

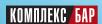


# Вкус. Технология. Основа.

Новая линейка вкусоароматических основ от бренда Osnova Food Tech

обновлённый ассортимент



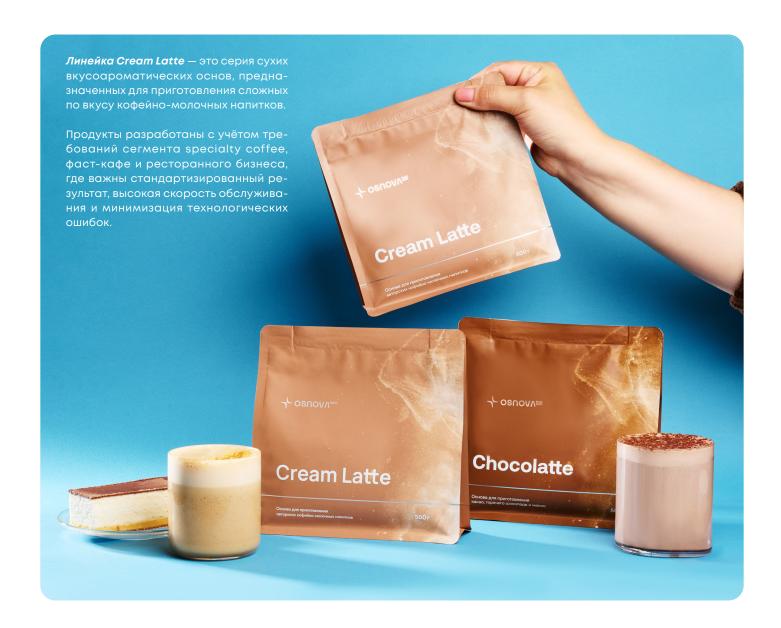




Компания «Комплекс-Бар» представляет продукцию бренда **Osnova Food Tech**, специализирующегося на разработке решений для создания авторских напитков в профессиональной среде.

Вдохновлённые вашими отзывами и запросами, мы расширяем ассортимент, добавляя ещё больше ярких, сбалансированных вкусов для авторских напитков.

Каждая из новинок — это не просто вкус, а целая история, созданная для того, чтобы удивлять гостей и вдохновлять бариста. Подходит для работы с любым молоком, легко растворяется и придаёт напиткам яркий, стабильный профиль.







арт.: 5090299

арт.: 5090304





# Малина-Кокос

Нежное сочетание красной малины сорта «патриция» и жёлтой «амбер» с кокосовой мякотью и цитрусовыми нотами на послевкусии. Ягоды придают свежесть, кокос — мягкость; создаётся воздушный, сладко-ягодный букет, идеально гармонирующий с кофейной основой.

### Панакота с вишней

Десертный профиль основы сочетает в себе сочность свежих ягод вишни и легкость сливочной панакоты. Вкус является сладким, но сбалансированным, с тонким ароматом и насыщенным послевкусием.





### Мандариновое печенье

Сочетание сочного, сладкого мандарина с мягкими нотами свежеиспечённого песочного печенья создаёт насыщенный, уютный вкус. Лёгкая цитрусовая кислинка уравновешена сливочно-бисквитной текстурой и тёплым ароматом ванили.

# **Банановое мороженое** с солёной карамелью

Банан в мягкой сливочной форме мороженого, гармонично дополнен щепоткой солёной карамели — сладость сбалансирована лёгкой солоноватостью. Идеально для десертного латте с ярким характером.

арт.: 5090303







### Дубайский шоколад

Насыщенный вкус молочного шоколада с выразительной сладостью и глубокой сливочной текстурой, дополнен яркими ореховыми нотами хрустящей фисташки. В аромате — тонкий восточный оттенок, вдохновлённый атмосферой арабских десертов. Идеальный выбор для создания изысканных кофейных напитков с восточным акцентом.

Сыр арт.: 5090297

Многослойный сливочно-сырный профиль, объединяющий яркие ноты выдержанных твёрдых сыров (чеддер, пармезан) с округлой мягкостью бри и камамбера. Аромат дополнен деликатным солевым акцентом гималайской розовой соли.





Тоффи

арт.: 5090298

арт.: 5090301

Профиль с преобладанием карамелизированных молочных оттенков и лёгкой горчинкой, характерной для медленно томлёной карамели.

