. Tworzą one ciekłą, elastyczną warstwę dobrze przylegającą do produktów. Dają równomierne krycie, atrakcyjny połysk i nie pękają podczas krojenia oraz przechowywania wyrobów. Sprawdzają się zarówno w codziennej pracy cukierni i kawiarni, jak i w produkcji na skalę przemysłową.

Linia obejmuje szeroką paletę smaków i kolorów - od klasycznych wariantów, takich jak intensywnie kakaowa, biała czy toffi, po orzeźwiające smaki owocowe: truskawkowy i cytrynowy.



GAMA POLEW

Terravita Amber

POLEWY O SMAKACH
MLECZNO-KAKAOWYCH

Polewy o smaku białej lub mlecznej czekolady oraz polewy Cocoa Prima/Bambo Prima i Multi Intense.

Terravita Amber

POLEWY SMAKOWE

Polewy o smaku toffi, truskawkowym i cytrynowym.

OWOCOWE POLEWY CUKIERNICZE

Owocowe polewy cukiernicze Amber Lemon i Amber Strawberry przeznaczone są do dekoracji deserów, monoporcji, donutów, ciast oraz wyrobów sezonowych. Dodatek proszku z cytryny i proszku truskawkowego nadaje im owocowy charakter, intensywny kolor oraz wysoki połysk, pozwalając tworzyć nowoczesne i atrakcyjne dekoracje.



NOWOŚĆ



POLEWY CUKIERNICZE

Wysokowydajne polewy cukiernicze o doskonałej krystalizacji i walorach zbliżonych do czekolady. Tworzą cieką, chrupiącą warstwę na oblewanym wyrobie.



NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
TERRAVITA AMBER MULTI INTENSE Polewa cukiernicza o intensywnym smaku kakao i głębokim, czekoladowym kolorze. Wyprodukowana na bazie tłuszczów nieutwardzonych. Forma: dropsy, 10 mm (1 kg, 2,5 kg) dropsy, 20 mm (10 kg)	oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze 	Masa kakaowa: min. 16 % Zawartość tłuszczu: min. 37 % Upłynnianie: 40- 45°C Oblewanie: 35- 40°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 18 mcy Płynność: ●●●●	DR10-PP055-010 DR10-PP055-025 DR20-PP055-100	Stojące opakowania z rzepem: 1 kg – 6 szt./karton 2,5 kg – 8 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA AMBER COCOA PRIMA / BAMBO PRIMA Polewa cukiernicza o pełnym, harmonijnym smaku kakao i brązowej barwie. Forma: dropsy, 10 mm (2,5 kg) dropsy, 20 mm (10 kg)	oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnianie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 18 mcy Płynność: ●●●	DR10-PP030-025 DR20-PP030-100	Stojące opakowanie z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA AMBER BIAŁA Polewa cukiernicza o mlecznym smaku i jasnokremowym kolorze. Odpowiednia jako baza do polew barwionych i aromatyzowanych. Forma: dropsy, 10 mm (2,5 kg) dropsy, 20 mm (10 kg)	oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnianie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR10-PP032-025 DR20-PP032-100	Stojące opakowanie z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA AMBER O SMAKU TOFFI Polewa cukiernicza o smaku toffi i karmelowej barwie. Forma: dropsy, 10 mm (2,5 kg) dropsy, 20 mm (10 kg)	oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnianie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 18 mcy Płynność: ●●●	DR10-PP034-025 DR20-PP034-100	Stojące opakowanie z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA AMBER MLECZNA Polewa cukiernicza o mleczno-kakaowym smaku i jasnobrązowym kolorze. Forma: dropsy, 10 mm (2,5 kg) dropsy, 20 mm (10 kg)	oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnianie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 18 mcy Płynność: ●●●	DR10-PP031-025 DR20-PP031-100	Stojące opakowanie z rzepem: 2,5 kg – 8 szt./karton Worek: 10 kg* (dropsy)
TERRAVITA AMBER O SMAKU CYTRYNY Cytrynowa polewa cukiernicza o świeżym, cytrusowym profilu smakowym i jasnożółtym kolorze. Zapewnia łatwą obróbkę, kontrolowaną lepkość oraz równomierną krystalizację. Forma: dropsy, 10 mm (1 kg)	oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Zawartość tłuszczu: min. 31 % Upłynnianie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR10-PP067-010	Stojące opakowanie z rzepem: 1 kg – 6 szt./karton
TERRAVITA AMBER O SMAKU TRUSKAWKI Truskawkowa polewa cukiernicza o charakterystycznym owocowym profilu smakowym i apetycznym czerwonym kolorze. Równomiernie się topi i tworzy ciekłą, satynową warstwę. Forma: dropsy, 10 mm (1 kg)	oblewanie, dekoracje, draże, musy i ganasze, kremy cukiernicze, praliny 	Zawartość tłuszczu: min. 31 % Upłynnianie: 45-50°C Oblewanie: 38-43°C Krystalizacja: 6-14°C Przechowywanie: 12-20°C Trwałość: 12 mcy Płynność: ●●●	DR10-PP066-010	Stojące opakowanie z rzepem: 1 kg – 6 szt./karton

