



Once we complete our invention, begins yours...

Keşfimiz bittiğinde, sizin keşifleriniz başlar...

1988


ISO 9001 ISO 22000



ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo, Ismeta
Alajbegovića Šerbe 30, Stup, Tel. +387(62)833-822

**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo, Ekskluzivni
Distributer za Turski Brend FO FOOD**




 **ENGLISH** - We maintain our activities with the power of the breakthrough and the innovations orienting the pastry sector since the first day of the foundation of our company under the name of Fümer in 1988.

We are proud of conveying the taste and quality of FO which is a Turkish brand in more than 60 countries.

We produce newly developed products in the pastry sector after many researches and tests in our three laboratories equipped with the latest technology and with our team who are experts in their fields.

We orient the sector with our 5 brands CORE, FO, LIMPO, REPO, FUMER.

In both pastry and beverage sector, we have market share of 5-80%, and we supply the market through the distribution channels of more than 300 wholesalers with more than 800 products for more than 60 countries.

 **BOSANSKI** - Mi održavamo naše aktivnosti sa velikom snagom inovacije orjentisane na sector poslastičarstva od osnivanja kompanije pod imenom Fümer 1988. Sa ponosom prenosimo i širimo okus i kvalitet FO kompanije koji je Turski brend u preko 60 zemalja.

Proizvodimo najnovije razvijene proizvode u sektoru poslastičarstva i peciva nakon mnogobrojnih istraživanja i testiranja u naše 3 laboratorije koje su opremljene najnovijom tehnologijom i našim timom koji predstavljaju stručnjaci u tom polju.

Orjentisali smo se u sektoru poslastičarstva i sokova sa naših 5 brendova CORE, FO, LIMPO, REPO i FUMER.

U oba sektora pokrivenost tržišta se kreće od 5-80 %, gdje snabdijevamo kroz našu distributivne kanale od preko 300 veleprodaja sa preko 800 proizvoda u vise od 60 zemalja svijeta.





HIGH CLASS DOUGH FOR COATING / HIGH CLASS FONDAN ZA OBLAGANJE

ENGLISH – Used for coating on all types of cakes and Fondan cake decorations. Keeps its shape well after coating on cakes in high humidity (% 80) and heat (50 °C) , no melting, non-sticky structure. No sweating while putting in or taking out of the fridge. Soft, smooth (silky) structure. Less sugar volume considering the sugar dough.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: Take the dough as much as desired, knead by hand heat and give shape. Application temperature should be 20-22°C. To keep the shape of the applied cakes, Marquette and figures, store it in refrigerators without fan at +6 °C.

BOSANSKI –Koristi se za oblaganje svih vrsta torti i kolača te u izradi fondan dekorativnih ukrasa. Održava oblik dugo posle oblaganja torti na velikoj vlažnosti vazduha (80%) i topline (50 °C), bez topljenja i ljepljive strukture. Bez topljenja prilikom stavljanja i vađenja iz frižidera. Mekana, glatka (svilenkasta) struktura. Mali volume šećera s obimom da je šećerna pasta.

ROK TRAJANJA: 2 godine

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Uzmite šećerne paste koliko je potrebno, mijesite rukom te oblikujte po želji. Temperatura prilikom oblikovanja treba da bude 20-22 °C. Da biste održali željeni oblik torti, figurica i dekoracije čuvajte ga u frižideru bez ventilatora na temperaturi od +6 °C. Držite pakovanje dobro zatvoreno nakon otvaranja.



ASSORTMENTS / IZBOR

- HIGH CLASS BIJELA FONDAN MASA ZA OBLAGANJE I DEKORACIJE

PACKAGING / PAKIRANJE




**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**



<http://www.fo.com.tr>



FO CHARLOTTE MIX / CHARLOTTE MIX

 **ENGLISH** - Charlotte powder is used to make charlotte cake. May also be used for birthday cakes, truffle cakes, and for trifles, if desired.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: Mix 200g Fo charlotte powder with 250g water at 25 °C by using wire whisk until it fully dissolves. Add 1000g whipped cream (already prepared) into the mixture and stir well. Pour the mixture into round circle cake baking tray that has sponge cake layer in the bottom. Another sponge cake layer could be placed in the middle if desired. The cake should be refrigerated for a while before serving.

