

Namicol-gel



Краситель-колорант минеральный пищевой
для окрашивания в массе



Минеральные красители – настоящий дар природы для приверженцев естественных натуральных оттенков. Тёплая палитра **Namicol-gel** станет находкой для создания вкусных уютных десертов.

6 цветов



Область применения

- ✓ начинки (в т.ч. жировые) для вафель, рулетов, макарунс, беже, зефира, пастилы
- ✓ мучные кондитерские изделия
- ✓ соусы

а также фруктовый лед, сахаристые кондитерские изделия, десерты и др.

Видеообзор



смотри видеообзор линейки **Namicol-gel**

Уровень концентрации	Колорант (оптимальный)
Свойства	водорастворимый, для непрозрачных сред
Термостойкость	до 200°C
Калорийность	684–801 ккал на 100 г
Средний расход	1,0–5,0 г на 100 г
Срок годности	24 мес.
Фасовка	20 мл, 80 мл, 1 л

Vegycol-gel



**Краситель-колорант
натуральный** пищевой
водорастворимый для окрашивания в массе



Vegycol-gel обязательно придётся по душе тем, кто ценит природные цвета и растительные ингредиенты в кулинарном творчестве. Такие же натуральные, как фрукты и овощи, только в удобной гелевой форме. Не выцветают при выпекании и устойчивы к изменению кислотной среды. **Vegycol-gel** - природная палитра для вкусных идей!

6 цветов

№01
Розовый

№02
Оранжевый

№03
Желтый

№04
Зеленый

№05
Голубой

№06
Сиреневый

Область применения

- ✓ макарунсы, капкейки, мафины, торты
- ✓ белковый крем, крем-чиз
- ✓ карамель

а также айсинг, мастика, желе, суфле, напитки, мороженое и др.

Видеообзор



смотри видеообзор линейки **Vegycol-gel**

Уровень концентрации

Колорант (оптимальный)

Свойства

водорастворимый,
100% натуральный

Термостойкость

до 180°C

Калорийность

138,8–590,9 ккал на 100 г

Средний расход

0,1–2 г на 100 г

Срок годности

18 мес

Фасовка

20 мл, 80 мл, 1 л

VegyOil-gel



**Краситель-колорант
натуральный** пищевой
жирорастворимый для окрашивания в массе



VegyOil-gel несомненно оценят поклонники натуральных продуктов.

Только растительные окрашивающие ингредиенты в удобной гелевой форме, ничего лишнего!

Растительное сырье, базовая палитра спокойных природных оттенков – все, что нужно для отличного результата!

VegyOil-gel – природная палитра для вкусных идей.

6 цветов

№01
Розовый

№02
Оранжевый

№03
Желтый

№04
Зеленый

№05
Голубой

№06
Сиреневый

Область применения

- ✓ шоколад
- ✓ шоколадная глазурь
- ✓ масляный крем

а также мороженое
пломбир, соусы, начинки
и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **VegyOil-gel**

Уровень концентрации

Колорант (оптимальный)

Свойства

жирорастворимый
100% натуральный

Термостойкость

до 180°C

Калорийность

177,10–341,0 ккал на 100 г

Средний расход

0,2–4 г на 100 г

Срок годности

18 мес

Фасовка

20 мл, 80 мл, 1 л

S-gel



Краситель – концентрат
пищевой водорастворимый
для окрашивания в массу



Кондитер – это художник, а художнику нужна широкая палитра для создания кулинарных шедевров. **Kreda** представляет специальную **профессиональную линейку красителей**, которая поможет создать неповторимые десерты. **S-gel** сочетает в себе широкую цветовую палитру, высокий уровень концентрации и максимальные показатели термостойкости и светостойкости, которые так важны для мастеров-кондитеров. **S-gel – отличный выбор для настоящих профессионалов!**



Область применения

- ✓ макарунсы, капкейки, мафины, торты
- ✓ белковый крем, крем-чиз
- ✓ карамель

а также айсинг, мастика, желе, суфле, напитки, мороженое и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **S-gel**

Уровень концентрации

Концентрат (высокий)

