

---

# Katalog Produktowy Product Catalogue

Piekarstwo/ Bakery  
Dodatki Piekarskie/ Bakery additives

---











## O NAS

Założona w 1993 roku firma Eco Trade Sp. z o.o. jest autorem receptur dla przemysłu piekarniczego, cukierniczego i gastronomicznego. Jesteśmy uznani w kraju i zagranicą za wiarygodnego partnera, który oferuje produkty wysokiej jakości. Nad ich realizacją czuwa zespół doświadczonych technologów żywności. Gwarantujemy również profesjonalne usługi technologiczne i marketingowe. Nowoczesny zakład produkcyjny wraz z centrum logistycznym znajdują się w pobliżu największego węzła drogowego w Europie - w Gliwicach Sośnicy. Wprowadzony system HACCP oraz wdrożony i certyfikowany standard IFS Food pozwalają zaliczyć Spółkę do firm, które spełniają wszelkie polskie i unijne wymagania dotyczące jakości oraz bezpieczeństwa produktów.

## ABOUT US

Since 1993, Eco Trade has been manufacturing high-quality products for the baking, confectionery, and gastronomy industries. We are recognized in Poland and abroad as a reliable partner that offers superior products. Our experienced team of food technologists ensures their successful realization. We also provide professional technological and marketing services. Our state-of-the-art production plant and logistics centre are located in Gliwice, near Europe's largest road junction. The implementation of the HACCP system and certified IFS Food standard places us among companies that meet all Polish and EU requirements for product quality and safety. Our business model includes a well-developed distribution and service network both in Poland and abroad.

## LEGENDA:




- |  |   |   |                         |
|--|---|---|-------------------------|
|    | waga opakowania                             |    | czysta etykieta         |
|    | stężenie procentowe mieszanki               |    | niska zawartość glutenu |
|   | podatek                                     |   | niska zawartość cukru   |
|  | data przydatności od momentu wyprodukowania |  | bez oleju palmowego     |



WSPÓŁPRACUJEMY Z WIELOMA KRAJAMI NA ŚWIECIE,  
ZMIENIAJĄC OBLICZE I JAKOŚĆ BRANŻY SPOŻYWCZEJ.

**JESTEŚMY DLA WAS!**

**SPIS TREŚCI**  
**TABLE OF CONTENTS**

	Mieszanki piekarskie ..... 2 Bread mixes ..... 2
	Pieczywo typu Fast Food ..... 11 Fast Food bread ..... 11
	Dodatki wypiekowe i funkcjonalne ..... 13 Improvers and baking additives ..... 13
	Dodatki do pieczywa o odroczonym wypieku ..... 16 Icer postponed baking additives ..... 16
	Mieszanki wieloziarniste i posypki dekoracyjne ..... 19 Multigrain mixes and decorative sprinkles ..... 19
	Sosy, farsze, nadzienia ..... 22 Sauces, stuffing, fillings ..... 22





# BREAD MIXES

## **MIESZANKI PIEKARSKIE**

Wysokiej jakości mieszanki chlebów oraz bułek tworzą bogaty asortyment, który zaspokoi najbardziej wyszukane gusta. Starannie dobrane kompozycje składników sprawiają, że produkty są zawsze na tym samym, wysokim poziomie.

High-quality bread and roll mixes create a diverse assortment that caters to even the most discerning tastes. Carefully selected ingredient compositions ensure that our products consistently maintain a high standard of quality.

10940

**BUŁKA KUKURYDZIANA**  
**CORN ROLLS**

Mieszanka piekarska na bazie mąki kukurydzianej do produkcji bułek i chleba.

Bakery mix based on corn flour for the production of rolls and bread.

 10 kg

 35

 5 %

 8



10910

**BUŁKI SZEFA**  
**SZEF ROLLS**

Mieszanka piekarska żytnio-pszena na suchym zakwasie żytnim do produkcji bułek.

Rye-wheat bakery mix on dry rye sourdough for the production of rolls.

 25 kg

 25

 5 %

 10



11860

**BAJTEL**  
**BAJTEL BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z serwatką, wzbogacona w wapń.

Bakery mix based on wheat flour with whey, enriched with calcium.

 10/ 25 kg

 25

 5 %

 10



11513

**CHLEB BAŁKAŃSKI**  
**BALKAN BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki żytniej z dodatkiem prażonego jęczmienia i żyta do wypieku pieczywa o dużej objętości.

Bakery mix based on wheat flour with the addition of rye flour and rye for baking high volume bread.

 25 kg

 10

 5 %

 10



12500

**CHLEB BRACKI**  
**BRACKI BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki żytniej razowej z naturalnym kwasem żytnim.

Bakery mix based on wholemeal rye flour with natural rye acid.

 25 kg

 55

 5 %

 6



10700

**CHLEB BRATANEK**  
**BRATANEK BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z mąką żytnią i z czarnuszką.

Baking mix for the production of mixed bread with rye flour and nigella seeds.

 25 kg

 50

 5 %

 10



10560

**CHLEB DYNIOWY**  
**PUMPKIN BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego, pszenno-żytniego z pestkami dyni.

Baking mix for the production of mixed wheat-rye bread with pumpkin seeds.