●●●●● – bardzo wysoka płynność ●●●● – dość wysoka płynność ●●● – umiarkowana płynność ●● – mała płynność ● – bardzo mała płynność

* – opakowania 10 kg są dostępne standardowo w formule MTS (made-to-stock)

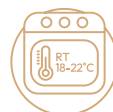
** – opakowania 20 kg mogą być realizowane w formule MTO (made-to-order) na podstawie indywidualnych ustaleń / porozumienia z klientem

KREMY

Gama kremów Terravita for Professionals została opracowana z myślą o różnych technologiach produkcji i potrzebach profesjonalnych użytkowników. W ofercie znajdują się kremy Classic i Premium w blokach 12 kg, gotowe do użycia kremy Multi Cream w wiaderkach 5 kg oraz kremy termostabilne i do zapiekania. To kompleksowa oferta pozwalająca dobrać odpowiedni produkt do każdego etapu produkcji i rodzaju wyrobu.



KREMY CLASSIC



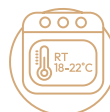
Uniwersalne kremy tłuszczowe do szerokiego zastosowania w cukiernictwie. Przeznaczone do bezpośredniego przekładania wyrobów ciastkarskich oraz do przygotowywania nadzień cukierniczych w połączeniu ze śmietanką lub mascarpone. Odpowiednie do nadziewania po wypieku.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
KREM O SMAKU TOFFI Krem o wyrazistym smaku toffi i apetycznej miodowo-brązowej barwie. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 33 % Upłynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KC-01-041	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM O SMAKU CZEKOLADOWO-ARACHIDOWYM Krem o intensywnym smaku czekolady i arachidów, z charakterystyczną brązową barwą. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KC-01-031	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM MLECZNY Krem o delikatnym, zbalansowanym profilu mleczno-waniliowym i jasnej, kremowej barwie. Może być stosowany jako baza do barwienia i aromatyzacji oraz jako uniwersalny komponent nadzień cukierniczych. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 32 % Upłynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KC-01-013	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM O SMAKU KOKOSOWYM Krem o smaku kokosowym i jasnej, mlecznej barwie. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Upłynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KC-01-051	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM CZEKOLADOWY Krem o intensywnej czekoladowej nucie i głębokiej, brązowej barwie. Powstaje na bazie wyselekcjonowanych surowców kakaowych, dzięki czemu zapewnia pełny, wyrazisty profil smakowy. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 34 % Upłynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KC-01-062	karton 12 kg (42 szt. / paleta)

■■■■ – konsystencja twarda ■■■■ – konsystencja półtwarda ■■■■ – konsystencja smarowna



KREMY PREMIUM



NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
KREM O SMAKU TOFFI Krem o wyrazistym smaku toffi i delikatnej, miodowożółtej barwie. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, musy i ganasze, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Uplynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KP-01-031	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM ARACHIDOWY Krem o pełnym smaku orzechów arachidowych, zawierający 10% mączki arachidowej. Wyróżnia się żółcistobrazową barwą. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, musy i ganasze, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Uplynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KP-01-021	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM KAWOWY Krem o intensywnym smaku kawowym, zawierający 1% pasty kawowej. Charakteryzuje się jasnobrazową barwą. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, musy i ganasze, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 29 % Uplynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KP-01-041	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM O SMAKU CHĄŁWOWYM Krem o charakterystycznym smaku chałwy, zawierający 12% miazgi sezamowej. Posiada naturalną, beżową barwę. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, musy i ganasze, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 28 % Uplynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 8 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KP-01-061	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM O SMAKU ADWOKAT Krem o smaku adwokatu z wyczuwalną nutą likierową i charakterystyczną żółtą barwą. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, musy i ganasze, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Uplynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KP-01-071	karton 12 kg (42 szt. / paleta)
KREM O SMAKU TRUFLOWYM Krem o głębokim smaku czekoladowo-truflowym i ciemnej, kakaowej barwie. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie, musy i ganasze, kremy cukiernicze, markizy, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Uplynnianie: 40-45°C Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KP-01-081	karton 12 kg (42 szt. / paleta)

