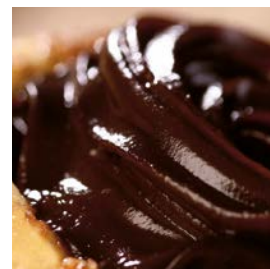
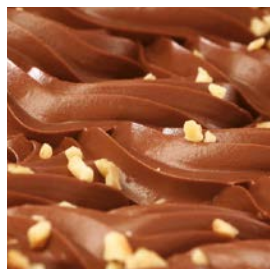


FILE
sa i bez
konzervansa!

FILLINGS
with or without
preservatives!

ASORTIMAN



PRODUCTS





Ukusan zalogaj za svakoga!

Tasty bites
for everyone!

Proizvodi tvrtke Glazir odlikuju se kvalitetom i praktičnom primjenom, a nastaju modernim tehnološkim procesima. Svi proizvodi su spremni za upotrebu bez prethodne pripreme. Sustav upravljanja kvalitetom ISO 9001, HACCP te FSSC sustavi jamče potrošačima kvalitetu proizvoda. Kontrola kvalitete unutar tvrtke Glazir obuhvaća kontrolu ulaznih sirovina i materijala te praćenje svih faza proizvodnje, ali i kontrolu gotovih proizvoda. Posebna pažnja se pridaje upravo kvaliteti izlaznih proizvoda koji se prije distribucije na tržište ispituju u Laboratoriju za testiranje i primjenu proizvoda. Uz to, svi gotovi proizvodi skladište se i distribuiraju prema strogo propisanim pravilima.

Glazir products are high quality and practical to use, the end result of the application of modern technological processes. All products are ready to use. For consumers of Glazir products, the ISO 9001 Quality Management System, the HACCP and FSSC are among the main guarantors of quality. The Quality Control within the company comprises control of the incoming raw materials and supplies, supervision of all stages of the manufacturing process, and the final product control. One of the areas of particular concern for Glazir is the control of the final product, before distribution to the market, in the Product Testing and Applications Lab. Furthermore, all final products are stored and distributed under the most stringent rules and regulations.



Nazovite nas / Call us

+385 1 2781 100



Glazir
Fila
višnja

Asortiman

Product range

Voćne file

File od višnje	6
File od jabuke	8
File od bobičastog voća	10
File od ostalog voća	12

Punila

Voćna punila	14
Krem punila	16

Nadjevi za punjenje pakiranih proizvoda

Kakao-krem proizvodi	20
-----------------------------------	----

Preljevi, glazure	22
--------------------------------	----

Želei / Gelovi	24
-----------------------------	----

Slani program	26
----------------------------	----

Pakiranja i skladištenje	28
--------------------------------	----

Sažetak	30
---------------	----

Fruit Pie Fillings

Cherry Pie Fillings	6
Apple Pie Fillings	8
Pie Fills from Berries	10
Pie Fills from Other Fruit	12

Fillings

Fruit Fillings	14
Cream Fillings	16

Specialty Fillings for Packaged Bakery Products

Cocoa-Creme Products	20
-----------------------------------	----

Toppings, Glazes	22
-------------------------------	----

Jellies / Gels	24
-----------------------------	----

Savoury Range	26
----------------------------	----

Packaging and Storage	28
-----------------------------	----

Summary	30
---------------	----





Višnja

Cherry

Fila višnja 65 prva je fila iz Glazira čija se originalna receptura do danas nije mijenjala. Aromatični plodovi višnje izvrstan su dodatak raznim slasticama, a proizvodi s ovim plemenitim voćem najpopularniji su dio asortimana Glazira.

	Udio voća
Fila višnja premium	80 %
Štrudela	65 %
Fila višnja 65	65 %
Fila višnja 50	50 %
Fila višnja 35	35 %

Osnovne značajke

- svi proizvodi (osim Štrudele) su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
- Štrudela je izvrsna za palačinke, štrudle i cheesecake
- rok trajanja je 9 mjeseci
- standardno pakiranje: u plastičnoj kanti od 12 kg
- ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)

Cherry Pie Fill 65 is the first of Glazir's fillings whose original recipe has not changed. Aromatic cherry fruits are an excellent addition to various confections, and the products made with this fine fruit are the most popular part of the Glazir product range.

	Fruit Content
Premium Cherry Pie Fill	80 %
Strudela	65%
Cherry Pie Fill 65	65%
Cherry Pie Fill 50	50%
Cherry Pie Fill 35	35%

Basic features

- All products (except Strudela) are bake and freeze stable
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
- Strudela is excellent for pancakes, crepes and cheesecake
- Shelf life: 9 months
- Product packaging: 12 kg plastic pails
- Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)





Jabuka

Apple

Jabuka je voće mitova i legendi, simbol zdravlja i jedna od najrasprostranjenijih voćnih vrsta. Zagrizite u prirodu – u puni okus jabuke! Ovu pravu riznicu zdravlja pronaći ćete u filama i punilima tvrtke Glazir!