 **BOSANSKI** – Koristi se za izradu Charlotte torti. Može se koristiti i za rođendanske torte, tartufne kolače i za slatke čaše po želji.

ROK TRAJANJA: 2 Godine

UPUSTVO ZA UPOTREBU: Miješati 200gr Charlotte kreme u prahu sa 250gr vode na 25C koristeći mućkalicu dok se u potpunosti ne rastvori. Dodati 1kg pripremljenog šlaga i dobro promiješati. Sipati smjesu u kalup na gotovu koru. Može se dodati još jedan sloj kore iznad po želji.



ASSORTMENTS / IZBOR

- ❖ JAGODA
- ❖ MALINA
- ❖ LIMUN
- ❖ NARANDŽA
- ❖ KARAMELA
- ❖ BANANA

PACKAGING / PAKIRANJE


1kg Vrećica



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD Brand**




FO POWDER CUSTARD CREAM/ KREM VANILA U PRAHU

 **ENGLISH** - Used as a filling in all patisseries like Profiterole, Éclair, Cakes, Pies, Croissant. FO Cream Patisserie is a very easy product to prepare and use. It is freeze-stable, bake-stable product and can be used as filling in puff pastry. It does not liquefy and keeps its structure in extended period of time. It is totally Vegetable and does not contain any animal fat neither additives. It does not contain any artificial sweetener.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: Add 2, 5-3 lt. cold water (4-6 C) or milk into 1 kg. Fo Powder Cream Patisserie and mix well for 3-5 min. At will, could be mixed also with FO Powder Whipped Cream.

 **BOSANSKI** - Može se koristiti za popunjavanje torti, Profiterol-a, Éclair-a, kolača, pita, voćnih pita i kroasana. Može se takođe koristiti za miješanje i sa šlagom. Lako se priprema i može se koristiti kao punjenje gdje god želite. Termostabilna, i otporna na zamrzavanje. **Ne sadrži nikakve vještačke zaslađivače.**

ROK TRAJANJA: 2 godine

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Dodaj 2,5 do 3 Litra hladne vode (4-6 C) ili mlijeka u 1 Kg FO Vanila kreme u prahu i miješajte dobro nekih 3-5 minuta. Po želji može se miješati sa šlagom.



ASSORTMENTS / IZBOR

❖ VANILLA KREMA U PRAHU

PACKAGING / PAKIRANJE

1 kg Vrećica / Kraft Bag



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**



FO VEGETABLE DECORATIVE JELLY / DEKORATIVNE MIRROR HLADNE GLAZURE NA BILJNOJ BAZI

ENGLISH - This product is completely 100% vegetable; does not contain any animal additives. It creates perfect finish on products applied Used in all pastries, cakes, pies, ice cream, fruit salads to decorate and cover the product

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: We suggest you to use this product between 20 to 22 degrees at room temperature. According to climate conditions and temperature, 10-15% water can be added and applied directly by the help of spatula or brush. It increases the taste and attractiveness of the product applied. It prevents the products from getting dried in refrigerator and keeps them fresh. **PATENT NO: TR 2008 01242 B**

BOSANSKI- **Proizvod je 100% na biljnoj bazi.** Ne sadrži nikakve additive životinjskog porijekla. Može se koristiti na tortama, kolačima, sladoledu za dekoraciju i premaz u sektoru peciva

ROK TRAJANJA: 2 Godine

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Miješa se sa kašikom dok se ne dobije homogena struktura, te možete dodati 10-15% vode u skladu sa sezonskim uvjetima. Nanosi se na proizvode lopaticom ili četkom. Pojačava okus i atraktivnost te sprečava proizvod od sušenja u frižderu i čuva ga svježim. Temperatura primjene proizvoda je između 20-22 ° C.