■■■■ – konsystencja twarda ■■■■ – konsystencja półtłusta ■■■ – konsystencja smarowna



MULTI CREAM

Gotowe do użycia kremy cukiernicze z funkcją cover kremu. Charakteryzują się miękką, łatwą do rozprowadzania i dozowania konsystencją oraz gładką, lśniącą teksturą i doskonałymi walorami smakowymi.

Są stabilne i trwałe, długo utrzymują nadawane kształty. Doskonałe do nadziewania i przekładania wypieczonych wyrobów, do oblewania, po stosowanie w musach i masach kremowych.

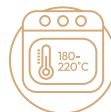
NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
TERRAVITA MULTI CREAM BIAŁY Gotowy do użycia krem cukierniczy o miękkiej konsystencji (w temperaturze pokojowej), o neutralnym mlecznym smaku oraz kremowej barwie. Stosowany jako baza do barwienia i aromatyzacji. Forma: zestalona/miękka	nadziewanie, musy i ganasze, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■	KS-01-017	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)  RSPO MB
TERRAVITA MULTI CREAM CZEKOLADOWY* Gotowy do użycia krem cukierniczy o miękkiej konsystencji (w temperaturze pokojowej), o intensywnie czekoladowym smaku i kolorze. Forma: zestalona/miękka	nadziewanie, musy i ganasze, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 33 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KS-01-066	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)  RSPO MB
TERRAVITA MULTI CREAM O SMAKU TOFFI* Gotowy do użycia krem cukierniczy o miękkiej konsystencji (w temperaturze pokojowej), o smaku toffi z nutą o smaku cukierków typu krówka i miodowożłotym kolorze. Forma: zestalona/miękka	nadziewanie, musy i ganasze, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 33 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KS-01-046	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)  RSPO MB
TERRAVITA MULTI CREAM O SMAKU KOKOSOWYM* Gotowy do użycia krem cukierniczy o miękkiej konsystencji (w temperaturze pokojowej), o kokosowym smaku i mlecznobiałym kolorze. Forma: zestalona/miękka	nadziewanie, musy i ganasze, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■	KS-01-054	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)  RSPO MB
TERRAVITA MULTI CREAM ORZECHOWY (ORZECH LASKOWY 13%*) Gotowy do użycia krem cukierniczy o miękkiej konsystencji (w temperaturze pokojowej), o orzechowym smaku i kolorze. Zawiera 13% miazgi z orzechów laskowych. Forma: zestalona/miękka	nadziewanie, musy i ganasze, gofry 	Zawartość tłuszczu: min. 36 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 10 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KS-01-027	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)  RSPO MB

■■■ – konsystencja silnie smarowna ■■■■ – konsystencja umiarkowanie smarowna

* na zamówienie



KREMY TERMOSTABILNE



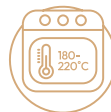
Profesjonalne kremy termostabilne przeznaczone do zastosowania w wypiekach zamkniętych, otwartych i półotwartych. Po wypieku zachowują pierwotną, aksamitną konsystencję i wyrazisty smak. Nadają się do mrożenia zarówno przed i po wypieku.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
KREM O SMAKU ORZECHA ŁASKOWEGO* Aksamitny krem termostabilny o smaku orzechowym i naturalnej ciepłobrzowej barwie. Forma: zestalona/miękka	nadziewanie, oblewanie 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KZ-01-026	wiadro 12 kg (44 szt. / paleta)   RSPO MB
KREM CZEKOLADOWY Termostabilny krem o intensywnie czekoladowym smaku oraz głębokiej, ciemnokakaowej barwie. Forma: zestalona/miękka	nadziewanie, oblewanie 	Zawartość tłuszczu: min. 29 % Przechowywanie: 15-20°C Trwałość: 12 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KZ-01-016	wiadro 12 kg (44 szt. / paleta)   RSPO MB