	Udio voća
Fila jabuka rezanac premium	90 %
Fila jabuka kocka premium*	90 %
Fila jabuka rezanac 75	75 %
Fila jabuka kocka 70*	70 %
Fila jabuka rezanac 45	45 %

Osnovne značajke

- svi proizvodi su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
- rok trajanja je 9 mjeseci
- standardno pakiranje u plastičnoj kanti od 10 kg
- ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)

*minimalna količina za narudžbu je 500 kg

Apple is the fruit of myths and legends, the symbol of health and one of the most common fruits in the world. Have a bite of nature – of the apple's full-bodied flavour! You can find this nature's treasure chest in Glazir pie and pastry fillings!

	Fruit Content
Premium Apple Pie Fill, cut pieces	90 %
Premium Apple Pie Fill, cubes*	90 %
Apple Pie Fill 75, cut pieces	75 %
Apple Pie Fill 70, cubes*	70 %
Apple Pie Fill 45, cut pieces	45 %

Basic features

- All products are bake and freeze stable
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
- Shelf life: 9 months
- Product packaging: 10 kg plastic pails
- Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)

*minimum order quantity 500 kg





Bobičasto voće

Berries

Malo, slatko, šareno i ukusno – bobičasto voće idealan je sastojak fila, a zbog izuzetno visokog postotka nutrijenata često ga se svrstava u supervoće.

	Udio voća
Fila borovnica premium	70 %
Fila borovnica	40 %
Fila jagoda premium*	65 %
Fila jagoda	40 %
Fila malina premium*	70 %
Fila malina	38 %
Fila šumsko voće	43 %
Fila crveni ribiz premium*	70 %

Osnovne značajke

- svi proizvodi su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- Fila borovnica premium je izvrsna za palačinke, štrudle i cheesecake
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
- rok trajanja je 9 mjeseci (Fila jagoda premium i Fila jagoda 6 mjeseci)
- standardno pakiranje: u plastičnoj kanti od 12 kg (Fila malina premium u plastičnoj kanti od 6 kg)
- ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)

*minimalna količina za narudžbu je 500 kg

Dodatne informacije

- u našoj ponudi možete pronaći i ostale proizvode od maline na str. 15 i 19

Small, sweet, colourful and tasty – berries are an ideal ingredient of pie fillings, and due to a very high content of nutrients, they are often considered superfruits.

	Fruit Content
Premium Blueberry Pie Fill	70 %
Blueberry Pie Fill	40 %
Premium Strawberry Pie Fill*	65 %
Strawberry Pie Fill	40 %
Premium Raspberry Pie Fill*	70 %
Raspberry Pie Fill	38 %
Forest Fruit Pie Fill	43 %
Premium Red Currant Pie Fill*	70 %

Basic features

- All products are bake and freeze stable
- Premium Blueberry Pie Fill is excellent for pancakes, crepes and cheesecake
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
- Shelf life: 9 months (Premium Strawberry Pie Fill and Strawberry Pie Fill 6 months)
- Product packaging: 12kg plastic pails (Premium Raspberry Pie Fill in 6 kg plastic pails)
- Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)

*minimum order quantity 500 kg

Additional information

- For additional raspberry products, please see pages 15 & 19



Ostalo voće

Other fruit

Marelica - već jedan zalogaj ovog kraljevskog voća ulaznica je u svijet čarolije okusa. File iz Glazira pune su njezinog mekanog aromatičnog mesa pa slastice postaju pravi voćni užitek.

Smokva je najstarije poznato voće, uz njene se plodove još od rimskih vremena vežu mnoge legende, a samo jedna dovoljna je da donese dašak Mediterana na stol.

Sočna i mirisna, **šljiva** je ukusna uvertira u jesen, ali i čest sastojak raznih kolača i pita.

Neobično tropsko voće **ananas** privlači svojim aromatičnim mirisom i osvježavajućim okusom.

Naranča - glatke narančaste loptice pune zdravlja prvi put se spominju na početku kršćanske ere u indijskim i kineskim tekstovima.

	Udio voća
Voćna rapsodija*	72 %
Fila marelica premium*	70 %
Fila marelica	40 %
Fila smokva	63 %
Fila šljiva	40 %
Fila ananas*	50 %
Fila naranča	40 %

Osnovne značajke

- svi proizvodi su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
- rok trajanja je 9 mjeseci (Voćna rapsodija 6 mjeseci)
- standardno pakiranje: u plastičnoj kanti od 12 kg
- Fila smokva u plastičnoj kanti od 13 kg
- Voćna rapsodija u plastičnoj kanti od 6 kg
- ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)
- *minimalna količina za narudžbu je 1.500 kg

Dodatne informacije

- u našoj ponudi možete pronaći i ostale proizvode od marelice, ananasa i naranče na str. 15 i 19

Apricot - even the smallest bite of this regal fruit is guaranteed to transport you into the magical world of flavour. Glazir's fillings are full of its soft, aromatic flesh, making any confection a genuine fruit pleasure.

