



semix

KATALOG
PRO PEKAŘE
A CUKRÁŘE

Obsah

Semix	01
Pečivo a chleby	02
Zlepšující přípravky	03
Prefermenty a naklíčené zrna	04
Posypy	05
Stabilizovaný mletý mák	06
Stabilizace tvarohu	07
Náplně	08
Cukrářské směsi	09
Koblihové směsi	10

Symbole použité v katalogu



váha balení



vhodné pro zamrazování



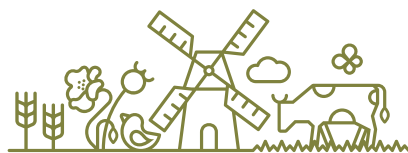
termostabilní



bezlepkový

Semix

01



JSME VÝROBCI POTRAVIN, MILOVNÍCI PŘÍRODY

Působíme v oblasti pekařského a mlékárenského průmyslu, vyrábíme cereálie, zpracováváme mák. Vlastníme unikátní technologii na výrobu sortimentu z klíčených luštěnin, obilovin a pseudoobilovin. V naší vlastní laboratoři neustále vyvíjíme inovativní produkty, které odpovídají světovým trendům. Aktivně ochraňujeme přírodu. Věříme v BIO. Jsme Semix.



NAŠE MISE

Naším posláním je vyrábět potraviny s vysokou přidanou hodnotou a zdravotním přínosem pro lidský organismus, eliminovat používání přídavných látek.



VIZE SPOLEČNOSTI

Chceme být českou inovativní firmou, která vymýšlí, vyrábí a do celého světa prodává kvalitní produkty, a která je leadrem na českém trhu v oblasti výroby potravin v BIO kvalitě.



V SOULADU S PŘÍRODOU

Společenská odpovědnost a přirozený vztah k přírodě vedla majitele společnosti k podpoře a propagování tématu její udržitelnosti. Na přírodu myslíme v globálním měřítku, **nepoužíváme palmový tuk**, **omezujeme používání živočišných bílkovin** v našich produktech nebo **podporujeme BIO** zpracování potravin. Konkrétními kroky ochraňujeme také krajinu v naší blízkosti. Semix se dlouhodobě stará o 6 lokalit na území Moravy o rozloze 82 hektarů, kde pečuje o obojživelníky, hmyz, ptáky, podporuje druhovou rozmanitost, růst bylin.

Velkou snahou je důmyslně v krajině zadržet vodu. Od menších projektů (Raduňský mokřad, Kobeřické motýlí stráně a podobně) se SEMIX pustil i do celorepublikově a evropsky významného projektu – Kozmických ptačích luk. Kozmické louky mají dnes rozlohu 64 hektarů, našlo zde svůj domov 25 exmoorských divokých koní a pro zachování biodiverzity lokality zde přibýly také krásy Highland Cattle. Více se dočtete na webu natura.semix.cz



MÁME RÁDI PŘÍRODU...
...O KTEROU SE AKTIVNĚ STARÁME
VÍCE NA [HTTPS://NATURA.SEMIX.CZ](https://natura.semix.cz)



Semix

Základy pro vznik společnosti byly položeny na počátku 90. let 20. století. Problémy, které v té době přinášela pekařská a cukrářská výroba, přivedly tři čtyřicátníky k myšlence založit společnost se zaměřením na výrobu pekařských a cukrářských směsí, náplní a přípravků pro zlepšení kvality chleba a pečiva, jaké do té doby český zákazník neznal. Vyrobené produkty se brzy osvědčily v řemeslném opavském Pekařství Sezam. Před pekařstvím se denně tvořily fronty a nově vznikající pekárny pátraly po směsích, ze kterých Sezam peče. Z jednotek tun namíchaných směsí se v Semixu staly desítky, stovky a tisíce.

Jsme tradičním výrobcem pekařských, cukrářských a mlékařských směsí. Jedním z našich nejúspěšnějších produktů je Tvarogen®, který vyrábíme už 20 let. Nadšení, touha po kvalitě a zdravém jídle nás neustále inspiruje k dalším nápadům na rozšíření sortimentu. Jako dlouholetí výrobci pekařských směsí pro výrobu špičkového ječného pečiva, máku, celozrnných cereálií a celé řady zdravých produktů klademe důraz na zpracovávání zrnin tak, aby v nich byly v maximální míře zachovány všechny živiny a minerální látky.

Pro svou filozofii a realizované kroky jsme byli již mnohokrát oceněni. Obdrželi jsme řadu certifikátů, jako například BRC, HACCP a ocenění např. Zlatá Salima, firma roku Moravskoslezského kraje. Od září 2012 jsme nepřetržitě držiteli mezinárodního certifikátu IFS (International Food Standard).

Jsme také významným zpracovatelem máku v České republice. Vlastníme unikátní know-how na zpracování máku, pšenice, ovsa, ječmene, pohanky, špaldy, lnu. Velký důraz klademe na výběr dodavatelů vstupních surovin, jejich kontrolu a kvalitu zpracování. V současnosti zaměstnáváme okolo 200 pracovníků. Pobočky máme v Maďarsku, Polsku a na Slovensku, exportujeme do 40 zemí světa. V roce 2016 jsme poprvé překročili hranici půl miliardy CZK obratu.

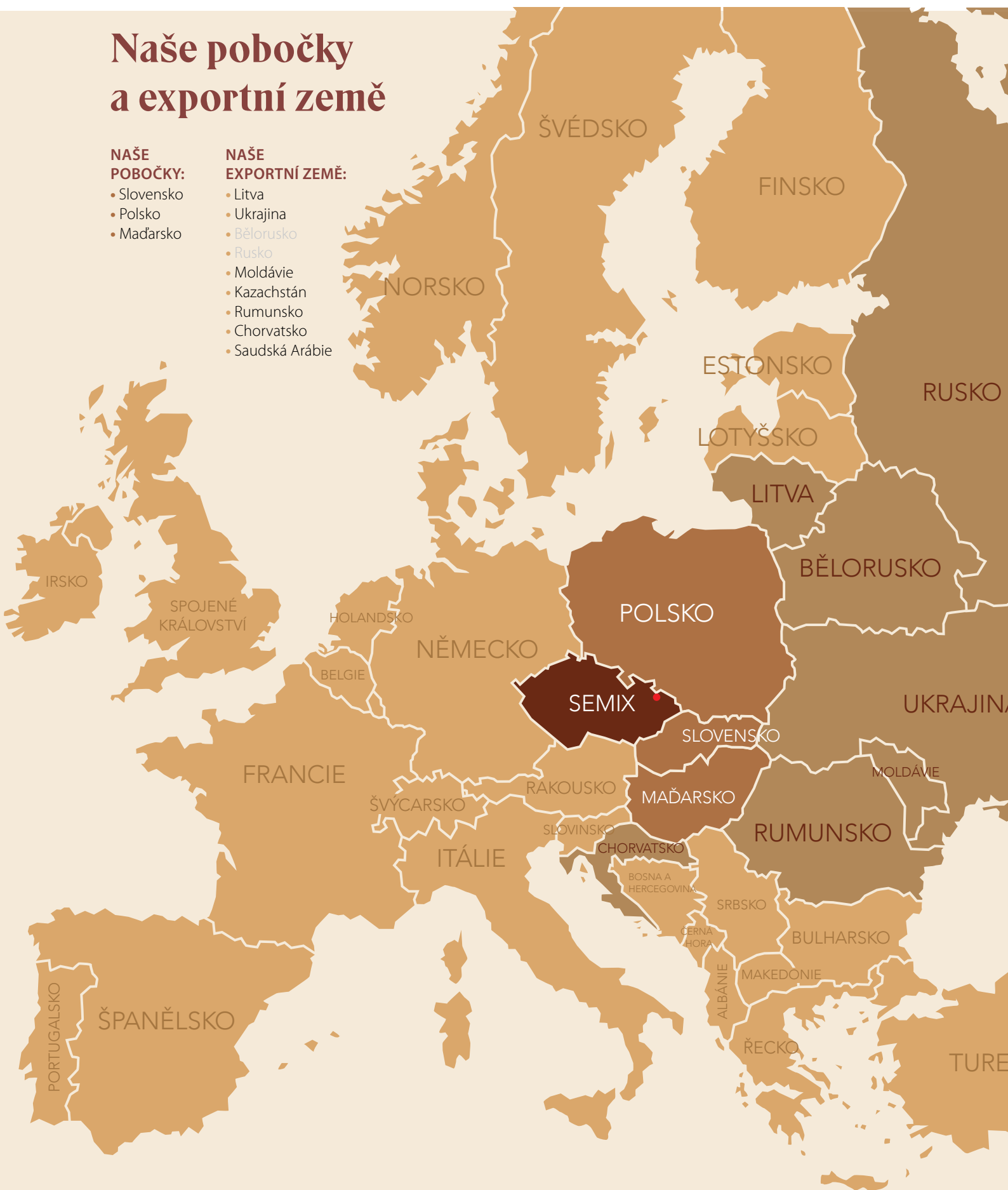
Naše pobočky a exportní země

NAŠE POBOČKY:

- Slovensko
- Polsko
- Maďarsko

NAŠE EXPORTNÍ ZEMĚ:

- Litva
- Ukrajina
- Bělorusko
- Rusko
- Moldávie
- Kazachstán
- Rumunsko
- Chorvatsko
- Saudská Arábie



Pečivo a chleby

02

Lněné pečivo Omega 3



Omega 3 je označení pro skupinu nenasycených mastných kyselin. Z této skupiny je ve lnu nejvíce zastoupena kyselina alfa-linolenová. Omega 3 mastné kyseliny jsou velmi důležité pro správný metabolismus látek v těle a mají řadu zdravotních benefitů. Pokud je konzumováno celé lněné semínko, tak Omega 3 mastné kyseliny nejsou v trávicím traktu člověka využity, len projde celým trávicím traktem neporušený. V našem lněném pečivu Omega 3 je len upraven tak, aby se všechny důležité látky obsažené ve lnu v těle uvolnily. Náš len má narušené obalové vrstvy a je tak v těle využitelný. Bez tohoto způsobu úpravy není možno len zpřístupnit organismu.

PŘI DODRŽENÍ DOPORUČENÉ PEKAŘSKÉ RECEPTURY MOŽNO POUŽÍT VÝŽIVOVÁ A ZDRAVOTNÍ TVRZENÍ:

- Vysoký obsah omega 3 mastných kyselin
- Vysoký obsah vlákniny
- Kyselina alfa-linolenová (ALA) přispívá k udržení normální hladiny cholesterolu. Příznivého účinku se dosáhne při příjmu 2 g ALA denně. Pro zachování pevného zdraví je nutné dodržovat zásady zdravého životního stylu a konzumovat zdravou a vyváženou stravu.

Lněné pečivo Omega 3

PN 0010300

SMĚS OBSAHUJE
80 % LNU

Směs na výrobu pšeničného pečiva s vysokým obsahem omega 3 mastných kyselin.

RECEPTURA:

Směs Lněné pečivo Omega 3	27,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Droždí	4,00 kg
Olej	3,00 kg
Voda	65,00 kg
Celkem	199,00 kg

BALENÍ:





Zrninový bochník

PN 0011800

UNIKÁTNÍ CHLĚB
BEZ MOUKY,
BEZ DROŽDÍ
A BEZ PŘÍDATNÝCH
LÁTEK

- Bohatý na semena (dýně, slunečnice, len a sezam)
- Zasytí a nabije energií
- Přirozeně nízké množství lepku
- Pro své složení vydrží chléb dlouho vláčný



TIP:

MOŽNO VYUŽÍT VÝŽIVOVÁ TVRZENÍ:

- Zdroj vlákniny
- Zdroj bílkovin

RECEPTURA:

Zrninový bochník	10,00 kg
Slunečnice	2,00 kg
Sůl	0,25 kg
Med	0,80 kg
Olej	0,80 kg
Voda	9,00 kg
Celkem	22,85 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Marketingová podpora

- Páska na chleba
- Zatraktivnění pečiva pro zákazníky, výživové informace



Zrninový bochník s čočkou bez lepku

PN 0012200

- Jedinečná receptura – obsah instantní čočky ve směsi 19 %, upečený chléb obsahuje 8 % čočky
- Bohatý na semínka (slunečnice, len, dýně)
- Nejen že Vás zasytí, ale překvapení budete i nevšední chutí



TIP:

MOŽNO VYUŽÍT VÝŽIVOVÁ TVRZENÍ:

- Zdroj vlákniny
- Zdroj bílkovin

RECEPTURA:

Zrninový bochník	10,00 kg
Slunečnice	2,00 kg
Med	0,80 kg
Sůl	0,25 kg
Olej	0,80 kg
Voda	9,00 kg
Celkem	22,85 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Marketingová podpora

- Páska na chléb
- Zatraktivnění chleba pro zákazníky, výživové informace



Bezlepkový chleba ošatkový

NEPOZNÁTE
ROZDÍL
OD KLASICKÉHO
PŠENIČNÉHO
CHLEBA

Bezlepkový chleba

PN 0870200

- Unikátní bezlepková směs na chleba, která nemá konkurenci.
- Extra vláčný, perfektní chuť a konzistence.

RECEPTURA:

Chleba bez lepku	10,00 kg
Olej	0,90 kg
Droždí	0,37 kg
Sůl	0,30 kg
Voda	6,87 kg
Celkem	18,44 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



NABÍZÍME I VARIANTU
PRO DOMÁCÍ PEKÁRNY
V MALOOBCHODNÍM
BALENÍ 400 g

Pohanka je významným zdrojem rutinu



Pohankový chleba

PN 0520600

33 % POHANKY
VE SMĚSI

Speciální směs na výrobu vícezrnného chleba a drobného pečiva. Díky 33 % podílu pohanky a 11 % podílu jáhel ve směsi vytvoříte trendové pečivo s pohankovou chutí a atraktivním vzhledem. Pohanka je přirozeným zdrojem rutinu, jež podporuje elasticitu cév.

- Směs obsahuje celá pohanková zrna
- Směs naplňuje volání zákazníků po tradici spojené s výživovými trendy

RECEPTURA:

Pohankový chleba	45,00 kg
Pšeničná mouka T530	90,00 kg
Žitná mouka T930	10,00 kg
Droždí	4,00 kg
Sůl	2,70 kg
Voda	90,00 kg
Celkem	241,70 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Slezský tmavý chleba

PN 0050100

Směs na výrobu tmavého pšenično-žitného chleba.

- Pevná střída s typickou chlebovou pórovitostí
- Aromatická, příjemně navinulá chuť a vůně po žitu
- Vhodná na běžné chlebové linky i pro řemeslné pekárny
- Vysoká výtěžnost těsta

RECEPTURA:

Slezský tmavý chleba	8,50 kg
Pšeničná mouka T530	40,00 kg
Pšeničná mouka T1050	23,00 kg
Žitná mouka T930	37,00 kg
Sůl	2,60 kg
Droždí	2,50 kg
Voda	77,00 kg
Celkem	190,60 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Proteinový chleba s luštěninami

První skutečně
**LUŠTĚNINOVÝ
CHLEBA,**
který si zamilujete.

ZDROJ BÍLKOVIN
BEZ PŘIDANÉHO
LEPKU
Z MOUKY
Z LUŠTĚNIN
OBSAHUJE
VLÁKNINU

Čtyřklíček

PN 0012700

Směs na výrobu proteinového chleba s luštěninami.

- Obsahuje 25 % mouky z klíčených luštěnin
- Obsahuje špaldovou mouku
- Klíčené luštěniny jsou zdrojem proteinů
- Obsah proteinu není zajištěn přidávkou lepků
- Lepek pouze z obsažených obilovin
- Mouka z klíčených luštěnin je zdrojem vlákniny
- Luštěniny zajišťují dlouhou vláčnost střídy

RECEPTURA:

Čtyřklíček	10,00 kg
Sůl	0,24 kg
Droždí	0,30 kg
Olej	0,24 kg
Voda	8,00 kg
Celkem	18,78 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Marketingová podpora

- Páska pro zatraktivnění pečiva pro zákazníky





Jiný rohlík

**PŠENIČNÁ
ZÁPORA**

Vyrobíte použitím směsí na produkty

Rohlík Retro PN 0092900 a Pšeničná zápara PN 0810700

Dlouhé vedení těsta před vlastním kynutím dodá pečivu vynikající aroma a chuť. Takto vyrobené bílé pečivo se dále vyznačuje křupavou kůrkou a vláčnou pružnou nelepící střídou.

Zachovejte techniku výroby „na záraz“ a s použitím produktu docílíte výhod spojených s dlouhým vedením.

RECEPTURA:

Rohlík Retro	8,00 kg
Pšeničná mouka T530	100,00 kg
Pšeničná zápara	10,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	3,50 kg
Olej	6,00 - 12,00 kg
Voda	42,00 kg
Celkem	171,10 - 177,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou a plastový kyblík s víkem.



Směs na grahamové pečivo

PN 0040100

Směs pro výrobu velmi chutného grahamového pečiva, které se vyznačuje především jemnou a nadýchanou střídou.