■■■■ – bardzo mocno smarowna

* na zamówienie

KREMY DO ZAPIEKANIA



NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
KREM O SMAKU CZEKOLADOWYM Krem do zapiekania o smaku czekoladowym i ciemnobrzowej barwie. Forma: zestalona/twarda	nadziewanie 	Zawartość tłuszczu: min. 30 % Przechowywanie: 12-18°C Trwałość: 8 mcy Konsystencja w temperaturze pokojowej: ■■■■	KZ-01-011	karton 12 kg (42 szt. / paleta)   RSPO MB

■■■■ – konsystencja twarda ■■■■ – konsystencja półstała ■■■ – konsystencja smarowna



PRODUKTY DO LODÓW

Oferta polew do lodów Terravita for Professionals obejmuje polewy lodowo-cukiernicze typu drip-cake tworzące ciekłą, chrupiącą warstwę na wyrobach oraz klasyczne polewy lodowe w sześciu wariantach. Szeroka gama smaków i formatów pozwala dopasować produkty do różnych technologii produkcji oraz potrzeb profesjonalnych użytkowników.



Obraz wygenerowany przez AI

POLEWY LODOWO-CUKIERNICZE

Polewy typu drip cake - zastygające, do oblewania lodów lub deserów mrożonych. Tworzą chrupiącą, ciekłą warstwę na oblewanym wyrobie. Podkreślają i uzupełniają smak produktu.

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
POLEWA MELKA II Polewa o mleczno-czekoladowym smaku i czekoladowobrązowej barwie. Forma: zestalona	drip cake, lody rzemieślnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 56,5 % Upłynianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	LK-03-055	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			LK-03-015	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA DECZEK Polewa o smaku czekolady deserowej i o brązowej barwie. Forma: zestalona	drip cake, lody rzemieślnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 48 % Upłynianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●	LK-05-055	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			LK-05-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA POLTRUSK Polewa o truskawkowym smaku i intensywnie czerwonej barwie. Forma: zestalona	drip cake, lody rzemieślnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 58 % Upłynianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●●	PL-08-015	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			PL-08-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)
POLEWA BIAŁY POLAR Polewa o mlecznym smaku i jasnokremowej barwie. Forma: zestalona	drip cake, lody rzemieślnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 50 % Upłynianie: 40-45°C Oblewanie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●	PL-03-015	wiadro 5 kg (90 szt. / paleta)
			PL-03-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)

Lepkość polew lodowych mierzona metodą Rheotest 2.1 (40°C):

●●●● – bardzo niska lepkość (80-100 mPas), bardzo wysoka płynność ●●● – niska lepkość (120-130 mPas), wysoka płynność
 ●● – umiarkowana lepkość (150-170 mPas), umiarkowana płynność ● – wysoka lepkość (200-220 mPas), niska płynność



POLEWY LODOWE

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
POLEWA IceChoc INTENSE* Polewa lodowa o intensywnym smaku czekoladowym i ciemnobrązowej barwie. Forma: zestalona	lody rzemieśnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 40 % Uptynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 8 mcy Lepkość: ●●●	LK-03-025	karton 25 kg (24 szt. / paleta)  
POLEWA POLAR Polewa lodowa o czekoladowym smaku i głębokiej ciemnobrązowej barwie. Forma: zestalona	lody rzemieśnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 55 % Uptynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	PL-01-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)  
POLEWA POLAR MLECZNY Polewa lodowa o łagodnym mleczno-czekoladowym smaku i brązowej barwie. Forma: zestalona	lody rzemieśnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 55 % Uptynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●	PL-02-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta) 
POLEWA POLNUTS Polewa lodowa o orzechowo-kakaowym profilu smakowym i brązowej barwie. Forma: zestalona	lody rzemieśnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 58 % Uptynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●	PL-04-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta)  
POLEWA BARIERUJĄCA Barierująca polewa kakaowa o ciemnobrązowej barwie, przeznaczona do natrysku wafli rożkowych. Forma: zestalona	lody rzemieśnicze i desery, lody przemysłowe, wafle do lodów 	Zawartość tłuszczu: min. 50 % Uptynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●●●●	PL-06-002	wiadro 18 kg (32 szt. / paleta)  
BAZA DO POLEW OWOCOWYCH Baza do polew lodowych o mleczno-jogurtowym profilu smakowym i jasnokremowej barwie, przeznaczona do barwienia i aromatyzacji. Forma: zestalona	lody rzemieśnicze i desery, lody przemysłowe 	Zawartość tłuszczu: min. 57,5 % Uptynnianie: 40-45°C Oblewianie: 27-32°C Przechowywanie: 5-16°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●●●●	PL-10-010	karton 25 kg (24 szt. / paleta) 