Fig is the oldest fruit crop known to man; it has been linked to many a legend ever since the Roman Antiquity. Even the tiniest of its brethren is enough to bring a breath of the Mediterranean to your dining table.

Juicy and fragrant, **plum** is a tasty overture to autumn, as well as a common ingredient of various cakes and pies.

The attraction of **pineapple**, an exotic tropical fruit, lies in its strong fragrance and fresh taste.

Juicy and sweet **oranges** renowned for their concentration of Vitamin C are believed to originate from China and India and later introduced to Europeans in the 1400s.

	Fruit Content
Fruit Rhapsody*	72 %
Premium Apricot Pie Fill*	70 %
Apricot Pie Fill	40 %
Fig Pie Fill	63 %
Plum Pie Fill	40 %
Pineapple Pie Fill*	50 %
Orange Pie Fill	40 %

Basic features

- All products are bake and freeze stable
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
- Shelf life: 9 months (Fruit Rhapsody 6 months)
- Product packaging: 12 kg plastic pails
- Fig Pie Fill in 13 kg plastic pail
- Fruit Rhapsody in 6 kg plastic pail
- Other packaging options: available upon request (more info on page 29)
- *minimum order quantity 1.500 kg

Additional information

- For additional apricot, pineapple and orange products, please see pages 15 i 19



Voćna punila

Fruit Fillings



Marelica je bogat izvor beta karotena i raznih vitamina te izvrsna priprema za sunce. Od njenih se plodova rade ukusne marmelade, a odlično se slažu s raznim slasticama.

Malina je kraljica bobičastog voća, a zahvaljujući hranjivim i ljekovitim svojstvima nazivaju je i eliksirom zdravlja.

Punilo marelica TS

Punilo marelica za primjenu nakon pečenja

Punilo malina TS*

Punilo višnja amarena*

Punilo breskva marakuja*

Osnovne značajke

- svi proizvodi (osim Punila marelica za primjenu nakon pečenja) su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
 - pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
 - izvrsni za krafne i kroasane
 - rok trajanja je 9 mjeseci (Punilo višnja amarena Punilo breskva marakuja 12 mjeseci)
 - standardno pakiranje: u plastičnoj kanti od 13 kg (Punilo višnja amarena, Punilo breskva marakuja u plastičnoj kanti od 5 kg)
 - ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)
- * minimalna količina za narudžbu je 1.500kg

Dodatne informacije

- u našoj ponudi možete pronaći i ostale proizvode od marelice, jagode i maline na str. 11, 13 i 19

Apricot is a rich source of beta carotene and many vitamins, as well as an excellent companion before exposure to the sunlight. The apricot fruits make for very tasty fillings, combining perfectly with various confections.

Raspberry is the queen of berries. Rich in nutrients and medicinal value, it is also considered an elixir of health.

Apricot Fill TS

Apricot Fill for use after baking

Raspberry Fill TS*

Amarena Cherry Fill*

Peach Marakuja Fill*

Basic features

- All products ("except Apricot Fill for use after baking) are bake and freeze stable
 - Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
 - Excellent for donuts and croissants
 - Shelf life: 9 months (Amarena Cherry Fill and Peach Marakuja Fill 12 months)
 - Product packaging: 13 kg plastic pails (Amarena Cherry Fill and Peach Marakuja Fill in 5 kg plastic pails)
 - Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)
- * minimum order quantity 1.500kg

Additional information

- For additional apricot, strawberry and raspberry products, please see pages 11, 13 & 19



Krem punila

Cream Fillings

Od povijesti znana kao hrana bogova, čokolada je delicija kojoj je nemoguće odoljeti. Slatka i kremasta, nezaobilazan je sastojak raznih kolača, pita i peciva, a file i punila iz Glazira donose jednostavan užitek u ovoj slastici.

Vanilija je poznata gurmanima diljem svijeta, a zbog svog aromatičnog mirisa i prepoznatljivog okusa omiljeni je dodatak raznim slasticama.

U Glazirovom asortimanu će vas oduševiti okusi punila cappuccina i karamele koji odlično upotpunjuju svaki slatki zalogaj.