Медовик с малиной

Аутентичный вкус медового коржа с тёплыми пряными нотами. Баланс между сладостью акациевого мёда и мягкой молочной основой делает его универсальным для сезонного меню.



арт.: 5090296

арт.: 5090328





### Птичье молоко

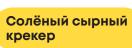
Сливочно-ванильный профиль с насыщенностью классического молока, но легко адаптирующийся под веганские рецептуры и рецепты с растительными напитками.

### Апельсиновый пломбир

Яркий цитрусовый букет с кремовой текстурой, отсылающий к профилю мороженого. Гармонично сочетается с кофе и выпечкой, добавляя новизну в привычные рецептуры.

арт.: 5090294





Сочетание солёного обжаренного песочного крекера с лёгкими нотками сливочного сыра образует гармоничный вкус, идеально подходящий к кофейному напитку, и оставляет приятное продолжительное послевкусие.

новинка



Ананас в солёной карамели

Свежесть ананаса, нежная сливочная карамель и лёгкая пикантность гималайской соли раскрываются особенно ярко в кофе с молоком. Эта палитра вкусов перенесёт вас в атмосферу тропиков и подарит мгновения отдыха.

новинка







Tapo

новинка

арт.: 5090326

Кокосовая конфета

новинка

арт.: 5090343

Экзотический вкус растения таро удивляет с первого глотка. Его бархатистая текстура и сладковатый вкус с нотами ванили и кокоса гармонично сочетаются с кофе и молоком. На его основе также получаются нежные молочные коктейли, которые понравятся и взрослым, и детям.

Погружение в атмосферу тропического уюта. Экзотический кокос, жареный миндаль и нежная ваниль создают гармоничный вкус, который завершается мягким послевкусием белого шоколада с лёгкой солоноватостью. Это сочетание превращает каждую чашку кофе в короткое, но совершенное путешествие.





Тыква-Рикотта-Изюм

новинка

арт.: 5090344

Настоящее воплощение осени. Запечённая мускатная тыква, бархатистая рикотта и изюм «Малаяр» образуют сложную и уютную вкусовую композицию. В послевкусии — нежная сладость, сливочная мягкость и тёплые акценты сыра. Это вкус, который согревает и вдохновляет.



Мусковадо

новинка

арт.: 5090311

Самая простая добавка для кофе — сахар, но с «Мусковадо» напиток приобретает нежную текстуру и акценты ириса и карамели. Секрет состоит в том, что это нерафинированный тростниковый сахар, который сохраняет натуральную патоку.





# Технология приготовления





# Вкусы линейки Matcha Latte





### Пекан-Кумкват

Нежная матча с маслянистым сливочным оттенком пекана и яркой, свежей кислинкой кумквата. Букет строится на балансе: мягкая сладость ореха встречается с цитрусовым акцентом. Идеально для любителей глубокого аромата и лёгкой фруктовой кислотности.

# Солёная фисташка

Этот вкусовой профиль сочетает в себе нежный аромат и богатый вкус матча с насыщенной сладостью и приятной солоноватостью фисташки. В каждом глотке ощущаются ореховые нотки и лёгкая горчинка, придающие напитку особый характер и изысканность.

# Технология приготовления

арт.: 5090306





# Вкусы линейки Milk Shake



# Вкусы линейки Chocolatte



### Ваниль

Густой ванильный коктейль с муссовой текстурой и ярко выраженным десертным профилем. В основе — сливочный пломбир, мадагаскарская ваниль и мягкая карамельная нота, создающие насыщенный, но сбалансированный вкус. Напиток дарит классическое сочетание сладости и нежности, оставляя тёплое, уютное послевкусие.

арт.: 5090300

# Какао без сахара

Насыщенный, благородный вкус какао с мягкими шоколадными нотами. Предназначена для приготовления какао и горячего шоколада. Основа содержит натуральный какао-порошок и сбалансированный вкусоароматический букет, что делает напитки, приготовленные на основе Chocolatte, насыщенными и плотными.

# Технология приготовления



### Технология приготовления





# Вкусы линейки Grainy Glaze

### Подходит для украшения:





Напитков Десертов

Привычные продукты по-новому

Яркий цвет, аромат и вкус





# Глиттер серебряный

новинка

арт.: 5090310

Барбарис

новинка

арт.: 5090329

Уникальное украшение для напитков на пищевой основе. Оно состоит из безопасных блестящих частиц, которые растворяются, создавая мерцающий эффект (от англ. glitter — «блестеть»).