 25 kg

 50

 5 %

 10



12410

**CHLEB DYNOWSKI**  
**DYNOWSKI BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z pestkami dyni i marchewką, wzbogacona wapniem.

Baking mix for the production of mixed bread with pumpkin seeds and carrots, enriched with calcium.

 25 kg

 83

 5 %

 10



10100

**CHLEB GWAREK Z MĄKĄ ORKISZOWĄ**  
**GWAREK BREAD WITH SPELLED FLOUR**

Mieszanka piekarska z mąką orkiszową (5 %), mocnoziarnista, zawierająca 60 % ziaren.

Bakery mix with spelted flour (5 %), multigrain containing 60 % of grains.

 25 kg

 50

 5 %

 10



10521

**CHLEB GWAREK Z GRYKĄ**  
**GWAREK BREAD WITH BUCKWHEAT**

Mieszanka piekarska z mąką gryczaną, mocnoziarnista, zawierająca 45 % ziaren.

Bakery mix with buckwheat flour, multigrain containing 45 % of grains.

 25 kg

 50

 5 %

 10



10600

**CHLEB KAROCA**  
**KAROCA BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z pestkami dyni, nasionami słonecznika, marchewką, wzbogacona wapniem.

Bakery mix for the production of bread with pumpkin seeds, sunflower seeds, carrots, enriched with calcium.

 25 kg

 50

 5 %

 10



10500

**CHLEB KASZUB**  
**KASZUB BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z grysem sojowym, siemieniem lnianym i płatkami komosy ryżowej.

Bakery mix based on wheat flour with soy grits, linseed and quinoa flakes.

 25 kg

 15

 5 %

 10





# WÓJT Z POMIDORAMI z dodatkiem suszonych pomidorów

Wyjątkowa 50 % mieszanka pieczywa pszennego, wzbogacona aromatycznymi suszonymi pomidorami i bazylią. Chleb Wójta z pomidorami ma charakterystyczny, równomierny i długo utrzymujący świeżość miększ. W składzie zawiera kwas żytni naturalny.

A unique 50 % mix of wheat bread, enriched with aromatic dried tomatoes and basil. Wojt bread has a characteristic, uniform crumb which keeps freshness long time. The composition contains natural rye acid.

**11514**  
**CHLEB KOWBOJSKI**  
**COWBOY BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z dodatkiem jogurtu w proszku.

Bakery mix based on wheat flour with the addition of powdered yogurt.

 25 kg

 25

 5 %

 10



**11516**  
**CHLEB SERWATKOWY**  
**WHEY BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z płatkami ziemniaczanymi i serwatką.

Bakery mix for the production of mixed bread with potato flakes and whey.

 25 kg

 15

 5 %

 10



**11500**  
**CHLEB WÓJTA**  
**WOJT BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba pszennego z płatkami ziemniaczanymi i czarnuszką.

A baking mix for the production of wheat bread with potato flakes and black cumin.

 25 kg

 50

 5 %

 10



**10512**  
**HARNAŚ**  
**HARNAS BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z płatkami pszennymi i żytnimi, nasionami słonecznika, siemieniem lnianym oraz słodami.

Bakery mix for the production of bread mixed with wheat and rye flakes, sunflower seeds, linseed and malts.

 25 kg

 100

 5 %

 10



**10400**  
**CHLEB KRAJAN**  
**KRAJAN BREAD**

Mieszanka piekarska do wypieku chleba pszenno-żytniego z siemieniem lnianym, nasionami słonecznika i błonnikiem pszennym.

Baking mix for baking wheat and rye bread with linseed, sunflower seeds and wheat fibre.

 25 kg

 30

 5 %

 10



**10530**  
**CHLEB SOŁTYSA**  
**SOLTYS BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z mąką pszenną graham, siemieniem lnianym, nasionami słonecznika, płatkami sojowymi i błonnikiem owsianym.

Bakery mix for the production of bread mixed with graham wheat flour, linseed, sunflower seeds, soy flakes and oat fibre.

 25 kg

 34

 5 %

 10



**11510**  
**CHLEB WÓJTA Z POMIDORAMI**  
**WOJT BREAD WITH TOMATO**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba pszennego z suszonymi pomidorami, płatkami ziemniaczanymi i bazylią.

A bakery mix for the production of wheat bread with sun-dried tomatoes, potato flakes and basil.

 25 kg

 50

 5 %

 8



**12530**  
**KAMRAT**  
**KAMRAT BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki żytniej do produkcji chleba mieszanego z nasionami słonecznika.

Bakery mix based on rye flour for the production of bread mixed with sunflower seeds.

 25 kg

 77

 5 %

 6



**10541**  
**CHLEB KUSTOSZA**  
**KUSTOSZ BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba żytnio-pszennego z mąką orkiszową oraz grysem sojowym.

Bakery mix for the production of rye-wheat bread with spelled flour and soy grits

 25 kg

 44

 5 %

 10



**10300**  
**CHLEB SWOJAK**  
**SWOJAK BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego z płatkami owsianymi, siemieniem lnianym, nasionami słonecznika, amarantusa i płatkami sojowymi.

Bakery mix for the production of mixed bread with oatmeal, linseed, sunflower, amaranth and soy flakes.