	Rok trajanja
Fila vanilija gold	9 mjeseci
Premium fila vanilija* **	4 mjeseci
Punilo okusa čokolade	12 mjeseci
Krem punilo cappuccino*	9 mjeseci
Krem punilo karamela*	9 mjeseci
Krem punilo toffee*	9 mjeseci
Fila jogurt* **	9 mjeseci
Fila sir* **	3 mjeseca

Osnovne značajke

- svi proizvodi (osim krem punila toffee) su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
- izvrsni za krafne i kroasane
- standardno pakiranje: u plastičnoj kanti od 12 kg (Punilo okusa čokolade 13 kg, Fila jogurt i Fila sir 11 kg, Krem punilo cappuccino i karamela 6 kg, Krem punilo toffee 7 kg)
- ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)
- * minimalna količina za narudžbu 1.500 kg
- ** zahtijeva hlađeni transport i skladištenje

Known to the ancient cultures as the food of the gods, chocolate is an irresistible delicacy. Sweet and creamy, it is a mandatory ingredient of various cakes, pies and rolls. Glazir's chocolate fillings will give you a simple but rich pleasure.

Vanilla is known among the gourmards worldwide. Due to its aromatic fragrance and unique taste, it is a most popular addition to various confections.

Cappuccino and caramel are the tastes in Glazir's product range which perfectly complemet every sweet bite.

	Shelf life
Gold Vanilla Pie Fill	9 months
Premium Vanilla Pie Fill* **	4 months
Chocolate Flavoured Fill	12 months
Cappuccino Cream Fill*	9 months
Caramel Cream Fill*	9 months
Toffee Cream Fill*	9 months
Yoghurt Pie FILL* **	9 months
Cheese Pie Fill* **	3 months

Basic features

- All products (except Toffee Cream Fill) are bake and freeze stable
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
- Excellent for donuts and croissants
- Product packaging: 12 kg plastic pails (Chocolate Flavoured Fill 13 kg, Yoghurt and Cheese Pie Fill 11 kg, Cappuccino and Caramel Cream Fill 6 kg, Toffee Cream Fill 7 kg)
- Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)
- * Minimum order quantity 1500 kg
- ** Requires cooling transport and storage





Nadjevi za punjenje pakiranih proizvoda

Specialty fillings for packaged bakery products

Ovi proizvodi odlikuju se punoćom okusa i visokim udjelom suhe tvari što ih čini pogodnim za proizvodnju zapakiranih proizvoda s dugim rokom trajanja.

Pektinska fila od ananasa*

Pektinska fila od naranče*

Fila smokva

Punilo marelica TS

Punilo malina TS*

Osnovne značajke

- svi proizvodi su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- pogodni za proizvodnju proizvoda koji zahtijevaju duži rok trajanja
- rok trajanja: 9 mjeseci (Ananas i Naranča 12 mjeseci)
- industrijska pakiranja (u bačvama)
- ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)

Dodatne informacije

- u našoj ponudi možete pronaći i ostale proizvode od ananasa, naranče, smokve, marelice i maline na str. 11, 13 i 15
- *minimalna količina za narudžbu je 1.500 kg

These specialized products are distinguished by their rich full flavor and high percentage of dry matter. The fillings are especially designed to be used in packaged bakery products which require a longer shelf life.

Pineapple Fill PP*

Orange Fill PP*

Fig Pie Fill

Apricot Fill TS

Raspberry Fill TS*

Basic features

- All products are bake and freeze stable
- Suitable for packaged bakery products which require a longer shelf life
- Shelf life: 9 months (Pineapple and Orange 12 months)
- Industrial packaging (barrels)
- Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)

Additional information

- For additional pineapple, orange, fig, apricot and raspberry products, please see pages 11, 13 & 15
- *minimum order quantity 1.500 kg





Kakao-krem proizvodi

Cocoa-Creme Products

Čokolada nije samo delicija u kojoj rado uživaju gotovo svi – ona je i zdrava i ljekovita namirnica jer smanjuje stres, jača imunitet i popravlja raspoloženje.

Lješnjak sadrži mnogo esencijalnih ulja i odličnu kombinaciju vitamina i minerala. Zahvaljujući svojoj aromi, odlično nadopunjuje razne deserte, a u asortimanu Glazira mogu se pronaći razni proizvodi od ovih ukusnih plodova.

Čokopek termostabilan

Čokofil za primjenu nakon pečenja

Lješkopek termostabilan

Lješkofil za primjenu nakon pečenja

Osnovne značajke

- Čokopek i Lješkopek – termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- Čokofil i Lješkofil – punjenje nakon pečenja
Preporuka: potrebno promiješati prije upotrebe.
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
- rok trajanja je 12 mjeseci
- standardno pakiranje: u plastičnoj kanti od 13 kg
- ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)

Chocolate is not only a universally liked delicacy – it is also a healthy and therapeutic food which reduces stress, enhances your immune system and improves your mood.

Hazelnut contains a lot of essential oils and an excellent combination of vitamins and minerals. Thanks to its aroma, it perfectly complements various desserts. Glazir's Product range includes many products containing these delicious fruits.