Lepkość polew lodowych mierzona metodą Rheotest 2.1 (40°C):

●●●● – bardzo niska lepkość (80-100 mPas), bardzo wysoka płynność ●●● – niska lepkość (120-130 mPas), wysoka płynność
 ●● – umiarkowana lepkość (150-170 mPas), umiarkowana płynność ● – wysoka lepkość (200-220 mPas), niska płynność

* na zamówienie



SOSY

Linia profesjonalnych sosów do zastosowań cukierniczych i lodziarskich. Odpowiednio dobrana lepkość, wysoka wydajność oraz stabilna receptura gwarantują wygodę pracy i doskonały efekt dekoracyjny w szerokim zakresie zastosowań. Gładka tekstura, bogaty smak i aksamitna konsystencja zapewniają wyrobom wyjątkowy wygląd i smak.



Obraz wygenerowany przez AI

SOSY PRZEMYSŁOWE*

NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE
SOS O SMAKU CZEKOLADOWYM Sos deserowo-lodowy o wyrazistym smaku czekolady i ciemnobrązowej barwie. Forma: płynna	gofry, lody w pojemniku, lody przemysłowe 	Ekstrakt: min. 70 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●●	CS-03-012	paletokontener 1000 kg 
SOS O SMAKU TOFFI Sos deserowo-lodowy o słodkim smaku toffi i kremowożółtej barwie. Forma: płynna	gofry, lody w pojemniku, lody przemysłowe 	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●	CS-03-021	paletokontener 1000 kg 
SOS MOCCA Sos deserowo-lodowy o charakterystycznym smaku mocca, łączącym nuty kawowe i kakaowe, oraz o brązowej barwie. Forma: płynna	gofry, lody w pojemniku, lody przemysłowe 	Ekstrakt: min. 58 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 3 mcy Lepkość: ●●	CS-03-080	paletokontener 1000 kg 
SOS O SMAKU ADWOKAT Sos deserowo-lodowy o charakterystycznym smaku likieru jajecznego adwokat i intensywnie żółtej barwie. Forma: płynna	gofry, lody w pojemniku, lody przemysłowe 	Ekstrakt: min. 66 % Przechowywanie: 0-5°C Trwałość: 6 mcy Lepkość: ●●	CS-03-031	paletokontener 1000 kg 