- Snadná a jednoduchá výroba
- Všeestranné využití směsi (bagety, bulky atd.)
- Vysoký obsah vlákniny
- Vysoká výtěžnost těsta

RECEPTURA:**Směs na grahamové****pečivo 25,00 kg**

Pšeničná mouka Speciál T530 100,00 kg

Droždí. 4,00 kg

Sůl 3,00 kg

Voda. 75,00 kg

Celkem 207,00 kg**TRVANLIVOST:** 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Chia směs**

PN 0011500

PŘEDNOSTI CHIA SEMÍNEK:

- Díky svým hydrofilním vlastnostem výrazně přispívají k delší vláčnosti pečiva
- Obsahují omega 3 mastné kyseliny, které příznivě působí na kardiovaskulární systém
- Obsahují vlákninu a vápník

PŘEDNOSTI PRO PEKAŘE:

- Moderní vícezrnné pečivo vhodné pro celou rodinu
- Široké využití: rohlíky, kaiserky, bagety, kostky atd.
- Při dodržení doporučené receptury pečivo obsahuje 3 % chia semínek a 3 % lněných semínek

RECEPTURA:**Chia směs 15,00 kg**

Pšeničná mouka T530. 100,00 kg

Droždí. 4,00 kg

Olej rostlinný 3,00 kg

Voda. 54,00 kg

Celkem 176,00 kg**TRVANLIVOST:** 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Směs na burgerové žemle**

PN 0140300

Směs na burgerové žemle, ze které připravíte ten nejlepší:

Hotdog**Burger****Bagetu****Toastový chléb**

- Jemná máslová chuť a vůně
- Vynikající trvanlivost
- Dobře drží tvar - hladký povrch i pevná střída

**TIP:**

DO SMĚSI MŮŽETE PŘIDAT SÉPIOVOU PASTU, ČIMŽ DOCÍLÍTE VÝRAZNÉ ČERNÉ BARVY PEČIVA. ZÁKAZNÍKY MŮŽETE ZAUJMOUT I ZELENOU ŽEMLÍ - PŘIDAT ŠPENÁTOVÝ PRÁŠEK NEBO PESTO Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU. RŮŽOVOU BARVU PEČIVA VÁM ZAJISTÍ ŠTÁVA Z ČERVENÉ ŘEPY.

RECEPTURA:**Směs na burgerové žemle 25,00 kg**

Pšeničná mouka T530. 100,00 kg

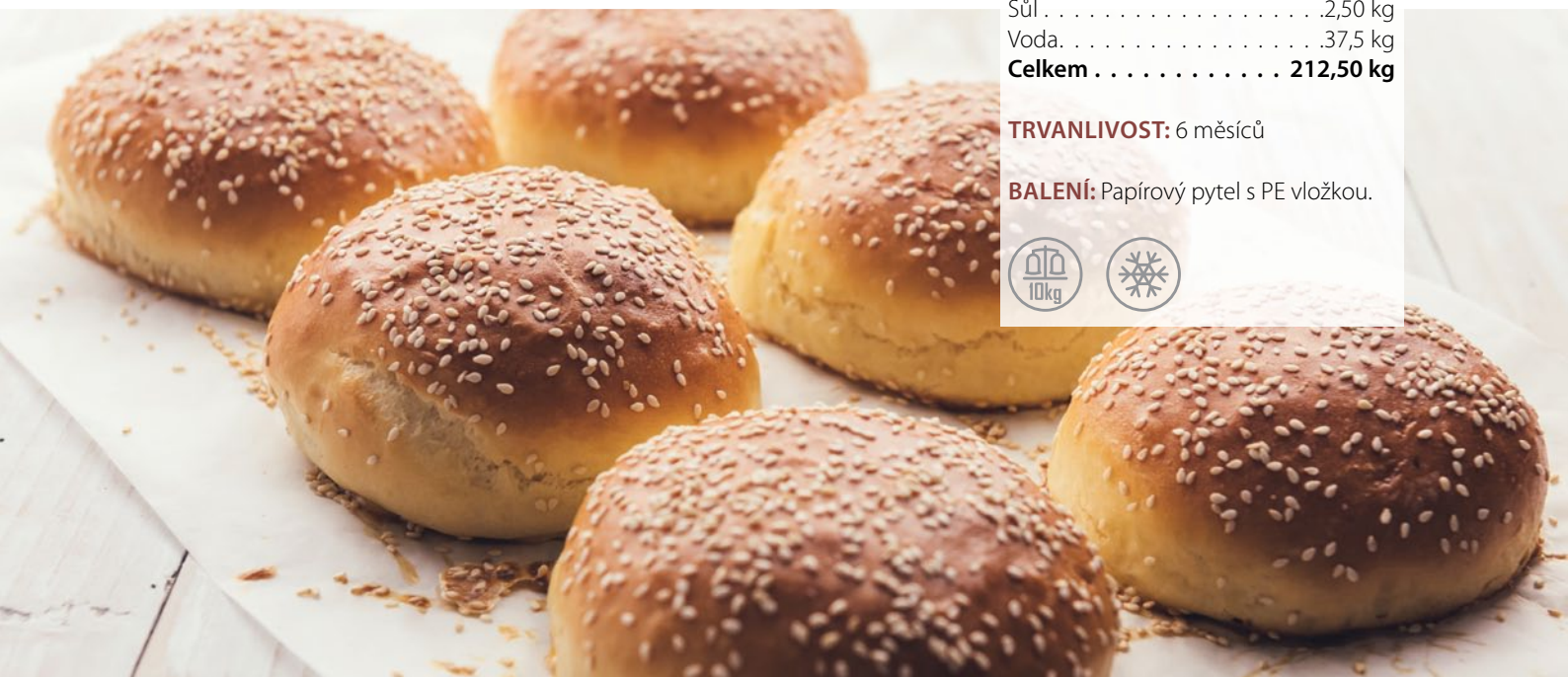
Másl 5,00 kg

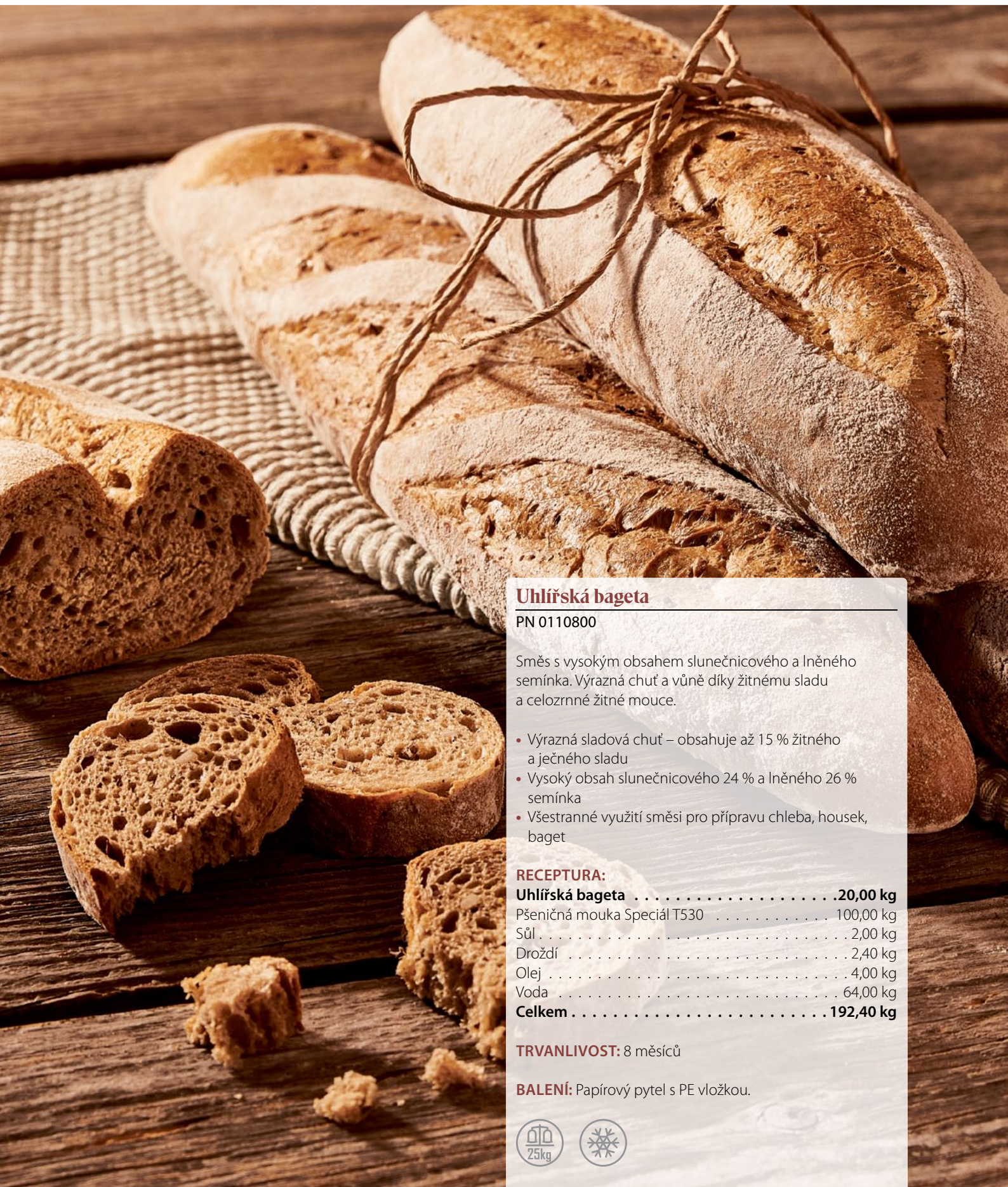
Mléko 37,5 kg

Droždí. 5,00 kg

Sůl 2,50 kg

Voda. 37,5 kg

Celkem 212,50 kg**TRVANLIVOST:** 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.