 25 kg

 50

 5 %

 10



**12510**  
**CHLEB WYBOROWY**  
**WYBOROWY BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba mieszanego na bazie mąki żytniej z dodatkiem mąki pszennej graham.

Bakery mix for the production of mixed bread based on rye flour with the addition of graham flour.

 25 kg

 33

 5 %

 10



**10801**  
**KORSARZ**  
**KORSARZ BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do produkcji chleba mieszanego z siemieniem lnianym, kaszą jaglaną, płatkami ziemniaczanymi i nasionami sezamu.

Bakery mix based on wheat flour for the production of bread mixed with linseed, millet, potato flakes and sesame seeds.

 25 kg

 50

 5 %

 8



11950

**KUKURYDZIANY MIX PRO  
CORN MIX**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z mąką kukurydzianą i przyprawami do produkcji pieczywa.  
Bakery mix based on wheat flour for baking bread with corn flour and turmeric.

 1025 20 5 % 10

11512

**MAXI SEEDS  
MAXI SEEDS**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do wypieku chleba z siemieniem lnianym, grysem sojowym, nasionami słonecznika i sezamu oraz słodami.  
Bakery mix based on wheat flour for baking bread with linseed, soy grits, sunflower seeds and sesame and malts.

 25 kg 50 5 % 10

10814

**MIESZANKA PIEKARSKA ZE SŁONECZNIKIEM  
SCANDINAVIAN BAKERY MIX**

Mieszanka piekarska do wypieku pieczywa o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego.  
Bakery mix for the production of bread and rolls with the addition of wheat and rye malts.

 25 kg 17 5 % 6

11820

**MIX MOCNOZIARNISTY UP  
MOCNOZIARNISTY UP BAKERY MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba, mocnoziarnista zawierająca 37 % ziaren.  
Bakery mix for making bread, multigrain.

 25 kg 100 5 % 10

10960

**MIX KUKURYDZIANY  
CORN MIX**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z mąką kukurydzianą do produkcji pieczywa.  
Bakery mix based on wheat flour for baking bread with corn flour and turmeric.

 10 kg 20 5 % 10

10800

**MIESZANKA GRYCZANA  
BUCKWHEAT BAKERY MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba o bardzo niskiej zawartości glutenu na bazie mąki gryczanej.  
Bakery mix for the production of bread with a very low gluten content, based on buckwheat flour.

 25 kg 100 5 % 6

10501

**MAZUR  
MAZUR BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do wypieku chleba pszennego z płatkami jęczmiennymi, siemieniem lnianym i słodem jęczmiennym.  
Bakery mix based on wheat flour for baking wheat bread with barley flakes, linseed and barley malt.

 25 kg 30 5 % 10

10810

**MIESZANKA JAGLANA  
MILLET BAKERY MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba o bardzo niskiej zawartości glutenu na bazie mąki kukurydzianej z mąką jaglaną i kaszą jaglaną.  
Bakery mix for the production of very low gluten bread based on corn flour with millet flour and millet.

 10/ 25 kg 100 5 % 6

10814

**MIESZANKA SKANDYNAWSKA  
SCANDINAVIAN BAKERY MIX**

Mieszanka piekarska do produkcji chleba i bułek z dodatkiem słodów pszennych i żytnich.  
Bakery mix for the production of bread and rolls with the addition of wheat and rye malts.

 25 kg 17 5 % 6

10590

**MIESZANKA WĘGIERSKA  
HUNGARIAN BAKERY MIX**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do produkcji pieczywa z dodatkiem papryki i cebuli.  
Bakery mix based on wheat flour for the production of bread with the addition of paprika and onion.

 25 kg 33 5 % 10

10430

**MULTI ZIARNO  
MULTI GRAIN**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej graham, mocnoziarnista zawierająca 45 % ziaren.  
Bakery mix based on graham wheat flour, multigrain.

 25 kg 50 5 % 10

14400

**MOJE ZIARNA  
MY GRAINS BREAD**

Mieszanka do produkcji pieczywa na bazie ziaren i płatków, bez dodatku mąki.  
Bakery mix for the production of bread based on grains and flakes, without the addition of flour.

 25 kg 100 5 % 6





# GWAREK

## mieszanka mocnoziarnista

Mieszanka mocnoziarnistego chleba wywodzącego się z naszej tradycji jest gotową 50 % mieszanką pieczywa z bogactwem różnego rodzaju ziaren.

Whole grain bread mix, derived from our tradition, is a ready-made 50% bread mix enriched with a variety of grains.



# KRAJAN

## Z ZIARNAMI SŁONECZNIKA

To nieocenione źródło błonnika pokarmowego z dodatkiem słonecznika, ziaren ciemnego i złotego lnu oraz aromatycznych sładów jęczmiennych. 30 % mieszanka mączna została nagrodzona za swoje walory smakowe i zdrowotne m.in. medalem - Wybór Konsumentów Roku 2015.

It is invaluable source of dietary fibre is enriched with sunflower seeds, dark and golden flax seeds, and aromatic barley malts. The 30% flour mix has been recognized for its taste and health benefits, including the Consumer Choice of the Year 2015 award.