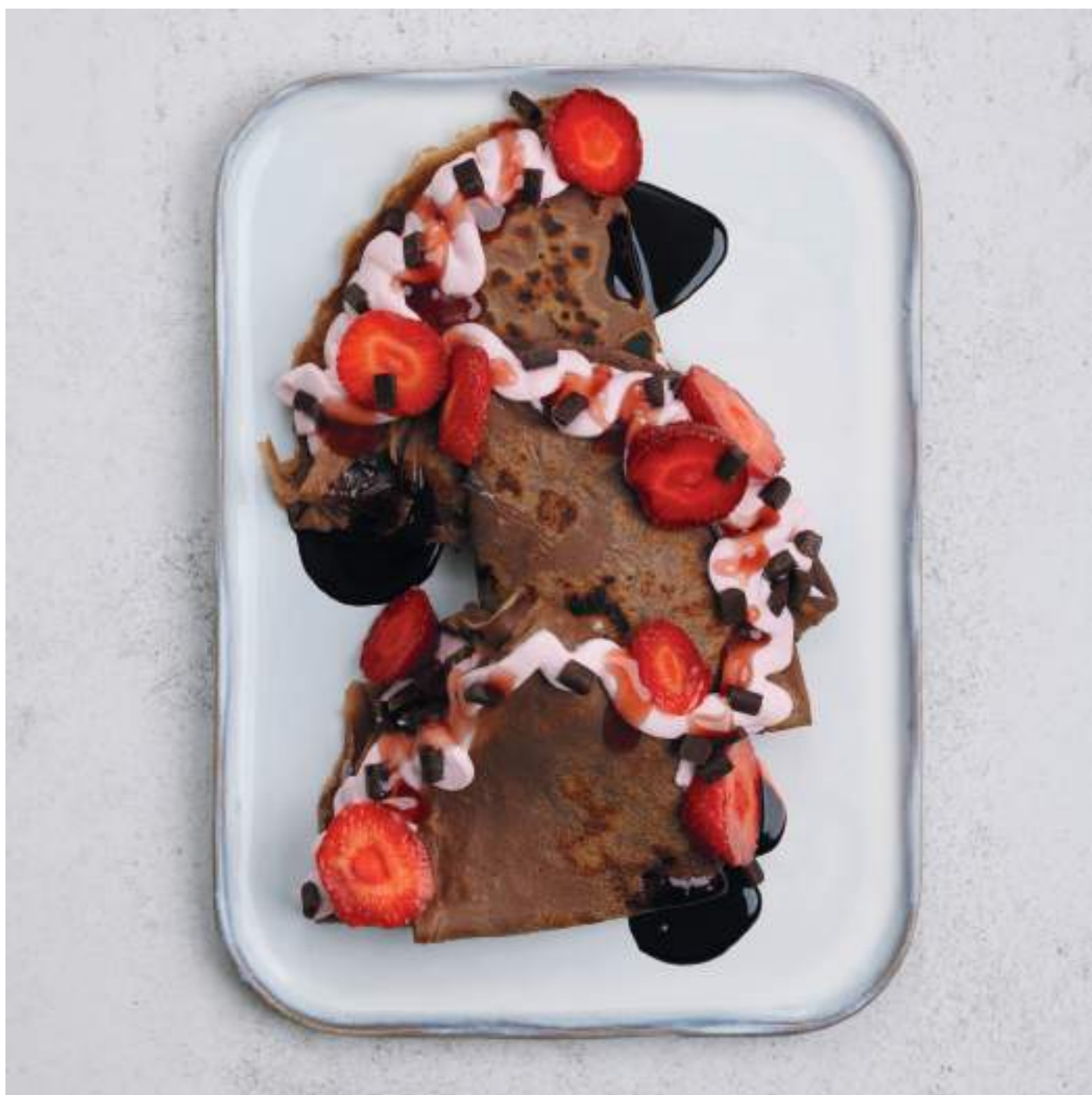
●●● – niska lepkość, wyższa płynność sosu ●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność sosu ● – wysoka lepkość, niższa płynność sosu

* na zamówienie



SOSY RZEMIEŚLNICZE*

Sosy rzemieślnicze Terravita for Professionals powstały z myślą o profesjonalnych cukiernikach, piekarzach, lodziarniach i gastronomii. Szeroka gama smaków, intensywne kolory oraz gęsta konsystencja pozwalają tworzyć efektowne desery, wypieki, lody i napoje, a sosy doskonale utrzymują się na ich powierzchni. Wygodne butelki z precyzyjnym dzióbkiem ułatwiają dekorowanie i dozowanie, a czytelne etykiety pomagają szybko rozpoznać wybrany smak. To połączenie jakości, estetyki i wygody, stworzone z myślą o codziennej pracy profesjonalistów.





NAZWA	ZASTOSOWANIE	OPIS TECHNICZNY	INDEKS	OPAKOWANIE	
SOS MALINOWY Sos o intensywnym smaku malinowym i barwie charakterystycznej dla dojrzałych owoców malin. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●	CS-01-094	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS TRUSKAWKOWY Sos o wyraźnym smaku truskawkowym i barwie charakterystycznej dla dojrzałych owoców truskawek. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-054	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU MANGO I MARAKUI Sos o egzotycznym smaku mango i marakui oraz apetycznej, żółtej barwie. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-040	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU GRANATU I CZERWONYCH WINOGRON Sos o owocowym smaku granatu i czerwonych winogron oraz intensywniej czerwonej barwie. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-042	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU KIWI I JABŁKA Sos o świeżym smaku kiwi i zielonego jabłka oraz jasnozielonej barwie. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 65 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●●	CS-01-038	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU GUMY BALONOWEJ Sos o słodkim, charakterystycznym smaku gumy balonowej oraz różowej barwie. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 12 mcy Lepkość: ●	CS-01-055	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU SŁONEGO KARMELU Sos o pełnym smaku karmelu z delikatną słoną nutą oraz jasnokarmelowej barwie. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 72 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●	CS-01-034	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU CZEKOLADOWYM Sos o głębokim smaku czekoladowym oraz ciemnobrązowej barwie. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 70 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●●	CS-01-046	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	
SOS O SMAKU TOFFI Sos o kremowym smaku toffi oraz jasnej, kremowożółtej barwie. Forma: płynna	gofry, lody rzemieślnicze i desery 	Ekstrakt: min. 69 % Przechowywanie: 5-18°C Trwałość: 16 mcy Lepkość: ●	CS-01-044	butelka 1 kg (9 szt. / karton, 60 kartonów / paleta)	

