



Terazije 5
Stari grad, Beograd 11000
Srbija

Telefon: +381 11 3037 192
Fax: +381 11 3228 228

Sirovine za konditore Firma Tempos export—import osnovana je 1992. godine u Beogradu. Od početka svog postojanja uvozi i prodaje sirovine za konditore, kao i kozmetičke i farmaceutske sirovine. i snabdeva konditore, industriju čokolade, poslastičare i prehrambene proizvođače. Tampos je dugogodišnji uvoznik i snabdevač konditora i prehrambene, kozmetičke i farmaceutske industrije, a u svojoj ponudi ima sirovine poreklom iz zapadne Afrike/EU. U ponudi su: Kakao buter, Kakao masa, Kakao u prahu, Kakao zrno, Lešnik, Kakao maslac deodorisan. Sirovine za konditore, kao i kozmetičke i farmaceutske sirovine firma Tempos prodaje po toni, ali je moguće poručiti i manje količine. Kakao buter Prirodni kakao buter, Cadbury, u ponudi firme Tempos, vrhunskog je kvaliteta, a zemlja porekla je Nigeria, Afrika, i nije sterilisan tretmanom gasa ili zračenjem. Prirodni kakao buter ima svetlo žutu boju i puno ukusa kakaa. Kakao buter se prodaje pakovan u kartonskim kutijama sa unutrašnjom PE kesom, neto težina 25kg. Kakao masa Kakao masa koja je u trenutnoj ponudi firme Tempos dolazi iz Gane, Afrika. Kakao masa ima karakterističan ukus kakaa i pakuje se u kartonske kutije sa unutrašnjom PE kesom, neto težina 25kg. Kakao masa je neophodna sirovina jer se koristi kao osnovna sirovina u proizvodnji čokolade i ostalih konditorskih proizvoda, zbog čega nije sterilisana tretmanom gasa ili zračenjem. Kakao u prahu Prirodni kakao u prahu koji je trenutno u ponudi firme Tempos ima 10-12%, a zemlja porekla je Gana.

Afrika. Kakao u prahu je vrhunskog kvaliteta, svetlo braon boje, a ima tipičan ukus kakaa i nije sterilisan tretmanom gasa ili zračenjem. Kakao u prahu se pakuje u višeslojne papirne kese od 25kg na paletama i euro paletama. U ponudi je takođe i lako alkalizovani kakao u prahu, koji ima srednje tamno braon boju i tipičan ukus kakaa. Kakao maslac deodorisan U ponudi firme Tempos je i kakao maslac deodorisan, koji se koristi kao kozmetička i farmaceutska sirovina. Kakao maslac deodorisan ima svetlo žutu boju i neutralan ukus. Prodaje se pakovan u kartonske kutije sa unutrašnjom PE kesom, neto težina 25kg. Kakao maslac deodorisan nije sterilisan tretmanom gasa ili zračenjem.

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)