11830

**ORKISZ UP!  
SPELLED UP!**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa pszennego z mąką orkiszową i mąką pszenną graham.  
Bakery mix for the production of wheat bread with spelled flour and graham wheat flour.

 25 kg

 100

 5 %

 6



10980

**PIECZYWO ŚNIADANIOWE FIT  
FIT BREAKFAST BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej z siemieniem lnianym, nasionami słonecznika, ziarnem zryta i płatkami z komosy ryżowej.  
Bakery mix based on wheat flour with linseed, sunflower seeds, rye grain and quinoa flakes.

 25 kg

 50

 5 %

 10



12550

**RAZOWY WYBOROWY  
WYBOROWY WHOLEMEAL RYE BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa z mąką żytnią razową i kminkiem.  
Bakery mix for the production of bread with wholemeal rye flour and cumin.

 25 kg

 71

 5 %

 6



10520

**ŚLĄZAK  
SLAZAK BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z suszoną cebulą.  
Bakery mix for the production of mixed bread with dried onions.

 25 kg

 33

 5 %

 10



11850

**PIECZYWO IG  
IG BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki pszennej do produkcji pieczywa o wysokiej zawartości błonnika będącego źródłem białka, o niskim indeksie glikemicznym.  
Bakery mix based on wheat flour for the production of bread with a high content of fibre (which is a source of protein), with a low glycemic index.

 25 kg

 50

 5 %

 10



10510

**POLOSEEDS  
POLOSEEDS**

Mieszanka piekarska do produkcji bułek z płatkami owsianymi oraz grysem sojowym.  
Bakery mix for the production of rolls with oatmeal and soy grits.

 25 kg

 10

 5 %

 10



10200

**SUPER CIABATTA  
SUPER CIABATTA**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa typu włoskiego.  
A baking mix for the production of Italian-type bread.

 10/ 25 kg

 25

 5 %

 10



10581

**VIVATSEED  
VIVATSEED**

Mieszanka piekarska pszenna z dodatkiem mąki pszennej graham, siemienia brązowego i grysu sojowego.  
Wheat bakery mix with the addition of graham wheat flour, brown lines and soy grits.

 25 kg

 50

 5 %

 10



10420

**PIECZYWO JĘCZMIENNE  
BARLEY BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa mieszanego z płatkami jęczmiennymi, siemieniem lnianym i grysem sojowym.  
Bakery mix for the production of mixed bread with barley flakes, linseed and soy grits.

 25 kg

 30

 5 %

 10



11840

**PROTEINOWY UP!  
PROTEIN UP!**

Mieszanka piekarska z mąką pszenną graham do produkcji pieczywa o wysokiej zawartości białka i błonnika z siemieniem lnianym, grysem sojowym i ziarnami słonecznika.  
Bakery mix with graham wheat flour for the production of high-protein and high-fibre bread with linseed, soy grits and sunflower seeds.

 10/ 25 kg

 83

 5 %

 6



10540

**SUPER JAGA  
SUPER JAGA BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa pszennego z zakwasem pszennym.  
A baking mix for the production of wheat bread with wheat sourdough.

 25 kg

 25

 5 %

 12



10511

**ZIOMEK  
ZIOMEK BREAD**

Mieszanka piekarska na bazie mąki jęczmiennej z dodatkiem słodów.  
Bakery mix based on barley flour with the addition of malts.

 25 kg

 33

 5 %

 10



10820

**MIESZANKA TURYSKA - GALICYJSKA  
TURYSKA - GALICYJSKA BAKERY MIX**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji bagietek i mini pizzy o aromacie serowo-grzybowym z dodatkiem oregano.

Wheat bakery mix for the production of baguettes and mini pizzas with a cheese and mushroom aroma with the addition of oregano.

 25 kg

 25

 5 %

 10


11870

**VITALPRO  
VITALPRO BREAD**

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa stanowiącego źródło białka, o wysokiej zawartości błonnika, wzbogacona wapniem.

Bakery mix for the production of bread which is a source of protein, high in fibre enriched with calcium.

 25 kg

 25

 5 %

 10


12570

**ŻYTNIAK UP!  
RYE UP!**

Mieszanka piekarska na bazie mąki żytniej ze słonecznikiem i siemieniem lnianym, na naturalnym kwasie.

Bakery mix based on rye flour with sunflower seeds and linseed, with natural acid.

 25 kg

 25

 5 %

 10




# FAST FOOD BREAD

## **PIECZYWO TYPU FAST FOOD**

Mix został stworzony przede wszystkim z myślą o tych, którzy w łatwy i prosty sposób chcą powiększyć swoją ofertę handlową. Gotowe wypieki z naszych mieszanek zaspokoją nawet najbardziej wymagające podniebienia. Odpowiednio przygotowane mieszanki pozwalają na uzyskanie różnorodności produktów.

Mixes have been primarily designed for those who want to expand their offers easily and effortlessly. Ready-made baked goods from our mixes will satisfy even the most discerning tastes. Properly prepared mixes allow for a diverse range of products to be created.

11930

**HAMBURGER  
HAMBURGER**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji bułek typu hamburger i hot-dog.  
Wheat bakery mix for the production of rolls hamburger and hot dog type.