PATENT BR.: TR 2008 01242 B



ASSORTMENTS / IZBOR

- ❖ JAGODA HLADNA GLAZURA
- ❖ MALINA HLADNA GLAZURA
- ❖ ČOKOLADA HLADNA GLAZURA
- ❖ KAMELA HLADNA GLAZURA
- ❖ VIŠNJA HLADNA GLAZURA
- ❖ NARANDŽA HLADNA GLAZURA

PACKAGING / PAKIRANJE


1kg i 5kg Kanta



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**




FO FIRST CLASS SUGAR DOUGH FOR COATING / PRVA KLASA FONDAN MASA ZA OBLAGANJE

 **ENGLISH** - May be used for coating and decorative purposes on the cakes and decorative maquette cakes. Also may be used as a filling inside the chocolates. It has a flexible and silky structure that can be easily shaped. It is moisture resistant, extremely elastic, fast drying without cracking, less sugar, silky texture.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: The application temperature of the product is between 20-22°C. Dough must be knead and with the hand heat, can provide the elasticity to make shapes. After packaging is opened, the nylon bag should keep closed to protect from dryness.

 **BOSANSKI** – Koristi se za oblaganje i dekoracije torti te takođe za dekorativne makete i figurice. Takođe može da se koristi za fill u čokoladi. Posjeduje vrlo elastičnu osobinu. Stvrđnjavanje je za vrlo kratko vrijeme te ga je vrlo lagano oblikovati. Otporna je na vlažnost vazduha, izuzetno elastična, bez pucanja sa manje šćera i svilenkastom teksturom.

ROK TRAJANJA: 2 godine

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Radna temperature je 20-22C. Smjesa se mora mijesiti sa rukom da bih dostigla radnu toplinu nakon čega se lahko oblikuje. Držite pakovanje dobro zatvoreno zaštitnom folijom nakon otvaranja da bih spriječili isušavanje.



ASSORTMENTS / IZBOR

❖ PRVA KLASA FONDAN MASA ZA OBLAGANJE I DEKORACIJE - BIJELA



PACKAGING / PAKIRANJE


1kg Vrećica i 5kg Kanta



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**




FO TOFFEE CARAMEL FILLING / TOFFEE PUNJENJE

 **ENGLISH** - Used as a filling material in caramelized almond and in caramelized cakes, as a sauce in all kinds of cakes. It can be mixed with whipped cream to increase the taste. It can be used as a filling inside the cookies, millefeuille cakes, croissants, chestnut puree and special chocolates. Besides, it can be used as caramel cream inside waffles. It does not get dried, cracked or become gray.

SHELF LIFE: 1,5 Years

DIRECTIONS FOR USE: It must be mixed slowly with a spoon or a spatula in its own bucket or in another cup to achieve the proper application thickness and applied directly.

 **BOSANSKI** – Koristi se kao krem za punjenje u karameliziranim bademima te kao punjenje u svim vrstama torti i kolača. Može se miješati sa šlagom da se pojača okus. Takođe se koristi kao punjenje unutar biskvita, torti, kroasana, kolača te kao lješnik pire i specijalna čokolada. Ne isušuje se niti puca te ne gubi postojanost.

ROK TRAJANJA: 1,5 godina

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Mora se miješati sporo sa kašikom ili spatulom u vlastitoj posudi da bih se postigla gustoća potrebna te nanijelo direktno na proizvod.



ASSORTMENTS / IZBOR

❖ TOFFEE KAMELA

PACKAGING / PAKIRANJE


1 i 5 kg Bucket / Kanta



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**




JELLY FOOD COLORINGS / GEL JESTIVE BOJE

 **ENGLISH** – Used in decorative covering doughs, maquette covering doughs and every place in which food codex allowed.

SHELF LIFE: 2 Years

PRODUCT SPECIALITIES: It gives the color to the sugar dough or White Chocolate product in short time. It has a stable color.

 **BOSANSKI** – Koristi se bojenje fondana, gum paste, biskvita i u svim mjestima gdje je to dozvoljeno i u skladu sa recepturom.

