



FRUIT
SECRET

OSETITE EKSPLOZIJU UKUSA

OSETITE EKSPLOZIJU STRASTI

Duboko zamrznuti gotovi poslastičarski proizvodi brenda Fruit Secret su voćni kolači koji se nakon pečenja i završne obrade odlažu u šok komore na duboko zamrzavanje, gde se i skladište i u kom stanju se i čuvaju do same upotrebe. Fruit secret proizvodi su spremni za upotrebu odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, frižideru, mikrotalasnoj pećnici ili retni.

Istražite neke od ponuđenih ukusa američkih pita, posnih tartova, kremastih ili premium kolača i prepustite se uzivanju u Fruit secret proizvodima.

Kvalitet svih naših proizvoda je isključiv i garantovan pažljivo odabranim sirovinama koje se bez izuzetka koriste u samom procesu proizvodnje kao i krupnim plodovima pravog voća sa domaćih prostora .

Svi Fruit secret proizvodi su ručno rađeni i u skladu sa HACCAP sistemom.

Rok trajanja Fruit secret proizvoda u zavisnosti od tipa proizvoda je od 9 - 12 meseci u zamrznutom stanju i od 3 do 7 dana nakon odmrzavanja.

Uživajte!

AMERIČKA PITA SA JABUKAMA I BADEMIMA

TRADICIJA UPAKOVANA U MODERNO

Svima dobro poznata kombinacija jabuke, suvog grožđa i cimeta, uz vanil krem i prhko lincer testo, posuto listićima badema. Ukusi koji vraćaju u detinjstvo.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



AMERIČKA PITA SA BOROVMICAMA I BADEMIMA

PREMIUM UKUS

Bogat ukus šumskih borovnica u savršenom spoju sa vanil kremom i prhkim linzer testom čini ovu kombinaciju premium ukusom.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



AMERIČKA PITA SA ŠLJIVAMA I BADEMIMA

GARANTUJE UŽIVANJE U SVAKOM ZALOGAJU

Probrane sorte šliva Stenlej i najukusnije Požegače u savršenoj kombinaciji vanil krema i brižljivo probranog lincer testa prefinjenog ukusa posuto listićima badema.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



AMERIČKA PITA SA JAGODAMA I BADEMIMA

JAGODE, BADEM, VANIL KREM – DOBITNA KOMBINACIJA

Puno sočnih domaćih jagoda, vanil krem i badem sve na prhkrom lincer testu čine ovaj ukus dobitnom kombinacijom.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



AMERIČKA PITA SA MALINAMA I BADEMOM

CRVENA KRALJICA – MALINA U KRALJEVSKOM SPOJU

Kraljica srpskog voća – malina, vanil krem i fino lincer testo upotpunjeno listićima badema je kombinacija koju će svako poželeti iznova probati.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



AMERIČKA PITA SA VIŠNJAMA I BADEMIMA

SPOJ SVEGA ŠTO VOLIMO - BUDI SVA ČULA

Neodoljivi ukus osvežavajuće višnje u kombinaciji sa vanila kremom i finim linzer testom, uobličeno listićima badema ostaviće svagoga bez daha.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



POSNO

TART SA SA VIŠNJAMA I PEČENIM LEŠNICIMA

VIŠNJE, PEČENI LEŠNICI, VANIL KREM - GARANCIJA KVALITETA

Bogat ukus hrskave korice obogaćene komadićima pečenog lešnika u kombinaciji sa finim vanil kremom i višnjama čine spoj koji vam garantuje slatko iskustvo.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



POSNO

TART SA MALINAMA I PEČENIM LEŠNICIMA

UŽIVAJTE U SVAKOM DANU UZ SAVRŠENU POSLASTICU

Kraljevski spoj hrskve korice obogaćene komadićima pečenog lešnika, vanil krema i naše kraljice - sočne maline. Kombinacija koja govori sama za sebe.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