 25 kg

 50

 5 %

 10


17100

**MARGARITA  
MARGARITA**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji pizzy.  
Wheat bakery mix intended for the production of pizza.

 25 kg

 33

 5 %

 10


17251

**SUPER PIZZA ZIOŁOWA  
SUPER HERBAL PIZZA**

Mieszanka piekarska pszenna do produkcji pizzy z dodatkiem oregano, bazylii, ziół prowansalskich i czarnuszki.  
Wheat bakery mix for the production of pizza with the addition of oregano, basil, herbes de Provence and black cumin.

 25 kg

 50

 5 %

 10


17200

**ZAPIEKANKA  
BAGUETTE**

Mieszanka piekarska pszenna z serwatką przeznaczona do wypieku zapiekanek.  
A wheat bakery mix with whey intended for baking casseroles.

 10 kg

 10

 5 %

 10




# IMPROVERS AND BAKING ADDITIVES

## **DODATKI WYPIEKOWE I FUNKCJONALNE**

Proponujemy szeroką gamę dodatków wypiekowych opartych na wyselekcjonowanych składnikach. Poza szeroką ofertą katalogową produktów, nasi technolodzy komponują indywidualne formuły dostosowane do Twojej technologii produkcji.

We offer a wide range of baking additives based on carefully selected ingredients. In addition to our extensive range of products, our technologists create individual formulas customised to your production technology.

13440

BRUNET

BRUNET BAKING ADDITIVE

Zaciemniacz słodowy w proszku.  
Powdered malt darkener.

 10/ 25 kg

 0,5 - 1

 5 %

 12


13900

BUŁKA

ROLL BAKING ADDITIVE

Dodatek wypiekowy (0,2-0,3 %) w proszku do produkcji pieczywa pszennego.

Baking additive (0,2-0,3 %) in powder for the production of wheat bread.

 10/ 25 kg

 0,2 ÷ 0,3

 5 %

 12


13100

CHLEB

BREAD BAKING ADDITIVE

Dodatek wypiekowy (0,2-0,3 %) w proszku do produkcji pieczywa mieszanego.

Baking additive (0,2-0,3 %) in powder for the production of mixed bread.

 10/ 25 kg

 0,2 ÷ 0,3

 5 %

 12


13110

CZEMPION

CHAMPION BAKING ADDITIVE

Dodatek wypiekowy (0,3-0,5 %) w proszku do produkcji pieczywa mieszanego.

Baking additive (0,3-0,5%) in powder for the production of mixed bread.

 25 kg

 0,3 ÷ 0,5

 5 %

 12


13120

DOMINATOR

DOMINATOR BAKING ADDITIVE

Dodatek wypiekowy (0,3-0,4 %) w proszku do produkcji pieczywa mieszanego.

Baking additive (0,3-0,4%) in powder for the production of mixed bread.

 25 kg

 0,3 ÷ 0,4

 5 %

 12


13130

DODATEK DO PIECZYWA DROŻDZOWEGO  
BAKING ADDITIVE TO YEAST BREAD

Dodatek wypiekowy (0,5 %) w proszku do produkcji pieczywa drożdżowego.

Baking additive (0,5%) in powder for the production of yeast bread.

 10/ 25 kg

 0,5

 5 %

 12


13140

FAWORYT

FAWORYT BAKING ADDITIVE

Dodatek wypiekowy (0,1-0,2 %) w proszku do produkcji pieczywa mieszanego.

Baking additive (0,1-0,2 %) in powder for the production of mixed bread.

 25 kg

 0,1 ÷ 0,2

 5 %

 12


13132

FOCUS

FOCUS BAKING ADDITIVE

Dodatek wypiekowy (0,5-1 %) w proszku przedłużający świeżość oraz pozytywnie wpływający na objętość pieczywa mieszanego.

Baking additive (0,5-1 %) in powder extends freshness and increases the volume of mixed bread.

 10 kg/ 25 kg

 0,5 ÷ 1

 5 %

 12


13119

GOLIAT

GOLIAT BAKING ADDITIVE

Dodatek wypiekowy (0,5 %) w proszku do produkcji pieczywa mieszanego z mąki o wysokiej zawartości kwasu askorbinowego.

Baking additive (0,5 %) in powder for the production of mixed bread from flour characterized by a high content of ascorbic acid.

 25 kg

 0,5

 5 %

 12


13160

HERKULES

HERKULES BAKING ADDITIVE

Uniwersalny dodatek wypiekowy (0,2-0,5 %) w proszku do produkcji pieczywa.

Universal baking additive (0,2-0,5 %) in powder for the production of bread.

 25 kg

 0,2 ÷ 0,5

 5 %

 12


13111

LIDER

LIDER BAKING ADDITIVE

Uniwersalny dodatek wypiekowy (0,5-1 %) w proszku do produkcji pieczywa.

Universal baking additive (0,5-1 %) in powder for the production of bread.

 25 kg

 0,5 ÷ 1,0

 5 %

 12


13116

S2

S2 BAKING ADDITIVE

Uniwersalny dodatek wypiekowy (0,3-0,5 %) w proszku do produkcji pieczywa.

Universal baking additive (0,3-0,5 %) powdered for the production of bread.