ROK TRAJANJA: 2 godine

OSOBI NE PROIZVODA: Stabilna boja i bojenje fondana u vrlo kratkom roku,



ASSORTMENTS / IZBOR

- CRVENA
- ŽUTA
- ZELENA
- CRNA
- SMEĐA
- LJUBIČASTA
- NARANDŽASTA
- PLAVA
- PINK
- BIJELA


PACKAGING / PAKIRANJE

100 gr Bočica




**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**

LIQUID FOOD COLORINGS / TEČNE JESTIVE BOJE

 **ENGLISH** – Used in whipped creams, inside the sugar dough, jellies, cookies and every place in which food codex allowed.

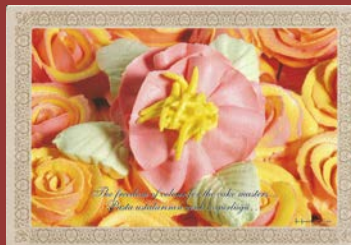
SHELF LIFE: 2 Years

PRODUCT SPECIALITIES: It gives the color to the product in short time. It has a stable color.

 **BOSANSKI** – Koristi se bojenje šlaga, glazura, fondana, biskvita i u svim mjestima gdje je to dozvoljeno i u skladu sa recepturom.

ROK TRAJANJA: 2 godine

OSOBI NE PROIZVODA: Stabilna boja i bojenje u vrlo kratkom roku,



ASSORTMENTS / IZBOR

- CRVENA
- ŽUTA
- ZELENA
- CRNA
- SMEĐA
- LJUBIČASTA
- NARANDŽASTA
- PLAVA
- PINK
- TAMNO PLAVA
- BIJELA
- TAMNO CRVENA

PACKAGING / PAKIRANJE


280 ml Bočica




**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**



SILVERY LIQUID FOOD COLORINGS / SVJETLUCAVE TEČNE JESTIVE BOJE

 **ENGLISH** – Used for Brush and Air Brush Fondant coloring, and every place in which food codex allowed. Apply directly to the usage area with a brush and leave it to dry. During to usage with airbrush may be added 25 % water. Do not leave open the product lid for a long time. Amount of usage is described on the label by Turkish Food Codex.

SHELF LIFE: 2 Years

 **BOSANSKI** - Koristi se bojenje fondana četkicom i Air Brush tehnikom , te u svim mjestima gdje je to dozvoljeno i u skladu sa recepturom. Nanijeti direktno na površinu i ostaviti da se suši. Za Air Brush po želji dodati 25% vode. Ne ostavljati otvoren poklopac duže vremena. Količine za upotrebu se nalaze na etiketi u skladu sa Turskim Food Kodeksom.

ROK TRAJANJA: 2 godine

NAPOMENA: Mućkati prije upotrebe



ASSORTMENTS / IZBOR

- ZLATNA
- SREBRENA
- BAKRENA

PACKAGING / PAKIRANJE

150 ml Bočica



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**



<http://www.fo.com.tr>



MACARONS MIX / SMJESA ZA MACARONSE

ENGLISH - Used for making Macarons. Do not collapse after leaving the oven.

SHELF LIFE: 1,5 Years

DIRECTIONS FOR USE: * Macaron Powder Mix: 1000g. * Water: 250ml. (45-50°C)

* Oven's Temperature (with fan): 118 °C * Baking Time: 20-25 minutes

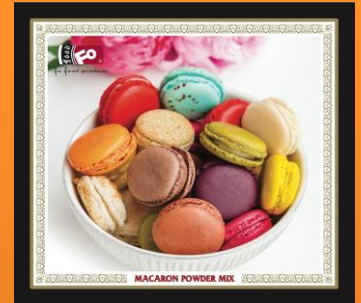
Add water to macaron powder mix. Whisk for one minute slowly and then for 4 minutes at fast speed. Pour Mixture to a squeezed bag and place it on the silpat upon your request. After 20 -25 place the mixture in the preheated oven at (118 °C). Baking 20-25 minutes. If you are adding coloring to the mixture, then water amount should be reduced.



BOSANSKI – Koristi se za Makaronse. Stabilan nakon pećnice.

