



Weroli

DOLCE MONDO

Kvalitet na prvom mestu!

Nudimo slatki program inovativnih proizvoda vrhunskog kvaliteta. Kreirani tako da učine svaku poslasticu ili pecivo neodoljivim. Savršeni za poslastičarnice, restorane, kao i pekare.

Svaki korak je bitan!

Put stvaranja Weroli proizvoda počinje od odabira sirovina visokog kvaliteta, zatim primene savremene tehnologije i opreme koje stalno usavršavamo, jer su od izuzetne važnosti za postizanje superiornog kvaliteta proizvoda.

Strast kao pokretačka snaga!

Za naš tim strast prema poslasticama je glavni pokretač i inspiracija da zajedno sa vama stvaramo dezerte i peciva kao iz naših snova.



Poverenje!

Cenimo poverenje i na osnovu njega gradimo svaki odnos kako među zaposlenima, tako i sa partnerima i kupcima. Verujemo da je to ključ stabilnosti, koja svaku saradnju čini zadovoljstvom.

Tu smo za vas!

Posvećeni smo napretku u želji da budemo inovativni i još bolji. Uvek smo tu za razmenu mišljenja sa partnerima i kupcima, jer znamo da zajedno možemo postići mnogo više. Stvarajmo slatki svet iz naših snova, uz Weroli!

LAGANI TERMOSTABILNI KREM

Termostabilni kremovi na vodenoj bazi, koriste se za pravljenje kolača i torti, pogodni su za punjenje svih pekarskih proizvoda (krofne, kroasani, lisnata peciva...).

- Posno
- Termostabilno
- Široka primena



ČOKOLADA NAĐEV
ART.01



VANILA NAĐEV
ART.02



KARAMEL NAĐEV
ART.03



Verdi
DOLCE MONDO

VOĆNI NADEVI

Termostabilni voćni nadevi sa visokim sadržajem voća (50% - 60%). Celi plodovi ili komadići voća su prisutni u svim nadevima što posebno utiče na izgled i izuzetan ukus proizvoda u kojima se nalaze. Odlični su za pripremu različitih vrsta kolača i torti, kao i njihovu dekoraciju (cheesecake, krempita, pite, palačinke...). Pogodni su za punjenje svih pekarskih proizvoda (krofne, kroasani, lisnata peciva, štrudle...).

- Sa komadićima voća
- Prelepog ukusa
- Visok sadržaj voća
- Posno
- Termostabilno
- Široka primena



VOČNI NADEVI



VIŠNJA
ART.04



KAJSIJA
ART.05



JABUKA
ART.07



MALINA
ART.08

VOČNI NADEVI



BOROVNICA
ART.06



ŠUMSKO VOĆE
ART.09



JAGODA
ART.10



POMORANDŽA
ART.11

Weroli
DOLCE MONDO

ČOKO TABLA

Crna / Bela

Dostupne su dve posne varijante alternative čokoladi: crna, sa visokim sadržajem kakaoa i bela čoko tabla. Imaju široku primenu u poslastičarstvu za pripremu čokoladnih filova, dekoracija, preliva kao i u pekarstvu u pripremi različitih peciva. Temperiranje nije potrebno što olakšava njihovu upotrebu. Izuznog su ukusa i izgleda.

- Neodoljiv čokoladni ukus
- Lako za upotrebu
- Nije potrebno temperiranje
- Visok sadržaj kakaoa (crna)
- Posno
- Široka primena



ART.12

ČOKOLADA U DISKU

Crna (posno) / Mlečna

ART.13

Prava čokolada premium kvaliteta napravljena sa kakao puterom. Stvorena da svaki mus, pralinu, ganaš, fil, napitak ili tortu pretvori u pravu luks poslasticu. Veoma jednostavna za upotrebu zahvaljujući malim diskovima koji se brzo tope po potrebi. Ima visok sjaj i neuporedivo najbolji čokoladni ukus.

- Premium kvalitet
- 100% kakao puter
- Visok sjaj
- Fantastičan čokoladni ukus
- Posno (crna)



KREM GLAZURA

Crna / Bela

Dostupne su dve varijante:
posna crna glazura sa
savršenim ukusom čokolade
i bela mlečna glazura.
Zahvaljujući svojoj teksturi i
visokom sjaju izuzetno su
pogodne za dekorisanje torti
i kolača. Zadržavaju meku
strukturu i na niskim
temperaturama što
obezbeđuje savršeno
sečenje.

- Visok sjaj
- Meka tekstura
- Lako za upotrebu
- Uredno sečenje
- Posno (crna)



KREM GLAZURA

CRNA ART.14

BELA ART.15

TOPING

Ukusi:

čokolada, jagoda, karamela

Dezertni preliv koji se koristi za prelivanje toriti, kolača, sladoleda, voćnih salata, palačinki, napitaka... Poboljšava svaki dezert svojim ukusom i posebno je značajan za dekoraciju.

- Dekorativno
- Visok sjaj
- Izvanredan ukus
- Lak za upotrebu
- Posno



ART.16

ČOKOLED

Čokolada namenjena za prelivanje sladoleda, ima moč izuzetno brzog stezanja na sladoledu, postaje čvrste teksture trenutno i doprinosi ukusu i izgledu svakog sladoleda. Privlačnog je čokoladnog ukusa.