Uhlířská bageta

PN 0110800

Směs s vysokým obsahem slunečnicového a lněného semínka. Výrazná chuť a vůně díky žitnému sladu a celozrnné žitné mouce.

- Výrazná sladová chuť – obsahuje až 15 % žitného a ječného sladu
- Vysoký obsah slunečnicového 24 % a lněného 26 % semínka
- Všestranné využití směsi pro přípravu chleba, housek, baget

RECEPTURA:

Uhlířská bageta	20,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Sůl	2,00 kg
Droždí	2,40 kg
Olej	4,00 kg
Voda	64,00 kg
Celkem	192,40 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Hessenská směs

PN 0010100

Směs na výrobu tradiční Hessenské kostky či Hessenského chleba s vysokým obsahem jáhel a slunečnice.

- Atraktivní vzhled - tmavá barva pečiva
- Výrazná chuť a vůně

PŘÍPRAVA ZÁPARY:

Hessenská směs **5,00 kg**
 Voda 40 – 50 °C. 5,00 kg
Celkem **10,00 kg**

PŘÍPRAVA TĚSTA:

Zápara **10,00 kg**
 Pšeničná mouka speciál T530 10,70 kg
 Droždí. 0,44 kg
 Voda. 4,80 kg
Celkem **25,94 kg**

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Kornová směs

PN 0010200

Univerzální vícezrná směs určená pro výrobu kornového chleba či drobného pečiva.

- Výrazná chuť, díky ječným a žitným sladům
- Vysoký podíl sóji, lnu, slunečnice
- Snadná výroba
- Vysoká výtěžnost těsta

RECEPTURA:

	Chleba	Drobné pečivo
Kornová směs	45,00 kg	38,50 kg
Pšeničná mouka T53060,00 kg	.100,00 kg
Žitná mouka chlebová T930 .40,00 kg		-
Přípravek Rival	-	1,00 kg
Droždí	3,40 kg	4,60 kg
Voda92,00 kg	.80,00 kg
Celkem	240,40 kg	224,10 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Směs Provito

PN 0010600

ZVÝŠENÍ NUTRIČNÍ
HODNOTY PEČIVA

Směs na přípravu drobného pečiva s obsahem lněného semínka. Základní těsto pro Vito ke klíčenému pšeničnému zrně. Spolu se lněným semínkem vhodně doplňuje charakter pečiva.

- Vysoký podíl lněného semínka ve směsi (60 %)
- Snadná a jednoduchá výroba



TIP:

KOMBINUJTE SE ZRNEM VITO

RECEPTURA:

Směs ProVito **15,00 kg**
Naklíčené pšeničné zrně VITO (PN 0620100) . **20,00 kg**
 Pšeničná mouka Speciál T530 100,00 kg
 Droždí 4,00 kg
 Olej rostlinný 3,00 kg
 Voda 54,00 kg
Celkem **196,00 kg**

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Zlepšující přípravky

03



Zlepšující přípravky pro chleby zvyšují stabilitu těsta, zkracují dobu zrání a kynutí těst.

Zlepšující přípravky pro chleby

- Stabilní kvalita vyráběného chleba
- Pekařské zpracování do ošatek i forem
- Výborná stabilita těsta, a to i během kolísající kvality pekařských mouk
- Možné použití směsi na různé typy kvasů
- Chléb se vyznačuje pevnou elastickou střídou s pravidelnou pórovitostí

Chlebax Plus

PN 0130100

Zlepšující přípravek pro kvasové chleby, speciálně vyvinut pro zlepšení stability a zvýšení objemu pečiva.

- Ideální pro průmyslové pekárny
- Zlepšení stability a zvýšení objemu pečiva
- Pravidelné pórování, vláčná střída
- Delší trvanlivost pečiva
- **Doporučené dávkování: 1 % na mouku**

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Zlepšující přípravky pro běžné pečivo



Rival

PN 0091000

PRODLUŽUJE
ČERSTVOST

Sladový zlepšující přípravek, který zvyšuje objem a prodlužuje čerstvost běžného i jemného pečiva.

- Široké použití pro různé druhy výrobků
- Suché, nelepivé těsto
- Výborná stabilita těsta

RECEPTURA:

Rival	1,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Sůl	1,80 kg
Droždí	4,00 kg
Olej	4,00 kg
Voda	49,00 kg
Celkem	159,80 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Soft-tex Baguette

PN 0091900

SKVĚLÝ OBJEM

- Ideální na bagety, večky, rohlíky, žemle
- Zajišťuje stabilitu těsta
- Prodlouženou čerstvost pečiva
- Pečivu zajistí požadovaný objem
- Jemná pórovitá střída s požadovanou vláčností

RECEPTURA:

SOFT-TEX Baguette	2,50 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Sůl	2,50 kg
Droždí	3,50 kg
Olej	8,00 kg
Voda	51,00 kg
Celkem	167,50 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Rival Veka

PN 0092000

PRODLUŽUJE
ČERSTVOST
A TRVANLIVOST

Sladový zlepšující přípravek, který byl vyvinut pro zvýšení objemu, prodloužení čerstvosti a trvanlivosti vek.

- Suché, nelepivé těsto
- Výborná stabilita těsta

RECEPTURA:

Rival veka	1,50 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Sůl	1,80 kg
Droždí	3,00 kg
Olej	3,50 kg
Voda	50,00 kg
Celkem	159,80 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Soft-tex CLEAN

PN 0093600

**VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY**

Zlepšující přípravek bez přídavných látek na výrobu jemného pečiva. Výrazným způsobem prodlužuje jeho čerstvost.

- Vhodný především na průmyslové linky
- Suché, nelepivé, dobře zpracovatelné těsto
- Pečivu zajistí požadovaný objem a vláčnost střídy
- Nízké dávkování: 0,6 – 1 % na mouku

RECEPTURA:

SOFT-TEX CLEAN0,60 - 1,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Olej	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	171,70 - 172,10 kg

**TIP:**

- 1 % - ZAJISTÍ VLÁČNOST STŘÍDY AŽ 10 DNÍ
- 0,8 % - ZAJISTÍ VLÁČNOST STŘÍDY AŽ 8 DNÍ
- 0,6 % - ZAJISTÍ VLÁČNOST STŘÍDY AŽ 6 DNÍ

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.

**Zlepšující přípravky
pro jemné pečivo****Soft-tex**

PN 0090600

**VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY**

Zlepšující přípravek na výrobu jemného pečiva, který výrazným způsobem prodlužuje jeho čerstvost.

- Vhodné pro průmyslové linky
- Suché, nelepivé, dobře zpracovatelné těsto
- Pečivu zajistí požadovaný objem a vláčnost střídy

**TIP:**

UMOŽŇUJE SNIŽENÉ DÁVKOVÁNÍ TUKU

RECEPTURA:

SOFT-TEX	1,60 – 2,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Olej	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	172,70 – 173,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.