ROK TRAJANJA: 1,5 Godina

UPUSTVO ZA UPOTREBU: Macaron gotova smjesa: 1000gr. Voda: 250ml. (45-50°C). Temperatura pećnice (sa ventilatorom): 118 °C. Vrijeme pečenja: 20-25 minuta. Dodajte vodu u gotovu mešavinu praha makarona. Polako miješajte jednu minutu, a zatim 4 minuta ubrzano. Sipajte mješavinu u stisnutu vreću i stavite je na kalup po želji. Nakon 20-25 min stavite mešavinu u već zagrejanu rernu na (118 °C). Pečenje 20-25 minuta. Ako dodajte boju u smjesu, onda količinu vode treba smanjiti.



PACKAGING / PAKIRANJE
5kg Craft Bag / 5kg Vreća



ASSORTMENTS / IZBOR

❖ FO MACARONS POWDER MIX

**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD Brand**



<http://www.fo.com.tr>




FO MAFFIN CAKE MIX / SMJESA ZA MAFINE

 **ENGLISH** - It properly bakes in the template. The texture of the cake is spongy and no pore. It swells much but does not crack. Fragmentation during slicing is not observed. It provides standard product .Practical to bake and saves labor cost.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE - CHOCOLATE: Mix 1000 gr Neutral Muffin Cake Mix; 350 gr liquid oil and 350 gr water for 6 minutes. Put the mix in the templates and bake for 20-25 minutes in 160-180 degrees.

DIRECTIONS FOR USE - NEUTRAL: Mix 1000 gr Neutral Muffin Cake Mix; 400 gr liquid oil and 400 gr water for 6 minutes. Put the mix in the templates and bake for 20-25 minutes in 160-180 degrees.

 **BOSANSKI** – Gotova smjesa za mafine (sa jajima). Pravilno raste u šablonu. Tekstura torte je spužvasta i bez pora. Raste bez pucanja. Fragmentacija u toku sječenja nije primijećena. Obezbeđuje stabilan proizvod. Praktičan za pečenje i šteti utrošak vremena. Alergen upozorenje: Sadrži gluten i jaja u prahu.

ROK TRAJANJA: 2 Godine

UPUSTVO ZA UPOTREBU - ČOKOLADNI: Umiješajte 1000 gr. smjese za mafine, 350 gr. ulja i 350 gr. vode i miješajte 6 minuta. Stavite mješavinu u šablon i pecite 15-20 minuta na 160-180 stepeni.

UPUSTVO ZA UPOTREBU - NEUTRALNI: Umiješajte 1000 gr. smjese za mafine, 400 gr. ulja i 400 gr. vode i miješajte 6 minuta. Stavite mješavinu u šablon i pecite 15-20 minuta na 160-180 stepeni.



PACKAGING / PAKIRANJE

1kg Polyethylene Bottle/
6 Pieces in the Box



ASSORTMENTS / IZBOR

- ❖ FO MAFFIN CAKE MIX – ČOKOLADNI (sa komadićima čokolade)
- ❖ FO MAFFIN CAKE MIX - NEUTRALNI

**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD Brand**



SILVERY DECORATIVE JELLY / SREBRENE GLAZURE

ENGLISH - Silvery pastry cold jellies are vegetable originated products. The silvery which gives attractive look to the products are natural edible food colorings. May be used on cakes, tarts, ice-creams, fruit salads and desserts for decoration and covering. It keeps the shiny look and keeps the color lively by preventing the air contact and therefore stops drying and blackening.

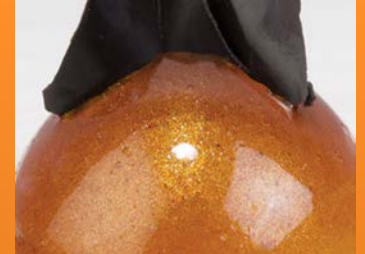
SHELF LIFE: 18 Months

DIRECTIONS FOR USE: Jellies are beaten with a spoon and applied on the product directly or as 10% watered depending on the seasonal conditions with use of a brush, spatula or service knife.