Продукт представляет собой мелкодисперсный порошок, придающий напитку перламутровое сияние и превращающий его в настоящее шоу для глаз. Такой эффект уместен в барах, кафе, ресторанах, на праздниках, вечеринках и семейных торжествах.

С его помощью можно декорировать коктейли, шампанское, лимонады, горячий шоколад, кофе и десерты. Для достижения эффекта достаточно 1 г на порцию. Смесь не изменяет вкус напитка, а выполняет исключительно декоративную функцию, добавляя атмосфере элемент волшебства.

Сухая смесь «Барбарис» насыщенного яркокрасного цвета предназначена для украшения напитков и десертов. В её основе — сахарная пудра, которая придаёт не только эффектный внешний вид, но и лёгкую сладость с тонким ароматом барбариса.



ВСТРЯХНУТЬ УПАКОВКУ



Открыть



Нанести на десерт или напиток



Наслаждаться



# Вкусы линейки Grainy Glaze





Взрывное золото

новинка

арт.: 5090307

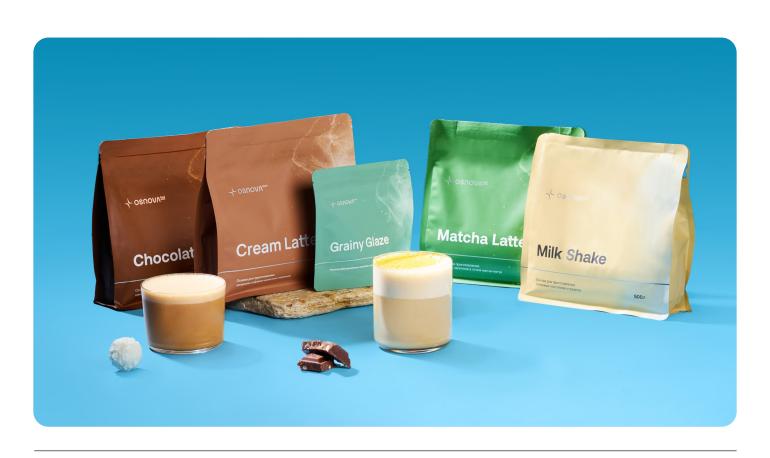
Взрывное серебро

новинка

арт.: 5090342

Для тех, кто любит эффектную подачу. Золотое сияние превращает напиток в визуальный шедевр, а внутри — медовая сладость с утончённой горчинкой шафрана и «взрывной эффект», создающий настоящее шоу во вкусе.

Холодное серебристое сияние с неожиданно тёплым вкусом солёной карамели. Привычный десертный акцент получает новое звучание — благодаря лёгкому «взрывному» эффекту, который превращает момент дегустации в событие.





# О бренде

Бренд Osnova Food Tech представляет собой новый подход к созданию специализированных ингредиентов: высокотехнологичных, гастрономически выверенных, удобных в применении и ориентированных на нужды современной барной и ресторанной среды.

**Миссия компании** — упростить сложное, сохранив глубину вкуса и эстетическую ценность продукта.

Основа — это не просто ингредиент. Это инструмент для стандартизации, ускорения и развития вкусовой культуры.

### Преимущества

- Смеси полностью готовы к применению: не требуют заготовок или дополнительной термообработки.
- Стабильный вкус от партии к партии
- Растворяются в молоке (включая растительные альтернативы) без остатка, обеспечивая однородную текстуру и стабильность вкуса.
- Подходят для ручного и автоматизированного приготовления.
- Структура позволяет сохранять баланс сладости, жирности и аромата при любом виде молока.

### Условия использования и хранения

Температура хранения: от +5°C до +25°C

Срок годности: 18 месяцев (до и после вскрытия при соблюдении условий)

# Важно:



🚧 избегать контакта с влагой, после открытия - плотно закрывать упаковку.

# Инструкция



ВСТРЯХНУТЬ УПАКОВКУ



Открыть



Насыпать мерной ложкой



Перемешать



Наслаждаться

Попробуйте новинки в деле — заказывайте основы в Комплекс-Бар и добавьте в своё меню новые вкусы, которые точно не останутся незамеченными.