Cokopek Cocoa, bakestable

Cokofil Cocoa, for use after baking

Ljeskopek Cocoa and Hazelnut, bakestable

Ljeskofil Cocoa and Hazelnut, for use after baking

Basic features

- Cokopek and Ljeskopek - bake and freeze stable
- Cokofil and Ljeskofil – for use after baking
Recommendation: stir before use.
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
- Shelf life: 12 months
- Product packaging: 13 kg plastic pails
- Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)



Preljevi i glazure

Toppings and Glazes

Glazure su savršen način za ukrašavanje torti i raznih slastica. Odaberite svoju omiljenu iz proizvodnog programa tvrtke Glazir – jer detalji čine razliku!

	Rok trajanja	
Preljev od višnje*	9 mjeseci	6 kg
Preljev od šumskog voća*	9 mjeseci	6 kg
Prozirna glazura s okusom marelice*	12 mjeseci	6 kg

Osnovne značajke

- spremni za upotrebu bez ikakvih dodataka
- pogodni za glaziranje i preljevanje kolača, torti i palačinki
- preporuka: nanijeti Prozirnu glazuru na vruć proizvod neposredno nakon pečenja

*minimalna količina za narudžbu je 500 kg

Glazes are a perfect way to decorate cakes and other confections. Choose your own glaze from Glazir's own Product Range because, you know what they say - "Devil is in the details!"

	Shelf life	Product
Cherry Topping*	9 months	6 kg
Forest Fruit Topping*	9 months	6 kg
Apricot Flavoured Glaze*	12 months	6 kg

Basic features

- Ready to use without any addition
- Suitable for glazing and topping of pastries, cakes and pancakes
- Recommendation: Apply the Apricot Flavoured Glaze on the hot product right after baking

*minimum order quantity 500 kg



Želei / Gelovi

Jellies / Gels

Želei su idealni postizanje željene boje i sjaja na kolačima i tortama.

	Rok trajanja	Standardno pakiranje
Žele preljev okusa jagode	18 mjeseci	5 kg
Žele preljev okusa marelice	18 mjeseci	5 kg
Žele preljev	18 mjeseci	5 kg
Žele preljev plus	15 mjeseci	6 kg

Osnovne značajke

- na 1kg želea (osim Žele preljev plus) dodati 0,5-0,7 L vode ili voćnog soka, zagrijati na 90°C uz miješanje
- primjena želea je reverzibilna - neiskorišteni pripremljeni žele možete ponovno zagrijati i koristiti

Jellies are ideal for achieving the desired colour and gloss on cakes and pastries.

	Shelf life	Product Packaging
Jelly with strawberry flavor	18 months	5 kg
Jelly with apricot flavor	18 months	5 kg
Jelly neutral	18 months	5 kg
Jelly neutral plus - ready to use	15 months	6 kg

Basic features

- on 1 kg jelly (except Jelly neutral plus – ready to use) add 0,5-0,7 L water or fruit juice, heat up to 90°C with stirring
- the application of jelly is reversible - unused prepared jelly can be reheated and reused





Slani program

Savoury Range

Maslina je jedna od najstarijih biljnih vrsta, a smatra se simbolom mira i mudrosti. Karakteristična za priobalje, maslina i proizvodi od masline donose dašak Mediterana na svaki stol.

Zeleni, svježi listovi **špinata** omiljen su sastojak mnogih jela, dok će se u savijače odlično uklopiti fila od špinata.

	Rok trajanja	Standardno pakiranje*
Pasta od maslina*	4 mjeseca	10 kg
Fila špinat*	3 mjeseca	10 kg
Fila sir, slani*	3 mjeseca	11 kg
Fila špinat sir*	3 mjeseca	10 kg
Pizza umak*	6 mjeseci	10 kg
Fila od krumpira*	1 mjesec	11 kg

Osnovne značajke

- spremni za upotrebu bez ikakvih dodataka
- pogodni za sendviče, pize, lisnata i vučena tijesta
- za pripremu savijače od špinata preporučamo dodatak svježeg kravljeg sira (30%)
- skladištenje na temperaturi od +4°C do +8°C
- *minimalna količina za narudžbu je 500 kg

* ostale mogućnosti pakiranja na upit (više na str. 29)

Often considered a symbol of peace and wisdom, the **olive** is one of the oldest plant species. Typically found in coastal areas, olives and olive products bring a breath of the Mediterranean to dining tables worldwide.

Green, fresh **spinach** leaves are a favourite ingredient of many dishes, whereas Glazir's Spinach fill will be a perfect complement to strudels.