**Soft-tex vanilka**

PN 0090900

**VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY**

- Vhodné pro průmyslové linky
- Suché, nelepivé, dobře zpracovatelné těsto
- Pečivu zajistí požadovaný objem a vláčnost střídy
- Příjemná vanilková vůně

RECEPTURA:

SOFT-TEX VANILKA1,60 - 2,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Olej	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	172,70 - 173,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





Soft-tex Long Fresh

PN 0093700

VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY

- Extra dlouhá trvanlivost pečiva a vláčnost
- Perfektní zlepšující přípravek do kynutých pšeničných těst
- Lze také použít i pro slané varianty pečiva

RECEPTURA:

SOFT-TEX LONG FRESH1,30 - 2,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Olej	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	172,40 - 173,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Soft-tex Long Fresh Vanilka

PN 0093800

VHODNÉ PŘEDEVŠÍM
NA MAZANCE
A VÁNOČKY

RECEPTURA:

SOFT-TEX LONG FRESH1,30 - 2,00 kg
Pšeničná mouka Speciál T530	100,00 kg
Cukr	12,00 kg
Sůl	1,60 kg
Droždí	6,50 kg
Olej	6,00 kg
Voda	45,00 kg
Celkem	172,40 - 173,10 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Balení papírový pytel s PE vložkou.



Prefermenty a naklíčené zrno

04



Prefermenty a naklíčené zrno

ZVÝŠENÍ NUTRIČNÍ
HODNOTY
A ATRAKTIVNOSTI

- Široké využití – lze použít do pšeničných, žitno-pšeničných, ale i žitných těst
- Jednoduché zpracování
- Pečivu dodá atraktivní vzhled a zajistí lehce navinulou příchuť a vůni
- Složení zajišťuje delší čerstvost hotových výrobků

Preferment Zrnák

PN 0810400

AŽ 60 %
DÁVKOVÁNÍ
NA MOUKU

Zápara na výrobu pšenično-žitného chleba a pečiva.

VŠESTRANNÉ VYUŽITÍ:

- Atraktivní vzhled
- Pružná a vláčná střída
- Výrazná vůně sladu, žitného kvasu
- Příjemná sladová chuť

MODELOVÁ RECEPTURA:

Preferment ZRNÁK	40,00 kg
Pšeničná mouka T512	75,00 kg
Žitná mouka T930	25,00 kg
Droždí	3,50 kg
Sůl	1,00 kg
Voda	65,00 kg
Celkem	209,50 kg

TRVANLIVOST: 3 měsíce**BALENÍ:** PP kbelík 9 kg.**Pšeničný preferment**

PN 0810700

Použitím pšeničné zápary vyrobíte Jiný rohlík a docílíte výhod spojených s dlouhým vedením těsta.

Recepturu k produktu Jiný rohlík najdete v kapitole 2.**Pšeničné zrno Vito**

PN 0620100

CELÁ ZRNA
DO VAŠEHO PEČIVA
A NEBUDOU TVRDÁ!DÁVKOVÁNÍ
DO 25 % NA MOUKU

- Naklíčené zrno dodá pečivu vyšší nutriční hodnoty
- Zajistí příjemně navinulou chuť

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** 3 x 5 kg**Žitné zrno Vito**

PN 0620600

DÁVKOVÁNÍ
DO 25 % NA MOUKU

- Naklíčené zrno dodá pečivu vyšší nutriční hodnoty
- Zajistí příjemně navinulou chuť

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** 3 x 5 kg**Marketingová podpora**

- Páska pro zatraktivnění pečiva pro zákazníky





Špaldák
vyniká svou
skvělou chutí

Špaldový Preferment dopřeje pečivu lepší chuť, vláčnou pružnou nelepící střídu, delší trvanlivost a je nutričně hodnotnější a bohatší na obsah vlákniny. V současnosti je špalda považována za zdravější alternativu šlechtěné pšenice, s vyšším podílem minerálních látek a bílkovin.

Všechny typy Prefermentu z produkce Semix zajišťují kvalitu pečiva srovnatelnou s tzv. „dlouhým vedením těsta“ (24 hodin) a to i při přípravě těsta „na zaráz“. To znamená do receptury zařadit alespoň 30 % Prefermentu s ostatními ingrediencemi a s následným standardním kynutím a pečením.



Marketingová podpora

- Páska pro zatraktivnění pečiva pro zákazníky



Preferment Špaldák

PN 0810900

MODELOVÁ RECEPTURA:

Preferment Špaldák.	30,00 - 50,00 kg
Mouka pšeničná T530.	75,00 kg
Mouka žitná T930	25,00 kg
Droždí.	3,50 kg
Sůl	1,00 kg
Voda.	65,00 kg
Zlepšující přípravek (volitelné)	1,00 kg
Celkem	200,50 - 220,50 kg

TRVANLIVOST: 2 měsíce

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Posypy

05



Posypy

Cereální posypy patří k netradičním posypovým směsím, které jsou vyvinuty pro zvýšení atraktivity a celozrnnosti pečiva. Posypové směsi jsou speciálně upraveny tak, aby při manipulaci s pečivem nedocházelo k jejich nadměrnému opadávání.

Díky cereálním posypům zvýšíte u pečiva podíl jiných zrn než pšeničných a žitných, čímž zlepšíte jeho postavení mezi vícezrnnými výrobky. Všechny posypy jsou vhodné na rohlíky, chleby, raženky, bulky, kaiserky a celý sortiment běžného pečiva.



Pohankový

PN 0530700

OBSAHUJE:

pohankové vločky (29 %), jáhlové vločky, sezam, len

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 5 kg PE pytel



Jáhlový

PN 0530800

OBSAHUJE:

jáhlové vločky (43 %), sezam, len, kukuřičnou strouhanku

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 5 kg PE pytel



Ječný

PN 0534300

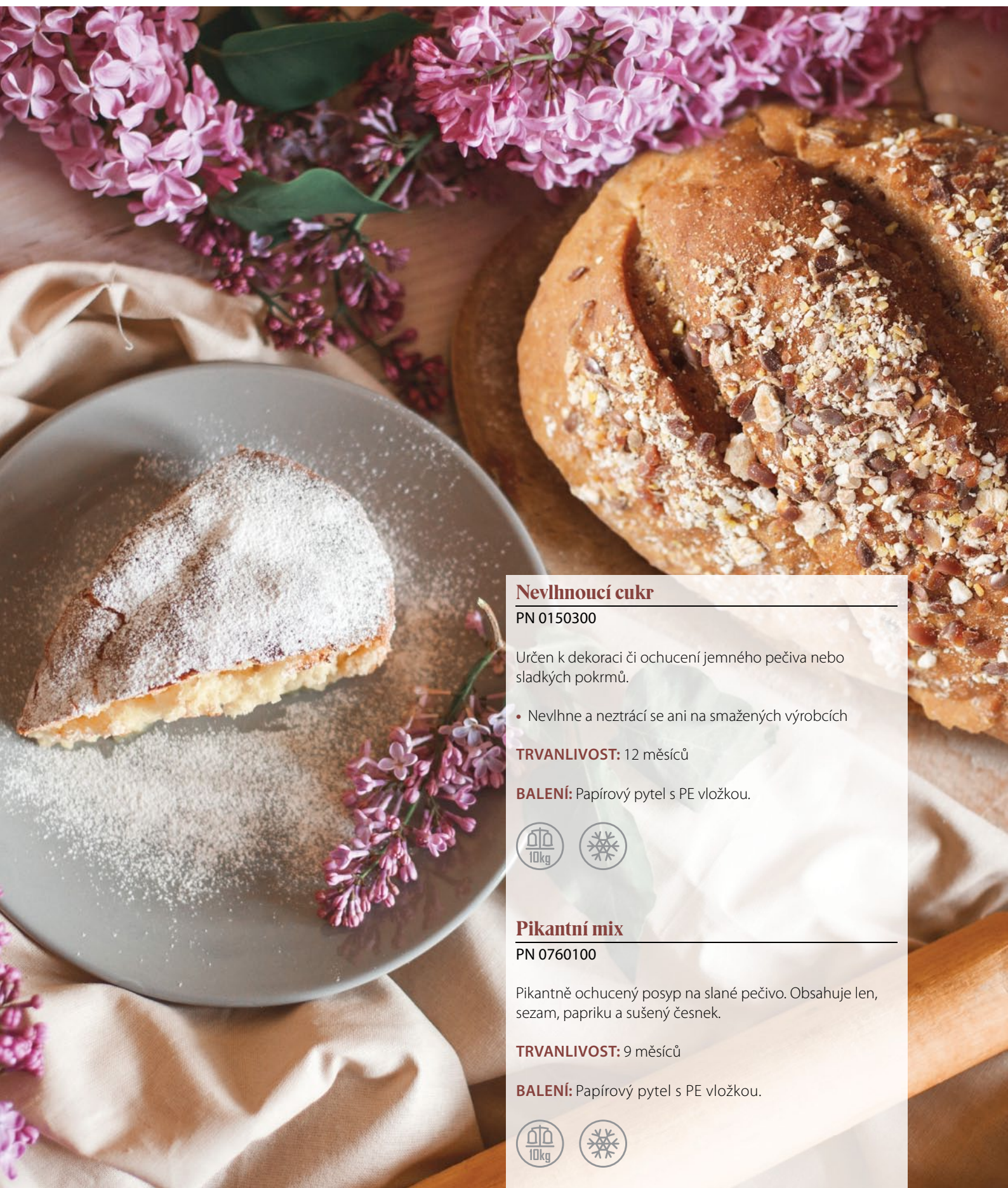
OBSAHUJE:

ječné vločky (70 %), jáhlové vločky, len

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 5 kg PE pytel





Nevlhnoucí cukr

PN 0150300

Určen k dekoraci či ochucení jemného pečiva nebo sladkých pokrmů.