- Trenutno stezanje na sladoledu
- Visok sjaj
- Primamljiv čokoladni ukus
- Jednostavno za upotrebu



ART.17

MLEČNI KREM/ MLEČNI KOKOS KREM

Krem sa visokim sadržajem mleka, premijum kvaliteta. Intenzivnog je mlečnog ukusa i nežne mlečne boje. Postoji u varijanti sa aromom kokosa i kao takav predstavlja idealnu kombinaciju ukusa mleka i kokosa što čini svaki dezert posebnim. Ima široku primenu u poslastičarstvu i pekarstvu. Veoma je fine i mazive teksture.

- Intenzivan ukus mleka (kokosa)
- Sjajna boja
- Najfinija tekstura
- Široka primena



MLEČNI KREM
ART.18



MLEČNI KOKOS KREM
ART.19

MLEČNI LEŠNIK KREM

Krem sa visokim sadržajem mleka premijum kvaliteta. Intenzivnog je mlečnog ukusa i boje. Ima široku primenu u poslastičarstvu i pekarstvu. Veoma je fine i mazive teksture.

- Savršen balans ukusa
- Sjajna boja
- Najfinija tekstura
- Široka primena



MLEČNI LEŠNIK KREM
ART.20

LEŠNIK KAKAO KREM

Lešnik 3%, 7%, 14%

Kakao krem sa lešnikom
vrhunskog kvaliteta. Ima
široku primenu u
poslastičarstvu i pekarstvu.
Veoma je fine i mazive
teksture.

- Intenzivan ukus
- Sjajna boja
- Najfinija tekstura
- Široka primena



LEŠNIK KAKAO KREM
ART.21

HRSKAVI KAKAO KREM

Komadići lešnika

Ovaj hrskavi kakao krem sadrži komadiće lešnika vrhunskog kvaliteta. Zbog svoje hrskavosti, izuzetno je interesantan u pripremi kolača i drugih poslastica, gde posebno doprinosi svojom teksturom i ukusom. Ima široku primenu u poslastičarstvu i pekarstvu.

- Hrskavost
- Komadići lešnika
- Izuzetan ukus
- Široka primena



HRSKAVI KAKAO KREM
Lešnik
ART.22

HRSKAVI KAKAO KREM

Komadići keksa

Ovaj hrskavi kakao krem sadrži komadiće keksa i vrhunskog je kvaliteta. Zbog svoje hrskavosti, izuzetno je interesantan u pripremi kolača i drugih poslastica, gde posebno doprinosi svojom teksturom i ukusom. Ima široku primenu u poslastičarstvu I pekarstvu.

- Hrskavost
- Komadići keksa
- Izuzetan ukus
- Široka primena



HRSKAVI KAKAO KREM
Keks

ART.23

PISTAĆ KREM

Krem sa visokim sadržajem najkvalitetnijih pistaća (14%). Ima široku primenu u poslastičarstvu, oplemenjuje svaki dezert svojom prelepom zelenom bojom i intenzivnim ukusom. Veoma je fine i mazive teksture.

- Intenzivan ukus pistaća
- Sjajna boja
- Najfinija tekstura
- Široka primena



PISTAĆ KREM
ART.24

ČOKOORANŽ KREM

Kakao krem sa aromom pomorandže, karakteriše specifična kombinacija ukusa čokolade i osvežavajuće pomorandže. Koristi se u pekarstvu, a zbog svoje posebnosti idalan je za torte i kolače, kao i ostale poslastice. Ima široku primenu i veoma je fine i mazive teksture.

- Osvežavajući ukus pomorandže
- Sjajna boja
- Najfinija tekstura
- Široka primena



ČOKOORANŽ KREM
ART.25

LEŠNIK/PISTAĆ PASTA

Pasta dobijena pasiranjem najkvalitetnijeg lešnika/pistaća, sadrži 100% lešnik/pistać. Izuzetno intenzivnog prirodnog ukusa. Idealana za sladolede kao i za sve poslastičarske proizvode.

- 100% lešnik
- 100% pistać
- Intenzivan ukus
- Široka primena



LEŠNIK PASTA
ART.26



PISTAĆ PASTA
ART.27



ŠLAG

Šlag u prahu sa aromom vanile neizostavan je u pripremi kolača i torti. Izuzetnog je kvaliteta. Idealan za dekoraciju i postojan u rashladnim vitrinama.



ART.28

- Vrhunski kvalitet
- Postojan
- Široka primena

PUDING

*Ukusi:
vanila,
čokolada*

Na raspolaganju su vam dva omiljena ukusa pudinga odličnog kvaliteta koji će obogatiti ukus i izgled svake poslastice. Neizostavni u poslastičarstvu.

ART.29

- Široka primena
- Izvanredanog ukusa i boje
- Savršena tekstura



BOJE

Prehrambene boje visoke
koncentracije, rastvorljive u vodi.



ART.30



- Gustin



- Kakao prah prirodni



- Kakao prah alkalizovani



- Soda bikarbona



- Vanilin šećer



- Mleveni keks



- Prašak za pecivo



- Zamena za mleko u prahu
- Želatin
- Kakao puter
- Aroma vanile
- Aroma lešnika
- Sojin lecitin
- Celuloza (CMC)
- Limunska kiselina
- Glukozi sirup
- Šećer u prahu