	Shelf life	Product Packaging*
Olive Paste*	4 months	10 kg
Spinach Pie Fill*	3 months	10 kg
Cheese Pie Fill Salty*	3 months	11 kg
Spinach Cheese Pie Fill*	3 months	10 kg
Pizza Sauce*	6 months	10 kg
Potato Pie Fill*	1 month	11 kg

Basic features

- Ready to use without any addition
- Suitable for sandwiches, pizzas, puff and strudel pastries
- For preparation of spinachstrudel, we recommend addition of fresh cottage cheese (30%)
- Storage on +4°C to +8°C
- Products are made by order for each lokal market due the refrigerated transport needs
- *minimum order quantity 500 kg

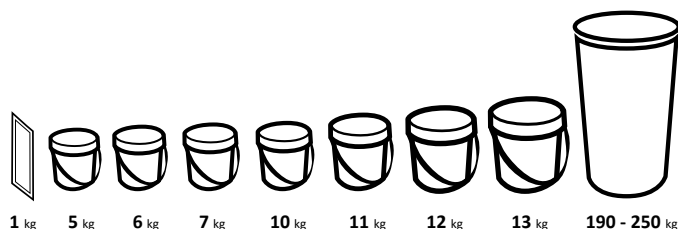
* Other packaging options: available upon request (more info. on page 29)





Pakiranje i skladištenje

Packaging and Storage



Pakiranje:

- pakiranje u plastične kante (5 kg, 6 kg, 7 kg, 10 kg, 11 kg, 12 kg, 13 kg)
- industrijska pakiranja - bačve (190 - 250 kg)
- specijalno pakiranje - kilska pakiranja (kutija od 6 komada proizvoda pakiranog u plastičnu foliju)
Gotovo sve proizvode iz vlastitog proizvodnog asortimana moguće je ponuditi u ovoj vrsti pakiranja uz minimalnu narudžbu od 1.500 kg.

Skladištenje:

- na suhom mjestu na temperaturi do 25 °C u originalnom pakiranju
- nakon otvaranja: na temperaturi od +4 do +8°C
- skladištenje slanog programa, File jogurt i Fila sir na temperaturi +4°C do +8°C

Ukoliko ste zainteresirani za naše proizvode u pakiranjima koja odstupaju od standardnih, slobodno nam se obratite - s veseljem ćemo Vam pomoći u odabiru najboljeg rješenja za Vas!

Packaging:

- Products packaged in plastic pails (5 kg, 6 kg, 7 kg, 10 kg, 11kg, 12 kg, 13 kg)
- industrial packaging - barrels (190 - 250 kg)
- Special packaging - Pouch packaging (box of 6 pcs. easy to use piping pouches)
Most of Glazir's product range can be ordered in this packaging with a minimum order of 1.500 kg.

Storage:

- In a dry place up to 25°C in original packaging
- After opening: refrigerate +4°C up to +8°C
- Storage of the Savoury range, Yoghurt Pie Fill and Cheese Pie Fill on +4°C up to +8°C

For special custom packaging, please contact us and our professional staff will assist you in finding the perfect solution to your packaging needs!

Sažetak Summary

Voćne file

OSNOVNE ZNAČAJKE:

- spremni za upotrebu
- cijeli komadi voća
- udio voća: od 35% do 90%
- svi proizvodi su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu
- Štrudela, Fila borovnica premium, Preljev od višnje i Preljev od šumskog voća su izvrsni za palačinke, štrudle i cheesecake

* Minimalna količina za narudžbu 500kg

Fruit Pie Fillings

DESCRIPTION:

- Ready to use
- Whole pieces of fruits
- Fruit content: from 35% to 90%
- Bake and freeze stable
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery
- Strudela, Premium Blueberry Pie Fill, Cherry Topping and Forest Fruit Topping are excellent for Pancakes, Crepes and Cheesecake

* Minimum order quantity 500kg

File od višnje / Pie Fills from Cherries

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	UDIO VOĆA Fruit Content (%)	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
579	Fila višnja premium / Premium Cherry Pie Fill	80	12	9
410	Štrudela / Strudela	65	12	9
409	Fila višnja 65 / Cherry Pie Fill 65	65	12	9
430	Fila višnja 50 / Cherry Pie Fill 50	50	12	9
431	Fila višnja 35 / Cherry Pie Fill 35	35	12	9

File od jabuke / Pie Fills from Apples

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	UDIO VOĆA Fruit Content (%)	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
430	Fila jabuka rezanac premium / Apple Pie Fill, cut pieces	90	10	9
627	Fila jabuka kocka premium* / Premium Apple Pie Fill, cubes*	90	10	9
15	Fila jabuka rezanac 75 / Apple Pie Fill 75, cut pieces	75	10	9
670	Fila jabuka kocka 70* / Apple Pie Fill 70, cubes*	70	10	9
856	Fila jabuka rezanac 45 / Apple Pie Fill 45, cut pieces	45	10	9