BOSANSKI - Srebrene hladne glazure su biljnog porijekla. Srebrni odsjaj koji daje atraktivan izgled proizvodima su prirodno jestive boje za hranu. Mogu se koristiti na tortama, kolačima, sladoledima, voćnim salatama i desertima za dekoraciju i za prekrivanje. Zadržava sjajni izgled i čuva boje živim sprečavajući kontakt sa zrakom te na taj način zaustavlja isušivanje i zacrnenje.

ROK TRAJANJA: 18 Mjeseci

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Glazura se nanosi direktno sa kašikom na proizvod ili sa 10% vode u zavisnosti od sezonskih uslova sa upotrebom četkice, spatule ili noža.



ASSORTMENTS / IZBOR

❖ NARANDZA SREBRENA GLAZURA

PACKAGING / PAKIRANJE

5 kg Kantica



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**



DOUGH FOR COATING AND DECORATION / FONDAN ZA OBLAGANJE I DEKORACIJU

ENGLISH – Used for coating on all types of cakes and Fondan cake decorations. Keeps its shape well after coating on cakes in high humidity (% 80) and heat (50 °C) , no melting, non-sticky structure. No sweating while putting in or taking out of the fridge. Soft, smooth (silky) structure. Less sugar volume considering the sugar dough.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: Take the dough as much as desired, knead by hand heat and give shape. Application temperature should be 20-22°C. To keep the shape of the applied cakes, Marquette and figures, store it in refrigerators without fan at +6 °C.

BOSANSKI –Koristi se za oblaganje svih vrsta torti i kolača te u izradi fondan dekorativnih ukrasa. Održava oblik dugo posle oblaganja torti na velikoj vlažnosti vazduha (80%) i topline (50 °C), bez topljenja i ljepljive strukture. Bez topljenja prilikom stavljanja i vađenja iz frižidera. Mekana, glatka (svilenkasta) struktura. Mali volume šećera s obimom da je šećerna pasta.

ROK TRAJANJA: 2 godine

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Uzmite šećerne paste koliko je potrebno, mijesite rukom te oblikujte po želji. Temperatura prilikom oblikovanja treba da bude 20-22 °C. Da biste održali željeni oblik torti, figurica i dekoracije čuvajte ga u frižideru bez ventilatora na temperaturi od +6 °C. Držite pakovanje dobro zatvoreno nakon otvaranja.



ASSORTMENTS / IZBOR

- BIJELA DEKOR MASA
- CRVENA DEKOR MASA
- BRAON DEKOR MASA
- ROZE DEKOR MASA
- ZELENA DEKOR MASA
- LJUBIČASTA DEKOR MASA
- PLAVA DEKOR MASA
- CRNA DEKOR MASA
- ŽUTA DEKOR MASA
- ORANGE DEKOR MASA
- BABY PLAVA DEKOR MASA
- BABY PINK DEKOR MASA
- BEŽ DEKOR MASA
- TWEETY ŽUTA DEKOR MASA
- TAMNO ZELENA DEKOR MASA
- BORDO DEKOR MASA

PACKAGING / PAKIRANJE




**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**



<http://www.fo.com.tr>




FO TRILECE CAKE MIX / TRILEĆE MIX

 **ENGLISH** - Used for making Trilece cake. Quite well swelling, pore-free with spongy texture. It does not collapse or fragment. It is practical to use and saves costs.

SHELF LIFE: 2 Years

DIRECTIONS FOR USE: Mix 1000 gr Sponge Cake Mix; 650 gr eggs and 150 gr water for 8 minutes. Put the mix in the templates and bake for 50-60 minutes in 160-170 degrees.

 **BOSANSKI** – Koristi se za Trileće kolač. Tekstura torte je spužvasta i bez pora. Raste bez pucanja. Fragmentacija u toku sječenja nije primijećena. Obezbjeduje stabilan proizvod. Praktičan za pečenje i štedi utrošak vremena. Alergen upozorenje: Sadrži gluten i jaja u prahu.