Свойства

водорастворимый

Термостойкость

до 200°C

Калорийность

98-720 ккал на 100 г

Средний расход

0,03-0,52 г на 100 г

Срок годности

24 мес

Фасовка

10мл, 20 мл, 80 мл

S-gel



Краситель – концентрат
пищевой водорастворимый
для окрашивания в массе

KREDA[®]
bio



43 цвета

№01 Белый	№02 Желтый электро	№03 Лимон	№05 Яичный	№06 Оранжевый	№07 Оранжевый электро	№08 Персик	№09 Красный тюльпан	№12 Красный насыщенный	№13 Арбуз
№14 Бургундский	№15 Бордо	№17 Клубника	№18 Малина	№19 Розовый электро	№20 Розовый	№24 Фуксия	№25 Пурпур	№26 Сирень	№27 Фиолетовый электро
№29 Фиолетовый	№31 Синий	№32 Голубой	№33 Синий электро	№35 Бирюза	№36 Лесная зелень	№37 Мята	№39 Зеленое яблоко	№40 Авокадо	№41 Тархун
№42 Зеленый электро	№43 Слоновая кость	№44 Коричневый	№49 Кофе	№50 Черный насыщенный	№53 Телесный	№57 Красный электро	№58 Темно- синий	№59 Черника	№60 Барбарис
№61 Брусника	№62 Лайм	№63 Кипарис							

NEW!

NEW!

F-gel



Краситель – концентрат
пищевой жирорастворимый
для окрашивания в массе

KREDA[®]
bio



Шоколад... Он всегда в тренде, а необычный оттенок делает шоколадный десерт стильным и уникальным. **Яркие и насыщенные цвета, нежные пастельные оттенки** — именно такой шоколад привлекает внимание и украшает большинство десертов.

F-gel дает **неограниченные возможности по созданию цвета в шоколаде** и основах с высоким содержанием жиров.

15 цветов

№01 Совместитель	№02 Желтый	№03 Яичный желтый	№04 Оранжевый	№05 Красный
№06 Розовый	№07 Бордовый	№08 Сиреневый	№09 Фиолетовый	№10 Синий
№11 Голубой	№12 Темно-зеленый	№13 Зеленый	№14 Бирюзовый	№15 Черный

Область применения

- ✓ шоколад
- ✓ шоколадная глазурь
- ✓ масляный крем

а также мороженое
пломбир, соусы, начинки
и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **F-gel**

Уровень концентрации	Концентрат (высокий)
Свойства	Жирорастворимый
Термостойкость	до 200°C
Калорийность	204–375 ккал на 100 г
Средний расход	0,03–0,7 г на 100 г
Срок годности	24 мес
Фасовка	20 мл, 80 мл, 1 л

NM-gel



Краситель – концентрат
пищевой немигрирующий
для окрашивания в массу

KREDA®
bio



Многослойные десерты эффективно выглядят благодаря ровным границам слоёв. Но когда краситель расплывается, разноцветное волшебство исчезает... Чтобы этого избежать, используйте **немигрирующие красители NM-gel**, которые **надолго сохраняют четкий послойный эффект**.

8 цветов



Область применения

- ✓ мармелад послойный
- ✓ желе послойное
- ✓ суфле послойное

а также пастила, зефир,
молочные десерты и др.

- ! Рекомендуется использовать
• для непрозрачных основ.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **NM-gel**

Уровень концентрации

Концентрат (высокий)

Свойства

водорастворимый,
немигрирующий

Термостойкость

до 200°C

Калорийность

369 ккал на 100 г

Средний расход

0,1-0,4 г на 100 г

Срок годности

24 мес

Фасовка

20 мл, 80 мл, 1 л

Arcol-gel



Краситель - аромакolorant
пищевой водорастворимый
для окрашивания в массе

KREDA[®]
bio



Приготовление десерта стало проще с помощью специальной линейки **2в1 Arcol-gel**. Одним движением можно **придать крему не только цвет, но и аппетитный аромат**. А с приготовлением напитков и мороженого с **Arcol-gel** смогут справиться даже юные кулинары!

Область применения

- ✓ мороженое
- ✓ напитки, коктейли
- ✓ сахарная вата

а также крем, айсинг, мастика, желе, суфле и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Arcol-gel**

7 цветов

№01
Желтый
с ароматом
банана

№02
Св.желтый
с ароматом
ванили

№03
Красный
с ароматом
клубники

№04
Розовый
с ароматом
малины

№05
Коричневый
с ароматом
карамели

№06
Зеленый
с ароматом
яблока

№07
Коралл
с ароматом
персика

Уровень концентрации

Колорант (оптимальный)

Свойства

водорастворимый,
придает аромат

Термостойкость

до 200°C

Калорийность

291 ккал на 100 г

Средний расход

0,1-1,6 г на 100 г

Срок годности

24 мес

Фасовка

20 мл, 80 мл, 1 л

Kreda-WG



Краситель
пищевой водорастворимый
для окрашивания в массу

KREDA[®]
bio



Когда хобби перерастает во что-то большее, инструменты воплощения кулинарного творчества должны идти в ногу с растущим профессионализмом. Линейка пищевых красителей **Kreda-WG** создана специально **для тех, кто строит и масштабирует свой бизнес**. В ней сочетаются **максимальная выгода и профессиональный подход** к созданию цвета. Развивайтесь вместе с Kreda!