File od bobičastog voća / Pie Fills from Berries

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	UDIO VOĆA Fruit Content (%)	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
738	Fila borovnica premium / Premium Blueberry Pie Fill	70	12	9
443	Fila borovnica / Blueberry Pie Fill	40	12	9
706	Fila jagoda premium* / Premium Strawberry Pie Fill*	65	12	6
445	Fila jagoda / Strawberry Pie Fill	50	12	6
858	Fila malina premium* / Premium Raspberry Pie Fill*	70	6	9
442	Fila malina / Raspberry Pie Fill	38	12	9
436	Fila šumsko voće / Forest Fruit Pie Fill	43	12	9
-	Fila crveni ribiz premium* / Premium Red Currant Pie Fill*	70	12	9

File od ostalog voća / Pie Fills from Other Fruit

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	UDIO VOĆA Fruit Content (%)	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
898	Voćna rapsodija* / Fruit Rhapsody*	72 %	6	6
-	Fila marelica premium* / Premium Apricot Pie Fill*	70 %	12	9
439	Fila marelica / Apricot Pie Fill	40 %	12	9
1039	Fila smokva / Fig Pie Fill	63 %	13	9
447	Fila šljiva / Plum Pie Fill	40 %	12	9
446	Fila ananas* / Pineapple Pie Fill*	50 %	12	9
612	Fila naranča / Orange Pie Fill	40 %	12	9

Punila

OSNOVNE ZNAČAJKE:

- Spremni za upotrebu
- Pogodna za punjenje punilicom
- Svi proizvodi (osim Punilo marelica za primjenu nakon pečenja i Krem punilo toffee) su termostabilni
- izvrsni za krafne i kroasane
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu

* Minimalna količina za narudžbu je 1.500kg

** Zahtijeva hlađenje transport i skladištenje

Fillings

DESCRIPTION:

- Ready to use
- Pumpable Fillings
- Bake and freeze stable (except Apricot Fill for use after baking and Toffee Cream Fill)
- Excellent for donuts and croissants
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery

* Minimum order quantity 1.500kg

** Requires cooling transport and storage

Voćna punila / Fruit Fillings

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	UDIO VOĆA Fruit Content (%)	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
456	Punilo marelica TS / Apricot Fill TS	30	13	9
457	Punilo marelica za primjenu nakon pečenja / Apricot Fill – for use after baking	30	13	9
455	Punilo malina TS* / Raspberry Fill TS*	30	13	9
972	Punilo višnja amarena* / Amarena Cherry Fill*	-	5	12
913	Punilo breskva marakuja* / Peach Maracuja Fill*	-	5	12

Krem punila / Cream Fillings

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
803	Fila vanilija gold / Gold Vanilla Pie Fill	12	9
1298	Premium fila vanilija* ** / Premium Vanilla Pie Fill* **	12	4
1038	Punilo okusa čokolade / Chocolate Flavoured Fill	13	12
849	Krem punilo cappuccino* / Cappuccino Cream Fill*	6	9
850	Krem punilo karamela* / Caramel Cream Fill*	6	9
1338	Krem punilo toffee* / Toffee Cream Fill*	7	9
1220	Fila jogurt* ** / Yoghurt Pie Fill* **	11	9
-	Fila sir* ** / Cheese Pie Fill* **	11	3

Nadjevi za punjenje pakiranih proizvoda

OSNOVNE ZNAČAJKE:

- Ovi proizvodi odlikuju se punoćom okusa i visokim udjelom suhe tvari
- Pogodni su za proizvodnju zapakiranih proizvoda s dugim rokom trajanja
- Spremni za upotrebu
- Svi proizvodi su termostabilni (pogodni za smrzavanje i pečenje)

* Minimalna količina za narudžbu je 1.500kg

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	SUHA TVAR Dry Matter (%)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
769	Pektinska fila od ananasa* / Pineapple Fill PP*	52 - 58	12
771	Pektinska fila od naranče* / Orange Fill PP*	58 - 64	12
1039	Fila smokva / Fig Pie Fill	66 - 71	9
456	Punilo marelica TS / Apricot Fill TS	60 - 68	9
455	Punilo malina TS* / Raspberry Fill TS*	64 - 68	9

Specialty Fillings for Packaged Bakery Products

DESCRIPTION:

- These specialized products are distinguished by their rich full flavor and high percentage of dry matter and low water activity
- The fillings are especially designed to be used in packaged bakery products which require a longer shelf life.
- Ready to use
- Bake and freeze stable

* Minimum order quantity 1.500kg

Kakao-krem proizvodi (na bazi masti)

OSNOVNE ZNAČAJKE:

- Spremni za upotrebu
- pogodni za korištenje u svim vrstama tijesta u pekarstvu i slastičarstvu

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
458	Čokopek (kakao) - termostabilan / Cokopek (cocoa) - bakestable	13	12
459	Lješkopek (kakao i lješnjak) - termostabilan / Ljeskopek (cocoa and hazelnut) - bakestable	13	12
460	Čokofil (kakao) - za primjenu nakon pečenja / Cokofil (cocoa) for use after baking	13	12
461	Lješkofil (kakao i lješnjak) - za primjenu nakon pečenja / Ljeskofil (cocoa and hazelnut) for use after baking	13	12