- Nevlhne a neztrácí se ani na smažených výrobcích

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Pikantní mix

PN 0760100

Pikantně ochucený posyp na slané pečivo. Obsahuje len, sezam, papriku a sušený česnek.

TRVANLIVOST: 9 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Stabilizovaný mletý mák

06

Semix Pluso

je již více než 20 let považován za předního českého zpracovatele máku. Technologický postup úpravy máku je plně automatizovaný a vylučuje vliv lidského faktoru. Náš stabilizovaný mletý mák je hygienizovaný a tepelně ošetřený.



Stabilizovaný mletý mák

JSME JEDINEČNÍ. PROSTŘEDNICTVÍM TERMICKÉ PARNÍ STABILIZACE DOKÁŽEME:

- Zachovat přirozenou chuť a vůni máku
- Zamezit žluknutí a hořknutí máku
- Zničit vegetativní formy plísní
- Prodloužit trvanlivost mletého máku při skladovací teplotě do 20 °C na 8 měsíců

**DODÁVÁME STABILIZOVANÝ MÁK
S MAXIMÁLNÍM MNOŽSTVÍM 7 mg/kg
OPIOVÝCH ALKALOIDŮ**





Mák mletý stabilizovaný 100 %

PN 02408

Stabilizovaný mák s prodlouženou trvanlivostí určený k přípravě náplní a posypů. Dle přání zákazníka se dodává celý nebo mletý.

Makové náplně

Název	PN	Deklarované % máku	Příchuť / aromatizace	Množství náplně v kg	Voda	Náplň celkem
TREND	2458	30 %	Mandle	1,0	0,5	1,5 
KLASIK	2427	35 %	Rum + vanilka	1,0	0,6	1,6
STANDARD	2430	42 %	-	1,0	0,5	1,5
PREMIUM	2428	45 %	Rum + vanilka	1,0	0,5	1,5 
EXTRA „50“	2404	50 %	Rum + vanilka	1,0	0,5	1,5
MAKOVÝ KONCENTRÁT	2417	78 %	Vanilka	1,0	0,5	1,5

BALENÍ:

10 kg - papírový pytel s PE vložkou

25 kg - papírový pytel s PE vložkou



Stabilizace tvarohu

07

Stabilizace tvarohu

Již téměř 30 let je Tvarogen® prověřenou značkou stabilizátoru tvarohové náplně. Na pekařském trhu si získal přízeň většiny pekařů. Pojem „Tvarogen“ mezi pekaři v ČR již natolik zdomácněl, že se obecně užívá pro všechny stabilizátory tvarohové náplně dostupné na trhu. Funkčnost Tvarogenu spočívá v ideálně sestavené zahušťující složce a v jejím následném chování během pečení. Všechny stabilizátory jsou vyráběny v provozu s certifikátem jakosti IFS.

NA KVALITĚ TVAROHU ZÁLEŽÍ

Inspiraci k inovacím svého stabilizátoru tvarohové náplně hledáme mj. u náročných zákazníků, kdy Tvarogen® musí vyhovět mnohdy protikladným kritériím – pekařským provozům s ruční i strojní výrobou, různému stupni technického vybavení, rozdílným výrobkům či technologickým postupům a v neposlední řadě i nestejné kvalitě tvarohu, která má na výslednou tvarohovou náplň zásadní vliv.

Podle typu vašeho výrobku a nároků na něj Vám doporučíme vhodný typ Tvarogenu.

TVAROGEN MÁ TRVANLIVOST 1 ROK



Směsi pro přípravu termostabilní tvarohové náplně

Pomůžeme s výběrem správného Tvarogenu, aby odpovídal představám o konečném produktu.

1. Skupina KLASIK	Název	PN	TERMO-STABILITA		SENZORICKÉ VLASTNOSTI					BARVA		RECEPTURA		
			Otevřené výrobky	Uzavřené výrobky	Tekutost po vymíchání	Šťavnatost	Hrůdkovitost	Nadýchanost	Krémovitost po vymíchání	Žlutá	Bílá	Směs	Voda	Tvaroh
1. Skupina KLASIK														
	Tvarosan s vanilkovou příchutí	2702	X	X	0-X	XXX	0	XXX	0	X		40	70	100
	Tvarogen® Soft-sweet	2829	XXX	XX	XX	XX	XX	X	XX	X		45	60	100
2. Skupina STANDARD														
	Tvarogen® s vanilkovou příchutí	2801	X	XX	X	XX	XX	XX	X	X		40	70	100
	Tvarogen® s citrónovou příchutí	2802	X	XX	X	XX	XX	XX	X	X		40	70	100
3. Skupina SPECIÁL														
	Tvarogen® Extra speciál bílý	2816	XX	XXX	XX	X	X	0	XX		X	43	60	100
	Tvarogen® Extra speciál žlutý	2819	XX	XXX	XX	X	X	0	XX	XX		43	60	100
	Tvarogen® KOMBI	2867	XX	XXX	X	XX	XX	X	X	X		41,5	65	100
4. Skupina PREMIUM														
	Tvarogen® PREMIUM	2838	XXX	XXXX	X	XX	XXX	XX	X		X	43	60	100
	Tvarogen® PREMIUM žlutý	2849	XXX	XXXX	X	XX	XXX	XX	X	X		43	60	100
5. Skupina EXCELENT														
	Tvarogen® EXCELENT bez lepku	2803	XXX	XXXX	X	XXX	XXX	XXX	X		X	35	25	100
6. Clean Label-bez E														
	Tvarogen® EXCELENT CLEAN	2811	XXX	XXXX	X	XXX	XXX	XXX	X		X	35	25	100

TRVANLIVOST: 12 měsíců

X-XXXX | Křížky v tabulce udávají, jak moc je konkrétní vlastnost Tvarogenu zajištěna. Tedy čím více křížků, tím výraznější efekt.

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Náplně

08

Ořechové a Vlašskoořechové náplně

TERMO-
STABILNÍ
NÁPLNĚ S JEMNĚ
NASEKANÝMI
OŘECHY



Vlašskoořechová náplň

VARIO Clean 32%

PN 0252000

OBSAHUJE 32%
VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

Světle hnědá náplň vlašskoořechové vůně

RECEPTURA:

Náplň Vario Clean **10,00 kg**
Voda 5,30 kg
Celkem **15,30 kg**

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Vlašskoořechová náplň

PN 0250300

Sypká směs s jemně nasekanými vlaškými ořechy.

- Intenzivní ořechová chuť
- Skvěle vyplňují prostor
- Výborná termostabilita

RECEPTURA:

Vlašskoořechová náplň **10,00 kg**
Strouhanka 1,50 kg
Voda 6,80 kg
Celkem **18,30 kg**

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Nugátová náplň

PN 0340800

**NOVINKA, KTEROU
MUSÍTE VYZKOUŠET**

Směs smíchejte s vodou a připravenou náplň nechte cca 20 minut bobtnat.

- Termostabilní
- Skvěle vyplňuje prostory
- Hodí se pro přípravu tradičních šneků
- Úžasná lískooříšková chuť

RECEPTURA:

Nugátová náplň 10,00 kg
 Voda 6,40 kg
Celkem 16,40 kg

TRVANLIVOST:

8 měsíců

BALENÍ:

Papírový pytel s HDPE vložkou.

**Lískooříšková náplň
STANDARD**

PN 0250100

RECEPTURA:

**Lískooříšková náplň
Standard 10,00 kg**
 Voda 6,00 kg
Celkem 16,00 kg

TRVANLIVOST:

6 měsíců

BALENÍ:

Papírový pytel s HDPE vložkou.

**Náplň s příchutí
vlašských ořechů**

PN 0450200

RECEPTURA:

**Náplň s příchutí
Vlašských ořechů 10,00 kg**
 Voda 6,00 kg
Celkem 16,00 kg

TRVANLIVOST:

6 měsíců

BALENÍ:

Papírový pytel s HDPE vložkou.

**Náplň s příchutí
lískových oříšků**

PN 0450100

RECEPTURA:

**Náplň s příchutí
Lískových oříšků 10,00 kg**
 Voda 6,00 kg
Celkem 16,00 kg

TRVANLIVOST:

6 měsíců

BALENÍ:

Papírový pytel s HDPE vložkou.



