



Gastro Pekárny a cukrárny



Amylon®

Office: Amylon a.s.
Svermova 117
580 36 Havlíčkův Brod
Czech Republic

Tel.: +420 569 430 353
Fax: +420 569 422 407
amylon@amyton.cz
www.amyton.cz

Production: Amylon a.s.
Ronov nad Sazavou
582 22 Přebyslav
Czech Republic

Tel.: +420 569 430 382
Fax: +420 569 484 306
amyton@amyton.cz
www.amyton.cz

Pudingy

Krémový prášek Speciál
 Krémový prášek Speciál
 Krémový prášek
 Krémový prášek
 Vanilkový puding
 Vanilkový puding
 Čokoládový puding
 Čokoládový puding
 Kalt krém Exclusive
 Kalt krém Classic

Moučníky

Perník
 Bublanina
 Koblíhová směs

Přípravky k sladkému programu

Vanilinový cukr
 Vanilinový cukr
 Skořicový cukr
 Skořicový cukr
 Kypřicí prášek do pečiva
 Kypřicí prášek do pečiva

Kaše

Bramborová kaše
 Bramborová kaše

Škroby a lepek

Pšeničný škrob
 Pšeničný škrob jemný
 Pšeničná bílkovina sušená (lepek)
 Kukuřičný škrob
 Bramborový škrob
 Bramborový škrob

Sirupy

Glukozový sirup A40
 Glukozový sirup A40
 Glukozový sirup A60
 Glukozový sirup A60
 Maltodextrin
 Suchý glukozový sirup

Hmotnost	Ks v kartonu	Ks na paletě	Trvanlivost
25 kg		15	24
15 kg		30	24
25 kg		15	24
15 kg		30	24
25 kg		15	24
1 kg	6	50	24
25 kg		15	24
1 kg	6	50	24
25 kg		15	12
25 kg		15	12
5 kg		50	12
5 kg		50	12
5 kg		50	12
5 kg		50	12
1 kg	10	40	12
1 kg	10	40	12
5 kg		50	12
1 kg	10	40	12
25 kg		30	12
5 kg		50	12
25 kg		20	24
25 kg		20	12
25 kg		20	12
25 kg		20	24
25 kg		20	24
1 kg	6	50	24
40 kg		12	6
11 kg		30	6
40 kg		12	6
11 kg		30	6
25 kg		24	12
25 kg		24	12

Náplně a posypy

Merkur - kvas do chleba 1,5 - 3 %
 Profit II - zlepšující přípravek pro běžné pečivo 1 - 2 %
 Atlas - zlepšující přípravek pro běžné pečivo 0,5 - 1 %
 Komponent III - tmavé pečivo 15 %
 Komponent 5 - tmavé pečivo 15 %
 Je-mix-jemné pečivo 15 - 20 %
 Tvaroh stabil - směs do tvarohu
 Čokoládový krém za studena
 Minisyp - posyp celozrnného pečiva
 Pikant - posyp speciál s kořením
 Maková náplň 50 %
 Maková náplň 40 %
 Kokosová náplň
 Arana - arašídová náplň

Bio produkty

Bio Vanilkový puding
Bio Čokoládový puding
Bio Bramborový škrob
Bio Kakaové řezy
Bio Vanilkový cukr
Bio Skořicový cukr
Bio Kypřicí prášek do pečiva

Hmotnost	Ks v kartonu	Ks na paletě	Trvanlivost
15 kg		36	6
15 kg		36	6
15 kg		36	6
15 kg		36	4
15 kg		36	4
15 kg		36	4
10 kg		30	6
10 kg		30	6
15 kg		36	4
10 kg		30	4
15 kg		27	5
15 kg		27	5
10 kg		30	5
15 kg		27	5
1 kg	6	50	12
1 kg	6	50	12
1 kg	6	50	12
5 kg		50	12
1 kg	6	50	12
1 kg	6	50	12
1 kg	12	50	12