25 цветов



Область применения

- ✓ сахаристые и мучные кондитерские изделия
- ✓ мороженое, напитки
- ✓ рыбные, мясные продукты

а также хлебобулочные изделия, соусы, полуфабрикаты из теста и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Kreda-WG**

Свойства

водорастворимый

Термостойкость

до 200°C

Калорийность

191 ккал на 100 г

Средний расход

0,04–0,42 г на 100 г

Срок годности

24 мес

Фасовка

80 мл, 1 л

Prime-gel



Краситель – колорант
пищевой водорастворимый
для окрашивания в массу

KREDA[®]
bio



Линейка красителей базовых цветов **Prime-gel** идеально подойдёт для начинающих кулинаров. Лёгкость использования, красивые оттенки и удобная фасовка 10 мл помогут каждому почувствовать себя профессиональным кондитером и создать десерт, который удивит друзей и близких!

17 цветов



Область применения

- ✓ макарунсы, капкейки, мафины, торты
- ✓ белковый крем, крем-чиз
- ✓ карамель

а также айсинг, мастика, желе, суфле, напитки, мороженое и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Prime-gel**

Уровень концентрации	Колорант (оптимальный)
Свойства	водорастворимый
Термостойкость	до 200°C
Калорийность	191 ккал на 100 г
Средний расход	0,1–1,0 г на 100 г
Срок годности	24 мес
Фасовка	10 мл

Oil-gel



Краситель – колорант
пищевой жирорастворимый
для окрашивания в массу

KREDA[®]
bio



Начинающие шоколяе по достоинству оценят линейку жирорастворимых красителей **Oil-gel**. Это не только **яркая палитра базовых цветов**, но и **лёгкость использования при окрашивании**. При наличии знаний правильного темперирования шоколада не составит труда получить эффектные шоколадные десерты, которые станут ярким украшением любого праздника!

11 цветов



Область применения

- ✓ шоколад
- ✓ шоколадная глазурь
- ✓ масляный крем

а также мороженое пломбир,
соусы, начинки и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Oil-gel**

Уровень концентрации	Колорант (оптимальный)
Свойства	жирорастворимый
Термостойкость	до 200°C
Калорийность	1490 ккал/100 г
Средний расход	0,11-1,1 г/100 г
Срок годности	24 мес
Фасовка	10 мл

Velvet



Пыльца матовая
пищевая для поверхностного
декорирования

KREDA[®]
bio



С помощью линейки матовой пыли **Velvet** можно **оживить и придать реалистичность любому десерту**. Например, достаточно затонировать лепестки цветка из крема или шоколада, чтобы он «ожил» и стал как настоящий. Яркие плотные цвета и нежные пастельные оттенки палитры **Velvet** поднимут кондитерское творчество на профессиональный уровень!

12 цветов



Область применения

Декорирование поверхности:

- ✓ шоколад
 - ✓ мастика, айсинг
 - ✓ бисквиты охлажденные, кондитерские глазури
- а также желе, карамель и др.



Сухой способ нанесения: нанести кистью на поверхность для декорирования.

Жидкий способ нанесения: разбавить 1:2 крепким алкоголем, перемешать и нанести кистью на поверхность.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Velvet**

Степень укрывистости

Средняя плотность

Свойства

Матовый эффект

Калорийность

0,00 ккал на 100 г

Средний расход

0,03 г/100 см²

Срок годности

36 мес

Фасовка

6г

Metallic



Пыльца блестящая
пищевая для поверхностного
декорирования



С блестящей пылью **Metallic** можно придать **забавляющий блеск** целому десерту или расставить **выразительные акценты**, подчеркнув контур или отдельные элементы декора. Добавив блеск, можно создать что-то футуристичное, уникальное и совершенно непохожее на стандартные блюда. А любой прозрачный напиток превратится в сказку, благодаря **волшебным вихрям блесков** и перламутровым переливам.

12 цветов



Область применения

Декорирование поверхности:

- ✓ шоколад
 - ✓ мастика, айсинг
 - ✓ бисквиты охлажденные, кондитерские глазури
- а также для создания переливающегося эффекта в прозрачных напитках



Сухой способ нанесения: нанести кистью на поверхность для декорирования.