Ovocné náplně

Výborně dochucené
hotové sladké náplně
každý výrobek promění
v jedinečnou pochoutku.



Ovocné náplně

Náplně jsou vyrobeny z nejkvalitnějších jablek,
která jsou zbavena jadřinců. Lahodná chuť je zvýrazněna
jablečným aroma.

Jablečná náplň dehydratovaná STANDARD

PN 0230300

- Termostabilní
- Přirozená jablečná chuť

RECEPTURA:

Jablečná náplň 12,50 kg
Voda 41,50 kg
Celkem 54,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 8 x 1,25 kg – PE pytel,
2 x 5 kg – PE pytel



Jablečná náplň ZÁVINOVÁ se skořicí

PN 0230100

- Termostabilní
- Chuť je zvýrazněna přidavkem skořice

RECEPTURA:

Jablečná náplň se skořicí . 12,50 kg
Voda 41,50 kg
Celkem 54,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: 8 x 1,25 kg – PE pytel



Meruňková se sušenými meruňkami

PN 0220100

RECEPTURA:

Sušené meruňky 13,20 kg
Meruňková náplň - prášek . 6,80 kg
Voda 36,00 kg
Celkem 56,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel
s HDPE vložkou.



Ovocné náplně sypké

- Výrazná ovocná chuť
- Neobsahují konzervanty
- Výslednou konzistenci lze ovlivnit množstvím vody
- Velmi jednoduchá příprava
- Šetrné k životnímu prostředí

Jahodová náplň

PN 0220300

RECEPTURA:

Jahodová náplň 10,00 kg
 Voda 15,00-16,00 kg
Celkem 25,00-26,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Meruňková náplň

PN 0220600

RECEPTURA:

Meruňková náplň 10,00 kg
 Voda 15,00-16,00 kg
Celkem 25,00-26,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Višňová náplň

PN 0220900

RECEPTURA:

Višňová náplň 10,00 kg
 Voda 15,00-16,00 kg
Celkem 25,00-26,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Malinová náplň

PN 0221000

RECEPTURA:

Malinová náplň 10,00 kg
 Voda 15,00-16,00 kg
Celkem 25,00-26,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Fruktogen

PN 0150100

Přípravek pro zvýšení termostability ovocných marmelád. Odpadají problémy s roztékáním ovocných marmelád při pečení, původní chuťové vlastnosti zůstávají zachovány.

RECEPTURA:

Fruktogen 8-16 kg
 Ovocná marmeláda, povidla . . 100 kg
Celkem 108-116 kg

Fruktogen 25-35 kg
 Čerstvé ovoce 100,00 kg
Celkem 125-135 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 15 kg papírový pytel



Ovocné náplně hotové

Náplně připravené k okamžitému použití. Díky své termostabilitě nevytékají v průběhu pečení z těsta a zachovávají si tak svou typickou chuť i šťavnatost.



TIP TECHNOLOGA:
VÝZNAMNÁ ÚSPORA ČASU

Borůvková STD

ZB 0707412

Černý rybíz

ZB 0702012

Hrušková STD

ZB 0712412

Jablko Golden

ZB 0708811

Jablečná Exkluziv skořicová

ZB 0708011

Jahodová STD

ZB 0706412

Malinová – STD

ZB 0708412

Meruňková

ZB 0704012

Meruňková STD

ZB 0704412

Višňová

ZB 0703012

Višňová STD

ZB 0703412

TRVANLIVOST: 4 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Krémové a pudingové náplně



Hotové termostabilní náplně

K OKAMŽITÉMU
POUŽITÍ

Všestranné použití do otevřených i uzavřených výrobků, výrobků z listového nebo kynutého těsta

- Vhodné k plnění jakéhokoliv těsta
- Pro ruční i automatické plnění

Cremina pudingový krém s příchutí vanilky

ZB 0731012 Termostabilní

Cremina pudingový krém s příchutí čokolády

ZB 0732012 Termostabilní

Cremina pudingový krém s příchutí vaječného likéru

ZB 0733012 Termostabilní

Cremina pudingový krém s příchutí karamelu

ZB 0734012 Termostabilní

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Plastový kýbl





Slané náplně

Italská náplň

PN 0262200

NA PIZZU JAKO Z ITÁLIE

Náplň byla speciálně vyvinuta pro použití jak klasicky na pizzu tak do uzavřených i otevřených sladkých těst (croissanty, fornetti, copy, šneky apod.). Náplň je termostabilní. Její konzistence je jemná, krémová a vláčná.

Suché směsi pro přípravu slaných náplní

Náplně byly vyvinuty pro použití do uzavřených i otevřených slaných těst – listové a plundrové těsto.

- 1 kg hotové náplně připravené podle návodu bylo vyrobeno z 1,1 kg rajčat
- Nevsakuje se do těsta
- Vynikající i druhý den ve vychlazeném pečivu

RECEPTURA:

Italská náplň 10,00 kg
 Voda 35,00 kg
Celkem 45,00 kg

TRVANLIVOST: 9 měsíců

BALENÍ: Pytel



Cigánská omáčka

ZB 0721010

PEVNÝ PODÍL ZELENINY 38%

Náplň je připravena k okamžitému použití.

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Plastový kýbl



Špenátová náplň

PN 0260700

OPRAVDOVÁ ZELENÁ

- Především k plnění listového nebo plundrového těsta
- Termostabilní

RECEPTURA:

Špenátová náplň 10,00 kg
 Voda 35,00 kg
Celkem 45,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: 2 PE sáčky á 2,5 kg v papírovém pytli. Pytel 15 kg



Bešamel

PN 0160200

Základ k výrobě slaných pekařských náplní. Vhodné pro plnění plundrových, listových těst a mraženého pečiva. K základu je možné přidat mraženou zeleninu a maso.

RECEPTURA:

Bešamel speciál 10,00 kg
 Voda 16,60 kg
Celkem 26,60 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





**PRO
Planetu**



PRO Planetu

Koncept společnosti Semix, který usiluje o smysluplnou produkci potravin ve vztahu k lidskému zdraví a udržitelnosti pro planetu.

Vize se opírá o tyto tři zásadní pilíře:

1. PRO planetu
2. PRO zdraví
3. PRO udržitelný životní styl

Více o projektu na www.proplanetu.com

Vegan Mleté

PN 0263300

Směs na lasagne, špagety a další jídla.

RECEPTURA:

Suchá směs 10,0 kg
Olej (řepkový) 2,5 kg
Voda 20,0 kg
Celkem 32,5 kg

TRVANLIVOST: 9 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Vegan Prejt

PN 0263500

Směs na veganský prejt.

RECEPTURA:

Suchá směs 10,0 kg
Voda 36,0 kg
Celkem 46,0 kg

TRVANLIVOST: 9 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Vegan Burgerová náplň

PN 0263400

- Na bázi hrachu a klíčené fazole mungo
- 40 g bílkovin ve 100 g produktu
- Stačí přidat vodu a olej

RECEPTURA:

Suchá směs 10,0 kg
Olej (řepkový) 2,4 kg
Voda 20,0 kg
Celkem 32,4 kg

TRVANLIVOST: 9 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Cukrářské směsi

09

Cukrářské směsi

Babeta s citronovou příchutí

PN 0173900

Směs na výrobu třených hmot.

RECEPTURA:

Babeta směs	10,00 kg
Vejce	10,50 kg
Olej8,60 kg
Voda8,90 kg
Cukr9,60 kg
Celkem	47,60 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cukrářská směs Maestro

PN 0170200

Směs k přípravě třené vanilkové bábovky. Dobrá trvanlivost a štavnatost, vláčná střída.



TIP TECHNOLOGA:

SMĚS JE VHODNÁ PRO PŘÍPRAVU VELIKONOČNÍCH BERÁNKŮ.

RECEPTURA:

Cukrářská směs Maestro	10,00 kg
Pšeničná mouka T5303,60 kg
Vejce4,60 kg
Olej3,00 kg
Voda1,80 kg
Celkem	23,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cukrářská směs Exklusiv

PN 0180100

Směs k přípravě třeného oříškovo-čokoládového těsta. Dobrá trvanlivost a štavnatost, vláčná střída.



TIP TECHNOLOGA:

SMĚS JE VHODNÁ ZEJMÉNA PRO CUKRÁŘSKÉ ŘEZY.

RECEPTURA:

Cukrářská směs Exklusiv	10,00 kg
Vejce4,00 kg
Olej2,40 kg
Voda2,40 kg
Celkem	18,80 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Cukrářská směs Standard

PN 0170100

Směs k přípravě třené vanilkové bábovky. Dobrá trvanlivost a štavnatost, vláčná střída.