ROK TRAJANJA: 2 Godine

UPUSTVO ZA UPOTREBU: Umiješajte 1000 gr. Gotove smjese za trileće: 650 gr. jaja i 150 gr. vode 8 minuta. Stavite mješavinu u šablon i pecite 50-60 minuta na 160-170 stepeni.



ASSORTMENTS / IZBOR

❖ FO TRILEĆE CAKE MIX

PACKAGING / PAKIRANJE


1kg Polyethylene Bottle/
6 Pieces in the Box



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD Brand**




FO POWDER WHIPPED CREAM / ŠLAG U PRAHU NA BILJNOJ BAZI - 300% VEĆI VOLUMEN

 **ENGLISH** - It has the vegetable ingredients inside and does not contain any animal additive. After it is whipped, you will get 300 % higher volume. It contains real sugar but no sweetener. It does not make cracking, souring and does not turn pale or get decay. It is durable product and has a delicious taste.

SHELF LIFE: 1 Year

DIRECTIONS FOR USE: If it is prepared with water, to 1kg. Powder whipped cream, in summer 1,5kg. / in winter 1,750gr. of cold water should be added. If it is prepared with milk, in summer 1,750gr. / in winter 2kg. cold milk should be added. After mixed about 4-5 minutes, it should be kept for 15-20 minutes in fridge. It is used directly.

 **BOSANSKI** - U svom sastavu sadrži samo sastojke biljnog porijekla. Nakon pripreme dobija se 300% veći volumen. Ne sadrži vještačke zaslađivače već čisti šećer. Ne pravi pukotine, niti blijedi te se ne raspada. Izdržljiv je proizvod sa izvrsnim ukusom.

ROK TRAJANJA: 1 Godina

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Ukoliko se priprema sa vodom, do 1 kg šlaga u prahu u toku ljeta 1,5 kg. / u toku zime 1,750 gr. hladne vode dodati za pripremu. Ukoliko se priprema sa mlijekom u toku ljeta upotrijebiti 1,750gr. / u toku zime 2 lit. hladnog mlijeka. Nakon miješanja od 4-5 minuta, držati u frižideru 15-20 minuta. Nanositi direktno.



ASSORTMENTS / IZBOR

❖ ŠLAG U PRAHU NA BILJNOJ BAZI - 300 % VEĆI VOLUMEN

PACKAGING / PAKIRANJE


1kg Pakovanje



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**




PASTE FOR ICE CREAM AND PASTRY / PASTA ZA SLADOLED I POSLASTIČARSTVO

 **ENGLISH** - They may be used for providing taste, aroma, and color in ice creams, cakes, creams, ices sweeties. The mixture does not include artificial sweeteners and colorants and is ideal for obtaining different tastes in all the seasons. It is fully natural and concentrated.

SHELF LIFE: 3 Years

DIRECTIONS FOR USE: This product is 1/30 concentrated product. 30-70 g is added to 1 kg of ice cream. It can be use in pastry as much as required.

 **BOSANSKI** - Koristi se za dodavanja arome, okusa i boje sladoledu, filling kremama, kolačima, pecivima, ledenim sokovima. U sebi ne sadrži vještačke zaslađivače. Potpuno prirodan i koncentriran okus.

ROK TRAJANJA: 3 godine

UPUTSTVO ZA UPOTREBU: Proizvod je 1/30 koncentrirani proizvod. 30-70gr se dodaje na 1kg sladoleda. Može se koristiti u poslastičarstvu po potrebi.



ASSORTMENTS / OKUSI

- ❖ KAMELA
- ❖ DINJA
- ❖ NARANDŽA
- ❖ BANANA
- ❖ JAGODA
- ❖ MANGO
- ❖ LIMUN
- ❖ VIŠNJA

PACKAGING / PAKIRANJE

1,6kg Pakovanje



**ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo,
Ekskluzivni Distributer za FO FOOD**



Once we complete our invention, begins yours...

Keşfimiz bittiğinde, sizin keşifleriniz başlar...



fo food products

www.fo.com.tr

ASEM SOLAR d.o.o. Bosna i Hercegovina, Sarajevo, Ismeta
Alajbegovića Šerbe 30, Stup, Tel. +387(62)833-822