 25 kg

 0,3 ÷ 0,5

 5 %





 12




13121

**STRONG**  
**STRONG BAKING ADDITIVE**

Dodatek wypiekowy w proszku o niskim dozowaniu (0,2 %) do produkcji pieczywa pszennego.  
Powdered baking additive with low dosage (0,2 %) for the production of wheat bread.





-  5 kg
-  0,2
-  5 %
-  12



13500

**SUPER GRUNT**  
**SUPER GRUNT BAKING ADDITIVE**

Środek w proszku zwiększający przyczepność ziaren na pieczywie.  
Powdered agent increasing the adhesion of grains on bread.





-  1 kg
-  4 g/ kg
-  8 %
-  24



13250

**SUPER REKORD**  
**SUPER REKORD BAKING ADDITIVE**

Uniwersalny dodatek wypiekowy (0,3-0,5 %) w proszku do produkcji pieczywa.  
Universal baking additive (0,3-0,5 %) powdered for the production of bread.





-  10/ 25 kg
-  0,3 ÷ 0,5
-  5 %
-  12



13260

**SUPER ROLLS DARK**  
**SUPER ROLLS DARK**

Dodatek wypiekowy (10 %) w proszku do produkcji pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego.  
Baking additive (10 %) in powder for the production of wheat, rye and mixed bread.





-  10 kg
-  10
-  5 %
-  6



13911

**SUPER QUICK PLUS**  
**SUPER QUICK PLUS**

Dodatek wypiekowy (4 %) w proszku do produkcji pieczywa pszennego, żytniego i mieszanego.  
Baking additive (4 %) in powder for the production of wheat, rye and mixed bread.





-  1 kg
-  4
-  5 %
-  6



13230

**ŚRODEK ANTYPLEŚNIOWY**  
**ANTI-MOLD AGENT**

Środek w proszku hamujący rozwój pleśni oraz zapobiegający rozwojowi bakterii.  
Powdered agent that inhibits the growth of mold and prevents the growth of bacteria.

-  10 kg
-  0,1 ÷ 0,2
-  5 %
-  24





# ICER POSTPONED BAKING ADDITIVES

## **DODATKI DO PIECZYWA O ODROZONYM WYPIEKU**

Proponujemy szeroki asortyment produktów do odroczonego wypieku. Gotowe kęsy można wypiekać w czasie dogodnym dla piekarni i w zależności od potrzeb. Opóźniony rozrost pozwala na uzyskanie pieczywa o wyjątkowo wysokiej jakości co skutkuje uzyskaniem delikatnego miększu i dłuższej świeżości pieczywa. Mieszanki mączne Icer można stosować również przy tradycyjnej metodzie wypieku.

We offer a wide range of products for postponed baking. Ready-to-bake dough pieces can be baked at a convenient time for bakeries and as needed. Delayed fermentation allows for exceptionally high-quality bread, resulting in a soft crumb and longer bread freshness. Icer flour mixes can also be used with traditional baking methods.

**13310****ICER BUŁKA ŚNIADANIOWA  
ICER BREAKFAST ROLL**

Dodatek wypiekowy (3 %) w proszku do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.  
Powdered baking additive (3 %) for the production of wheat bread by the postponed baking method.

 25 kg 3 5 % 12**21330****ICER CIASTO DROŻDŻOWE O SMAKU  
JOGURTOWYM  
ICER YEAST DOUGH WITH YOGHURT FLAVOR**

Mieszanka mączna (25 %) do produkcji drobnego asortymentu cukierniczego metodą odroczonego wypieku.  
Bakery mix (25 %) for the production of a small confectionery assortment by the postponed baking method.

 25 kg 25 5 % 10**13710****ICER STABIL  
ICER STABIL**

Dodatek wypiekowy (3 %) w proszku do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.  
Baking additive (3 %) for the production of wheat bread by the postponed baking method.

 25 kg 3 5 % 6**10312****ICER BUŁKA DYNIOWA  
ICER PUMPKIN ROLL**

Mieszanka mączna (43 %) z nasionami dyni do produkcji pieczywa metodą odroczonego wypieku.  
Bakery mix (43 %) with pumpkin seeds for the production of bread by the postponed baking method.

 25 kg 43 5 % 10**13341****ICER EXTRA CE  
ICER EXTRA CE**

Dodatek wypiekowy w proszku do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.  
Baking additive for the production of wheat bread by the postponed baking method.

 25 kg 1.5 5 % 12**17310****ICER ZAPIEKANKA  
ICER CASSEROLE BREAD**

Mieszanka mączna (10 %) do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.  
Bakery mix (10 %) for the production of wheat bread by the postponed baking method.

 25 kg 10 5 % 10**10311****ICER BUŁKA SŁONECZNIKOWA  
ICER SUNFLOWER ROLL**

Mieszanka mączna (30 %) z dodatkiem nasion słonecznika, siemienia lnianego oraz sódów jęczmiennych do produkcji pieczywa metodą odroczonego wypieku.  
Bakery mix (30 %) with the addition of sunflower seeds, linseed and barley malts for the production of bread by the postponed baking method.