POSNO

TART SA ŠLJIVAMA I PEČENIM LEŠNICIMA

IZNENADIĆE I NAJPROBIRLJIVIJE SLADOKUSCE

Savršena hrskava korica obogaćena komadićima pečenog lešnika uz neodoljiv ukus vanil krema i puno sočnih domaćih šljiva, uobličeno sa još pečenih lešnika.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



POSNO

CHOCO CHERRY CAKE

KOMBINACIJA VIŠANJA I ČOKOLADE POVEŠĆE VAS U ZEMLJU SNOVA

Savršeni spoj hrskave korice sa pečenim lešnicima, čokoladnog fila bogatog ukusa prave belgijske čokolade, lešnik krema i sočnih domaćih višanja, sve preliveno čokoladom.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



RED QUEEN

MALINA – MARAKUJA, EGZOTIČNO, A DOMAĆE

Bogat ukus hrskave korice sa komadićima pečenog lešnika u neodoljivoj kombinaciji laganog, osvežavajućeg belog krema ukusa marakuje i sočnim domaćim malinama, sve preliveno belom čokoladom.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



POSNO

RED QUEEN

OSETITE EKSPLOZIJU UKUSA – OSETITE EKSPLOZIJU STRASTI

Ispod crvene kapice krije se hrskava korica obogaćena komadićima pečenog lešnika, fini beli krem bogatog ukusa marakuje u kombinaciji sa puno sočnih malina.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



OUR ROCHE

NEODOLJIVA SLAST SAKRIVENA U JEDNOM ZALOGAJU

Zavirite ispod crnog ogledala dekorisanog komadićima lešnika i otkrijte savršeni spoj hrskave čokoladne korice sa komadićima pečenog lešnika, krema od čokolade i kremom sa ukusom kafe.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



JAFFA CAKE

ČOKOLADA I POMORANDŽE, NEODOLJIVA KOMBINACIJA UKUSA

Čokoladna sočna korica u zagrljaju čokoladnog fila i fila sa ukusom pomorandže preliveno sa još čokolade. Dekorirano prelivom od pomorandže, kandiranim pomorandžama i čokoladnim mrvicama.

Upotreba proizvoda je moguća odmah nakon odmrzavanja na sobnoj temperaturi, rerni ili mikrotalasnoj pećnici.

ODMRZAVANJE

45 minuta na sobnoj temperaturi

1.5 minut u mikrotalasnoj pećnici na minimalnoj temperaturi (low).



REFERENCE

Istražite asotiman Fruit secret proizvoda i uverite se zašto su neki od naših saradnika ukazali poverenje upravo nama:

- Nis
- Omv
- Mol
- Super Vero
- Univerexport
- Hotel Crown Plaza
- Hotel Holliday Inn
- Hotel Envoj
- Hotel Constantin
- Hotel Argo
- Hotel New Belgrade
- Hotel Hollywood
- Kafeterija & Brands & Love
- Don Cafe
- Greenet cafe
- Saruna Wellnes & Spa
- Osteria Mozzarella
- Restoran Maksim

Kao i veliki broj drugih ugostiteljskih objekata.

Zahvalnost u nastanku razvoju Fruit secret proizvoda dugujemo i našim eminentnim stručnjacima iz Gastro sfere koji su savetodavno i potvrdom kvaliteta naših proizvoda učinili da Fruit secret proizvodi budu tu gde jesu :

- Jordan Nastanović - profesor poslastičarstva na Višoj hotelijerskoj školi u Beogradu i predsedniku sudijskog tima Gastro federacije Srbije.
- Dejan Stanković - predsednik Asocijacije šefofa kuvara Srbije
- Miloš Jovanović - jedan od najboljih kuvara Evrope i predsednik UO Asocijacije kuvara Srbije.

WWW.FRUITSECRET.INFO



Ispitivanje odmrzavanja proizvoda je izvršeno u proizvodnom pogonu proizvođača, na mikrotalasnoj pećnici model "Vox Electronics" MWH-M22, 230V, 50Hz, 1050W pa je za postizanje rezultata odmrzavanja proizvoda potrebno prilagoditi temperaturu i vreme odmrzavanja uređajima koji postoje u samim objektima.



WWW.FRUITSECRET.INFO