●●● – niska lepkość, wyższa płynność sosu ●● – umiarkowana lepkość, umiarkowana płynność sosu ● – wysoka lepkość, niższa płynność sosu

*W ramach pełnej gamy oferowanych smaków – możliwość modyfikacji płynności sosów rzemieślniczych pod kątem zastosowań przemysłowych (wprowadzenie sosów w masę lodową na liniach produkcyjnych)

INSPIRACJE RECEPTUROWE

Zapraszamy na www.terravitapro.pl - platformę pełną profesjonalnych inspiracji recepturowych. Znajdziesz tam szeroki wybór sprawdzonych przepisów na praliny, desery, ciasta, wypieki okolicznościowe i monoporcje. Odkrywaj nowe możliwości zastosowania naszych produktów i twórz wyjątkowe wyroby o najwyższej jakości i niepowtarzalnym charakterze.

NALEŚNIKOWA ROLADA ROCHER



EKLER Z ORZECHAMI I NEKTARYNKĄ



CINNATWIST MIGDAŁ



WZ BLACK EDITION



BLOK CZEKOLADOWO - ORZECHOWY



TARTELETKI Z MAKARONIKAMI



ORZEŹWIAJĄCA CYTRYNA



CZEKOLADOWE TRIO



SOCZYSTA TRUSKAWKA



MONOPORCJOWE ROLADKI



CAŁA OFERTA W JEDNYM MIEJSCU

Nasza strona internetowa to nie tylko pełne portfolio produktów, ale także praktyczne narzędzie do codziennej pracy. Możesz filtrować produkty według zastosowania, porównywać ich właściwości technologiczne, sprawdzać dostępne gramatury i opakowania oraz korzystać z bazy profesjonalnych receptur. Wbudowany kalkulator kosztów automatycznie oblicza koszt wytworzenia wyrobu na podstawie wybranej receptury i wpisanych cen, ułatwiając planowanie produkcji i wycenę.



www.terravitapro.pl

terravita

FOR PROFESSIONALS



terravita

FOR PROFESSIONALS

Od Tradycji do Precyzji

Od ponad pół wieku Terravita rozwija się jako rodzinna firma budowana na doświadczeniu, odpowiedzialności i szacunku do surowca.

Nasza nazwa łączy dwa słowa: **Terra – ziemia** i **Vita – życie**.

To właśnie one najlepiej opisują fundament naszej filozofii: tworzenie produktów zakorzenionych w naturze, jakości i autentycznym rzemiośle.

Wierzymy, że dobra czekolada zaczyna się od uważności – od świadomego wyboru składników, zrozumienia procesu i dbałości o każdy detal. Łączymy wieloletnią tradycję z nowoczesną technologią, aby dostarczać profesjonalistom rozwiązania, które są powtarzalne, funkcjonalne i inspirujące w codziennej pracy.

Czekolada jest dla nas czymś więcej niż produktem.

To materia twórcza – medium, które pozwala cukiernikom, piekarzom, lodziarzom i szefom kuchni przekładać pomysły na smak, strukturę i emocje. Dlatego rozwijamy Terravita For Professionals jako markę wspierającą kreatywność, precyzję i swobodę tworzenia.

TERRAVITA SP. Z O.O.

ul. Szarych Szeregów 48 | 60-462 Poznań

terravita@terravita.pl

www.terravitapro.pl



TerravitaPro



terravitapro



terravitaczekolada



@TerravitaPRO