Cocoa-Creme Products (fat based)

DESCRIPTION:

- Ready to use
- Suitable for all types of dough in bakery and confectionery

Preljevi i glazure

OSNOVNE ZNAČAJKE:

- Spremni za upotrebu bez ikakvih dodataka
- Pogodni za glaziranje i preljevanje kolača, torti i palačinki
- Preporuka: nanijeti Prozirnu glazuru na vruć proizvod neposredno nakon pečenja

* Minimalna količina za narudžbu je 500 kg

Toppings and Glazes

DESCRIPTION:

- Ready to use without any addition
- Suitable for glazing and topping of pastries, cakes and pancakes
- Recommendation: Apply the Apricot Flavoured Glaze on the hot product right after baking

* Minimum order quantity 500kg

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	UDIO VOĆA Fruit Content (%)	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
879	Preljev od višnje* / Cherry Topping*	50	6	9
880	Preljev od šumskog voća* / Forest Fruit Topping*	50	6	9
1377	Prozirna glazura s okusom marelice* / Apricot Flavoured Glaze*	-	6	12

Želei / Gelovi

OSNOVNE ZNAČAJKE:

- na 1kg želea (osim Žele preljev plus) dodati 0,5-0,7 L vode ili voćnog soka, zagrijati na 90°C uz miješanje
- primjena želea je reverzibilna - neiskorišteni pripremljeni žele možete ponovno zagrijati i koristiti

Jellies and Gels

DESCRIPTION:

- on 1 kg jelly (except Jelly neutral plus – ready to use) add 0,5-0,7 L water or fruit juice, heat up to 90°C with stirring
- the application of jelly is reversible - unused prepared jelly can be reheated and reused

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
984	Žele preljev okusa jagode / Jelly with strawberry flavor	5	18
987	Žele preljev okusa marelice / Jelly with apricot flavor	5	18
989	Žele preljev / Jelly neutral	5	18
910	Žele preljev plus / Jelly neutral plus - ready to use	6	15

Slani program

OSNOVNE ZNAČAJKE:

- Spremni za upotrebu bez ikakvih dodataka
- Proizvodi se rade po narudžbi za lokalno tržište obzirom na potrebni transport u hladnjačama
- Pogodni za sendviče, pizze, lisnata i vučena tijesta

* Minimalna količina za narudžbu je 500kg

** Zahtijeva hlađeni transport i skladištenje

Savoury Range

DESCRIPTION:

- Ready to use without any addition
- Products are made by order for each lokal market due the refrigerated transport needs
- Suitable for sandwiches, pizzas, puff and strudel pastries

* Minimum order quantity 500kg

** Requires cooling transport and storage

ŠIFRA Product No	PROIZVOD Product	STANDARDNO PAKIRANJE Standard packaging (kg)	ROK TRAJANJA Shelf Life mjeseci / months
510	Pasta od maslina* ** / Olive Paste* **	10	4
558	Fila špinat* ** / Spinach Pie Fill* **	10	3
1111	Fila sir, slani* ** / Cheese Pie Fill Salty* **	11	3
1112	Fila špinat sir* ** / Spinach Cheese Pie Fill* **	10	3
557	Pizza umak* / Pizza Sauce*	10	6
1250	Fila od krumpira* ** / Potato Pie Fill* **	11	1

SKLADIŠTENJE:

- Na suhom mjestu na temperaturi do 25 °C u originalnom pakiranju
- Nakon otvaranja: na temperaturi od +4 do +8°C
- ** Skladištenje slanog programa, Fila jogurt i Fila sir na temperaturi +4°C do +8°C

Za specijalno razvijena pakiranja slobodno nam se obratite, s veseljem ćemo Vam pomoći u odabiru najboljeg rješenja za Vas!

STORAGE:

- In a dry place up to 25°C in original packaging
- After opening: refrigerate +4°C up to +8°C
- ** Storage of the Savoury range, Yoghurt Pie Fill and Cheese Pie Fill on +4°C up to +8°C

For special custom packaging, please contact us and our professional staff will assist you in finding the perfect solution to your packaging needs!

Voćne file • Punila • Nadjevi za punjenje pakiranih proizvoda
• Kakao-krem proizvodi • Preljevi i glazure • Želei • Slani program

Fruit Pie Fillings • Fillings • Specialty Fillings for Packaged Bakery Products
• Cocoa-Creme Products • Toppings and Glazes • Jellies • Savoury Range



Glazir d.o.o., Posavska ulica 59, Novaki Oborovski, 10372 Oborovo, Croatia

Tel: +385 1 2781 100 Fax: +385 1 2781 101

e-mail: info@glazir.hr

www.glazir.hr