 25 kg 30 5 % 10**13340****ICER LUX CE  
ICER LUX CE**

Dodatek wypiekowy w proszku (1 %) do produkcji pieczywa pszennego metodą odroczonego wypieku.  
Baking additive (1 %) for the production of wheat bread by the postponed baking method.

 25 kg 1 5 % 12



# ICER STABIL

## stabilny wypiek, stabilny zysk

Działanie 3 % dodatku wypiekowego oparte jest na odpowiednio zaprojektowanym kompleksie enzymatycznym. Rozwiązanie to pozwala na uzyskanie pieczywa najwyższej jakości o odpowiednich cechach organoleptycznych. „**STABILNY WYPIEK STABILNY ZYSK**” to hasło, za którym stoi kompozycja składników gwarantująca powtarzalność produkcji bez konieczności zmian w technologii prowadzenia ciast, odraczania i wypieku.

The action of the 3% baking additive is based on a carefully designed enzymatic complex. This solution allows for the production of high-quality bread with appropriate organoleptic characteristics. „**STABLE BAKING, STABLE PROFIT**” is the slogan backed by a composition of ingredients that ensure production repeatability without the need for changes in the pastry-making, resting, and baking technology.



# MULTIGRAIN MIXES AND DECORATIVE SPRINKLES

## **MIESZANKI WIELOZIARNISTE I POSYPKI DEKORACYJNE**

Są idealnie skomponowane, a dobór najlepszej jakości ziaren, płatków i przypraw sprawia, że wszystkie posiadają czystą etykietę. Podnoszą walory odżywcze tradycyjnego pieczywa, jak również stanowią ciekawy element dekoracyjny dla dużego asortymentu wypieków.

They are perfectly composed, and the selection of the highest quality grains, flakes, and spices ensures that all of them have a clean label. They enhance the nutritional value of traditional bread and serve as an interesting decorative element for a wide range of baked goods.

14110

**BESKIDZKA  
SEED MIXTURE BESKIDZKA**

Mieszanka płatków pszennych i żytnich, siemienia lnianego i nasion słonecznika.

Mixture of wheat and rye flakes, linseed and sunflower seeds.

25 kg

100

5 %

6



14180

**CZTERY ZIARNA Z NATURY  
SEED MIXTURE FOUR GRAINS FROM NATURE**

Mieszanka siemienia lnianego, nasion słonecznika, sezamu i kaszy jaglanej.

Mixture of linseed, sunflower seeds, sesame and millet.

25 kg

100

5 %

6



14150

**MAZOWIECKA  
SEED MIXTURE MAZOWIECKA**

Mieszanka płatków żytnich i owsianych, siemienia lnianego, krojonych ziaren żyta, nasion słonecznika i dyni.

Mixture of rye and oat flakes, linseed, chopped rye, sunflower seeds and pumpkin.

25 kg

100

5 %

6



14100

**PODKARPACKA  
SEED MIXTURE PODKARPACKA**

Mieszanka płatków żytnich i owsianych, siemienia lnianego, nasion słonecznika, krojonych ziaren żyta i płatków sojowych.

Mixture of rye, oat and soy flakes, linseed, sunflower seeds and chopped rye.

25 kg

100

5 %

6



14160

**POMORSKA  
SEED MIXTURE POMORSKA**

Mieszanka płatków pszennych i żytnich, siemienia lnianego, nasion słonecznika i krojonych ziaren żyta.

Mixture of wheat and rye flakes, linseed, sunflower seeds and chopped rye.

25 kg

100

5 %

6



14170

**POSYPKA Z CZARNUSZKĄ  
SPRINKLES OF GRAINS WITH NIGELLA**

Mieszanka płatków owsianych, siemienia lnianego, płatków żytnich, nasion słonecznika, amarantusa, krojonych ziaren żyta i czarnuszki.

Mixture of oat and rye flakes, linseed, sunflower seeds, amaranth, chopped rye and black cumin.

25 kg

100

5 %

6



14140

**POSYPKA Z AMARANTUSEM I SOJĄ  
SPRINKLES OF GRAINS WITH AMARANTH AND SOY**

Mieszanka płatków owsianych, siemienia lnianego, nasion słonecznika, krojonych ziaren żyta, amarantusa, płatków sojowych i sezamu.

Mixture of oat flakes, linseed, sunflower seeds, sliced rye grains, amaranth soy flakes and sesame seeds.

25 kg

100

5 %

6



14111

**SUDECKA  
SEED MIXTURE SUDECKA**

Mieszanka siemienia lnianego, nasion słonecznika, prosa czerwonego i soli gruboziarnistej.

Mixture of linseed, sunflower seeds, red millet and salt.

10 kg

100

5 %

6



14200

**SUPER DEKOR  
SEED MIXTURE SUPER DEKOR**

Mieszanka siemienia lnianego, sezamu, soli gruboziarnistej, czosnku i majeranku.

Mixture of linseed, sesame, salt, garlic and marjoram.

10/ 25 kg

100

5 %

6



14112

**WARMIŃSKA  
SEED MIXTURE WARMIŃSKA**

Mieszanka siemienia lnianego, sezamu, soli gruboziarnistej, nasion słonecznika, czosnku i czarnuszki.

Mixture of brown and golden flaxseed, sesame, salt, sunflower seeds, garlic, nigella.