TIP TECHNOLOGA:

SMĚS JE VHODNÁ ZEJMÉNA PRO BÁBOVKY.

RECEPTURA:

Cukrářská směs Standard	10,00 kg
Vejce4,00 kg
Tuk2,40 kg
Voda2,40 kg
Celkem	18,80 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Původní staročeská receptura

perník
100%
žitný

Perník

PN 0310100

Směs je základní surovinou pro přípravu litého perníkového těsta do forem.

RECEPTURA:

Perník	10,00 kg
Vejce	2,00 kg
Olej	0,20 kg
Voda	3,50 kg
Celkem	15,70 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Staročeský žitný perník

PN 0310400

Žito je původní staročeská surovina pro výrobu perníků. V průběhu doby jej nicméně nahradila pšenice, která je pekařům obvykle dostupnější a má dobrou pórovitost. Náš Staročeský žitný perník se vrací k tradici, nadchne vás svým objemem a vláčností.

RECEPTURA:

Staročeský žitný perník	10,00 kg
Vaječná melanz	2,60 kg
Olej	0,50 kg
Voda	4,00 kg
Celkem	17,10 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





Semixína světlá

PN 0171500

Směs na výrobu šlehaných piškotových hmot.

- Vhodná zejména pro rolády a korpusy
- Velký objem a vláčnost, jemná střída
- Dlouhá čerstvost hotového výrobku

RECEPTURA:

Semixína světlá	10,00 kg
Vaječná melanž	6,00 kg
Voda	2,00 kg
Celkem	18,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Semixína tmavá

PN 0172400

- Výrazná čokoládová chuť a vůně
- Vláčná a přitom jemná střída
- Skvělá trvanlivost hotového výrobku



TIP TECHNOLOGA:

PŘÍPRAVA KORPUSŮ A DORTŮ TYPU SACHER

RECEPTURA:

Semixína tmavá	10,00 kg
Vaječná melanž	6,00 kg
Olej	0,50 kg
Voda	1,50 kg
Celkem	18,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Ztužovače šlehačky

Whippstabil Neutro

PN 0202400

- Rychlá a jednoduchá příprava za studena
- Stačí smíchat s vodou a zašlehat do šlehačky
- Neroztéká se ani v pokojové teplotě

RECEPTURA:

Smetana	10,00 kg
Směs Whippstabil	2,00 kg
Voda	2,50 kg
Celkem	14,50 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: 6 x 0,6 kg



SYPKÁ
SMĚS PRO
STABILIZACI
ŠLEHAČKY

DALŠÍ PŘÍCHUTĚ:

Whippstabil Čokoláda

PN 0202600

Whippstabil Jahoda

PN 0202200

Whippstabil Karamel

PN 0202000

Whippstabil Citrón

PN 0202100

Whippstabil Malina

PN 0202300

Whippstabil Jogurt

PN 0202700

Whippstabil Tiramisu

PN 0202800



**Makovník**

PN 0300200

**OBSAHUJE
28 % MÁKU**

Cukrářská směs k přípravě litého makového těsta.

RECEPTURA:

Makovník	10,00 kg
Pšeničná mouka T530	7,80 kg
Vejce	4,40 kg
Olej	3,40 kg
Voda	3,70 kg
Celkem	29,30 kg

TRVANLIVOST: 8 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Ořechovník**

PN 0180200

**OBSAHUJE 24%
VLAŠSKÝCH OŘECHŮ**

Směs pro přípravu ořechového třeného těsta.

RECEPTURA:

Ořechovník	10,00 kg
Vejce	4,00 kg
Olej	1,40 kg
Voda	2,10 kg
Celkemcca 17,50 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Brownies**

PN 0172900

**OBSAHUJE 8%
ČOKOLÁDY**

Směs na výrobu čokoládových brownies.

RECEPTURA:

Brownies	10,00 kg
Vejce	2,70 kg
Olej	2,30 kg
Voda	1,00 kg
Celkemcca 16,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.

**Sněhulka**

PN 0150600

**STABILNÍ
TRVANLIVÁ
PĚNA**

Sypká směs pro výrobu sněhového pečiva a bílkového krému bez vaření cukerného rozvaru.

RECEPTURA:

Směs Sněhulka 10,00 kg
Teplá voda (60 - 70 °C) 8,00-10,00 kg
Cukr krupice. 10,00 kg
Celkem 28,00-30,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Pálená hmota 100 %**

PN 0081600

Směs pro rychlou přípravu odpalovaného těsta. Ideální pro přípravu větrníků, věnečků a banánků. Přidáte pouze vodu a olej.

- Vhodné pro ruční i strojní stříkání.
- Žádné ohřívání, odpalování či manipulace s vejci

RECEPTURA:

Pálená hmota 10,00 kg
Olej 4,00 kg
Voda 15,00 kg
Celkem 29,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.**Pálená hmota Gold**

PN 0083100

Směs pro rychlou přípravu odpalovaného těsta za použití vajec. Vhodná i ke smažení. Vhodné pro ruční i strojní stříkání.

RECEPTURA:

Pálená hmota 10,00 kg
Olej 3,00 kg
Vejce 13,00 kg
Voda 14,00 kg
Celkem 40,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců**BALENÍ:** Papírový pytel s PE vložkou.

Krémová špička



Buflerová hmota

PN 0170300

VÝBORNÉ KULATÉ
PIŠKOTY

Směs na výrobu kulatých buflerů, které jsou základem pro výrobu špiček či indiánků.

- 100 % směs – přidáte pouze vodu
- Výborná stabilita vyšlehané hmoty
- Stabilní objem výrobků
- Jemně pórovitá střída
- Lahodná vanilková chuť

RECEPTURA:

Suchá směs 66,60 kg
Voda (vlažná) 33,40 kg
Celkem 100,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Krém na špičky

PN 0201100

ŠPIČKA, KTERÁ
NEPADÁ

Směs na přípravu lahodného krému pro cukráře za studena.

RECEPTURA:

Suchá směs 44,40 kg
Voda (vlažná) 20,00 kg
Tuk 35,60 kg
Celkem 100,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Likérová náplň

PN 0200900

Směs na přípravu likérové náplně za studena, určená pro výrobu likérových špiček. Konzistence likérové náplně je tekoucí, mírně táhlá.

RECEPTURA:

Suchá směs 29,10 kg
Vloda (vlažná) 51,60 kg
Cukr 17,30 kg
Líh 2,00 kg (dle potřeby)
Aroma (dle potřeby)
Celkem 100,00 kg

TRVANLIVOST: 12 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s HDPE vložkou.



Koblihové směsi

10



Koblihové směsi

Koblihová směs

NOVA 15 %

PN 0081100

SKVĚLÝ
OBJEM

- Výborná stabilita těsta během zrání a kynutí
- Použitelná pro přípravu těst v ruční i průmyslové výrobě
- Výrazné rumové aroma

RECEPTURA:

Koblihová směs 15% NOVA	15,00 kg
Pšeničná mouka T530	100,00 kg
Droždí	5,50 kg
Olej	5,50 kg
Voda	50,00 kg
Celkem	176,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Koblihová směs

SEMIX 20 %

PN 0084200

JEMNÁ A KYPRÁ
STŘÍDA

Zpracování těsta ze směsi je jednoduché a rychlé. Koblihy jsou charakteristické jemně porézní a vláčnou střídou s vanilkovo-rumovým aroma.

- Výborná stabilita těsta během zrání a kynutí
- Jemná a kyprá střída
- Použitelná pro přípravu těst v ruční i průmyslové výrobě

RECEPTURA:

Koblihová směs 20%	20,00 kg
Pšeničná mouka T530	100,00 kg
Droždí	5,00 kg
Olej	6,00 kg
Voda	53,00 kg
Celkem	184,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.





Donut plus

PN 0083900

Díky svému složení je střída mnohem vláčnější, dobře prokousitelná. Donuty mají vyrovnaný tvar, hladkou kůrku bez bublin. Donuty mají příjemnou vanilkovo-mléčnou chuť. Použitím tradičních koblihových směsí nedocílíte správného výsledku. Povrch je možné ozdobit dle fantazie.

RECEPTURA:

Donut Plus	100,00 kg
Droždí5,00 kg
Voda45,00 kg
Celkem	150,00 kg

TRVANLIVOST: 6 měsíců

BALENÍ: Papírový pytel s PE vložkou.



Semix

SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
Rybničky 338
747 81 Otice-Rybničky
Česká republika
Tel: +420 737 283 537
semix@semix.cz
www.semix.cz/en

Vydáno 09/2023

