

НОВИНКА ☆



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.

Линейка Cream Latte — это серия сухих вкусоароматических основ, предназначенных для приготовления сложных по вкусу кофейно-молочных напитков.

Продукты разработаны с учётом требований сегмента specialty coffee, фаст-кафе и ресторанного бизнеса, где важны стандартизированный результат, высокая скорость обслуживания и минимизация технологических ошибок.



Вкусы линейки Cream Latte



Малина-Кокос

НОВИНКА

арт.: 5090299

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



Панакота с вишней

НОВИНКА

арт.: 5090305

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

НОВИНКА

арт.: 5090304

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



Банановое мороженое с солёной карамелью

НОВИНКА

арт.: 5090303

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

Вкусы линейки Cream Latte



Дубайский шоколад

НОВИНКА

арт.: 5090301

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.



Топфи

арт.: 5090298

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



Медовик с малиной

арт.: 5090295

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

Вкусы линейки Cream Latte



Птичье молоко

арт.: 5090296

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



Апельсиновый пломбир

арт.: 5090294

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

Технология приготовления



молоко
200 мл

+



эспрессо
1 порция

+



OSNOVA
20 г

=



Раф, капучино,
латте



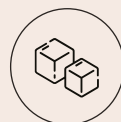
молоко
200 мл

+



эспрессо
1 порция

+



лёд
80 г

+



OSNOVA
20 г

=



Айс-латте

Вкусы линейки Matcha Latte



Пекан-Кумкват

НОВИНКА

арт.: 5090306

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

НОВИНКА

арт.: 5090302

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



Вкусы линейки Milk Shake



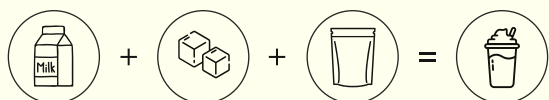
Ваниль

НОВИНКА

арт.: 5090300

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.

Технология приготовления



Молоко
200 мл

Лёд
80 г

OSNOVA
20 г

**Молочный
коктейль**



Молоко
200 мл

Эспрессо
1 порция

OSNOVA
20 г

Лёд
80 г

Фраппе

Вкусы линейки Chocolate



Какао Шоколадный

арт.: 5090293

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 Chocolate, насыщенными и плотными.

Технология приготовления



Молоко
200 мл

OSNOVA
25 г

**Какао, горячий
шоколад**



Молоко
200 мл

Эспрессо
1 порция

OSNOVA
25 г

Мокко

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.

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.

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.

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.