25 kg

100

5 %

6





MIESZANKI WIELOZIARNISTE I POSYPKI DEKORACYJNE

MULTIGRAIN MIXES AND DECORATIVE SPRINKLES



# SAUES STUFFING FILLINGS

## **SOSY, FARSZE, NADZIENIA**

Do niektórych potraw niezbędnym dodatkiem jest aromatyczny sos. Tworzony na bazie najlepszych składników, nadających mu odmienne smaki (ostry, łagodny, kwaśny lub słodki). Nasi technolodzy opracowują receptury odpowiadające gustom i wymaganiom klienta. W ofercie firmy znajdują się również farsze oraz przyprawy, które nadadzą potrawom wyjątkowy smak i aromat.

For some dishes, an aromatic sauce is an essential addition. Created from the finest ingredients, giving it different flavours (spicy, mild, sour, or sweet). Our technologists develop recipes that cater to the tastes and requirements of the customer. The company's offerings also include fillings and seasonings that will give dishes a unique taste and flavour.



15973

**SOS TOMATO**  
**TOMATO SAUCE**

Sos pomidorowy w proszku z dodatkiem czosnku, cebuli i ziół.

Powdered tomato sauce with garlic, onion, and herbs.

 5 kg

 100

 8 %

 12



15210

**SUPER SOS CYGAŃSKI**  
**GREAT SAUCE CYGANSKI**

Pikantny sos pomidorowy w proszku z dodatkiem czerwonej i zielonej papryki oraz cebuli.

Spicy tomato sauce in powder with the addition of red and green peppers and onions.

 3 kg

 100

 8 %

 12



61860

**SOS WŁOSKI PRAVENDA**  
**ITALIAN SAUCE PRAVENDA**

Sos pomidorowy z dodatkiem warzyw i ziół.

Tomato sauce with vegetables and herbs.

 10 kg

 100

 8 %

 6



61861

**SOS TOSKANA PRAVENDA**  
**TOSKANA SAUCE PRAVENDA**

Sos pomidorowy z dodatkiem ogórków konserwowych, cebuli i czerwonej papryki.

Tomato sauce with pickled cucumbers, onion, and red pepper.

 10 kg

 100

 8 %

 5



15982

**FARSZ JARSKI PRAVENDA**  
**VEGETARIAN STUFFING PRAVENDA**

Farsz w proszku z dodatkiem czosnku, cebuli i suszonej natki pietruszki.

Powdered stuffing with garlic, onion and dried parsley.

 5 kg

 100

 8 %

 12



15992

**FARSZ PIECZARKOWY PRAVENDA**  
**MUSHROOM STUFFING PRAVENDA**

Farsz pieczarkowy w proszku z dodatkiem cebuli, czosnku i suszonej natki pietruszki.

Powdered mushroom stuffing in powder with the addition of onion, garlic and dried parsley.

 5 kg

 100

 8 %

 12



16100

**MIXEŁKO CZOSNKOWE**  
**BUTTER SEASONING MIXEŁKO CZOSNKOWE**

Mieszanka ziół i przypraw do masła lub margaryny.

Powdered mixture of herbs and spices for butter or margarine.

 1 kg

 100

 8 %

 12



61863

**NADZIENIE PIECZARKOWE PRAVENDA**  
**MUSHROOM FILLING PRAVENDA**

Gęsty sos na bazie pieczarek z dodatkiem cebuli.

A thick mushroom-based sauce with the addition of onion.

 5 kg

 100

 5 %

 4





## **SUPER QUICK PLUS** **NOWOCZESNY DODATEK WYPIEKOWY**

Indywidualna receptura dodatku SUPER QUICK PLUS pozwala wydobyć pieczywa jego wyrazisty smak oraz zachować delikatny miękisz. Specjalnie dobrane składniki gwarantują stabilność i jednocześnie powtarzalność wypieku. Kolejną zaletą dodatku jest fakt posiadania w swoim składzie suszonych drożdży.

The individual recipe of the SUPER QUICK PLUS additive allows for the extraction of the bread's distinct flavour while preserving its delicate crumb. Specially selected ingredients ensure stability and, at the same time, repeatability of baking. Another advantage of the additive is the inclusion of dried yeast in its composition.



Sukcesywny i dynamiczny rozwój firmy Eco Trade Sp. z o.o. przyczynił się do zdobycia pozycji lidera na rynku piekarniczo-cukierniczym w Polsce. Zaufanie klientów oraz uznanie branży zaowocowało przyznaniem wielu prestiżowych nagród, wyróżnień oraz certyfikatów, które Spółka otrzymała na przełomie ostatnich kilkunastu lat.

The permanent and dynamic development of Eco Trade Sp. z o.o. contributed to becoming the leader of the bakery and confectionery market in Poland. The trust of customers and the appreciation of the industry resulted in the award of many prestigious prizes, distinctions and certificates, which the Company has received in the last several years.



PRODUCENT DODATKÓW  
DLA PIEKARSTWA I CUKIERNICTWA  
ET Sp. z o.o.  
ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice  
Tel./fax +48 32 231 20 88  
E-mail: ecotrade@ecotrade.pl

 ecotrade.pl

 /company/eco-trade-gliwice

 /Ecotrade.gliwice