Жидкий способ нанесения: разбавить 1:2 крепким алкоголем, перемешать и нанести кистью на поверхность.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Metallic**

Степень укрывистости

Средняя плотность

Свойства

Блестящий эффект

Калорийность

94,3 ккал на 100 г

Средний расход

0,05/100см²

Срок годности

36 мес

Фасовка

6г

Glosser



Краска глянцевая
пищевая для поверхностного
декорирования

KREDA[®]
bio



16 цветов



Как сделать десерт уникальным? Конечно с помощью ручной росписи пищевыми красками! Специальная **уникальная линейка Glosser** – это **незаменимый инструмент для кондитера-художника**. Особенная гелевая текстура красок позволяет создавать рисунки в любой технике, превращая десерты в произведения искусства. **Краски Glosser быстро высыхают**, не растекаются на вертикальных поверхностях и имеют **плотный цвет**, поэтому станут идеальным помощником в создании уникальных кулинарных шедевров!

Область применения

Декорирование поверхности:

- ✓ шоколад
- ✓ марципан, кондитерские глазури
- ✓ фрукты

а также мастика, карамель и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Glosser**

Степень укрывистости	Высокая плотность
Свойства	Глянцевый эффект
Калорийность	159,12 ккал на 100 г
Средний расход	0,45г/100см ²
Срок годности	24 мес
Фасовка	20 мл, 80мл, 1л

Shimmer



Краска мерцающая
пищевая для поверхностного
декорирования



Подчеркнуть индивидуальность десерта и добавить **блестящие акценты** поможет линейка пищевых красок **Shimmer**. Благодаря уникальной гелевой текстуре краска легко наносится, быстро высыхает и придаёт эффект **завораживающего глянцевого металла**. С красками **Shimmer** кондитерская роспись вышла на новый уровень мастерства, привлекая своей **необычностью и блеском!**

11 цветов



Область применения

Декорирование поверхности:

- ✓ шоколад
- ✓ марципан, кондитерские глазури
- ✓ фрукты

а также мастика, карамель и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Shimmer**

Степень укрывистости	Высокая плотность
Свойства	Глянцевый блестящий эффект
Калорийность	282 ккал на 100 г
Средний расход	0,79/100см ²
Срок годности	24 мес.
Фасовка	20 мл, 80 мл, 1 л

Mist



Краска для аэрографа
пищевая для поверхностного
декорирования



С помощью аэрографа можно быстро добиться **потрясающих эффектов**: амбре, трафаретное нанесение, нежные переливы и глубокий однородный цвет. **Профессиональный инструмент** требует профессионального решения, именно поэтому лаборатория **Kreda** создала специальную пищевую краску для **мастеров аэрографии – Mist**. С ним каждый десерт станет неповторимым!

15 цветов



Область применения

Декорирование поверхности:

- ✓ сахарная помадка,
- ✓ меренги
- ✓ шоколад, крем-чиз
- ✓ ганаш

а также бисквиты, айсинг, мастика, желе, карамель и др.

Видеообзор



смотри видеообзор
линейки **Mist**

Степень укрывистости

Высокая плотность (плотное покрытие)

Свойства

Для распыления аэрографом или пульверизатором

Калорийность

123 ккал на 100 г

Средний расход

1–2 г на 1м²

Срок годности

24 мес

Фасовка

20 мл, 80 мл, 1 л

Confiprint



Чернила для принтера
пищевые для поверхностного
декорирования

KREDA[®]
bio



Как добиться идеального повторения декора на большой партии десертов? Конечно с помощью **печати на пищевых принтерах** и плоттерах. Благодаря разработкам лаборатории **Kreda** пищевые чернила **Confiprint** точно перенесут цвета на пищевую бумагу или непосредственно на десерт, не растекутся и надолго сохраняют яркость изображения. **Масштабируйся с Kreda!**

4 цвета

Синий

Красный

Желтый

Черный

Область применения

Печать на пищевых принтерах на различных видах пищевой бумаги:

- ✓ рисовой
- ✓ сахарной
- ✓ вафельной бумаге

а также для печати на пищевых плоттерах на готовых изделиях



Степень укрывистости	Высокая плотность
Свойства	Для струйных пищевых принтеров и плоттеров
Калорийность	36 ккал на 100 г
Средний расход	в зависимости от настроек принтера
Срок годности	36 мес
Фасовка	100мл, 1л

Красители Kreda в наборах



Базовые наборы



«BASE»

3
цвета



«NATURAL»

3
цвета



«CHOCOLATE»

3
цвета



«UNIVERSAL»

3
цвета



«LIGHT-GEL»

3
цвета

Профессиональные наборы



«ELECTRO»

7
цветов



«RAINBOW»

7
цветов



«AROMACOLOR»

7
цветов



«STANDART»

10
цветов



«STANDART-MIX»

10
цветов

Тематические наборы



«ЗИМНЯЯ СКАЗКА»

7
цветов



«ЦВЕТОЧНАЯ
ФАНТАЗИЯ»

8
цветов



«ПАСХА»

7
цветов



«COSMOS»

5
цветов



«HALLOWEEN»

5
цветов