

# ASEM SOLAR d.o.o.

generalni distributer FO Food i Pelikano brenda za teritorij BiH



**mekgida**

**Pelikano**  
FOOD PRODUCTS



## O nama i našim proizvodima:

ASEM SOLAR d.o.o. je ekskluzivni distributer i dobavljač FO Food brenda Turske firme ÖZMER Pastacilik te PELIKANO brenda firme MEKGIDA za teritorij Bosne i Hercegovine. Sjedište kompanije, zajedno sa centralnim skladištem je u Sarajevu i PJ za TK u Lukavcu

FO Food i Pelikano su nosioci mnogih svjetskih priznanja i nagrada, te ispunjavaju norme za sljedeće standarde i certifikate: ISO22000, SWISS Cert, TFC, JECFA, FCC i HALAL CERT. Svi proizvodi ovih brendova u svom sastavu apsolutno ne posjeduju bilo kakve GMO supstance.

Proizvode možete poručiti na jedan od sljedećih načina:

- online - popunjavanjem online prijave koja se nalazi na web stranici [www.asesolar.com](http://www.asesolar.com)
- putem facebook profila: Asem Solar Doo Sarajevo
- putem email adrese: [asesolar@gmail.com](mailto:asesolar@gmail.com)
- direktno pozivom **+387(0)62 833 822**  
**+387(0)60 337 7777**



Sirovine Za Slasticarstvo Sarajevo  
Fo Food Products Bosna i Hercegovina

**mekgida**

Kontakt i adresa sjedišta kompanije:

Ul. Ismeta Alajbegovića Šerbe 30, Stup, Sarajevo  
Poslovna jedinica br. 1 Lukavac, Ul. Armije RBiH F-2  
Mob:+387 62 833 822  
Mob:+387 60 337 7777  
Email: [asesolar@gmail.com](mailto:asesolar@gmail.com)  
Web: [www.asesolar.com](http://www.asesolar.com)



ISO 9001:2008

## Šlag u prahu

Pakovanje: 1kg aluminijska vrecica



Karakteristike i priprema:

- 50% veći volumen u odnosu na tečni šlag,
- 1:1.8 omjer dodavanja hladne vode/mlijeka,
- višestruka primjena u slastičarstvu (dekorisanje torti, kolača, primjena u izradi sladoleda, filing masa...)
- 100% na biljnoj bazi,
- hermetičko aluminijsko pakovanje koje obezbjeđuje dugoročan kvalitet,
- najbolji odnos cijene i dobivenog.



**Napomena:** Sa ovom smjesom 1kg gotovog šlaga plaćate samo 3,3KM!!

**12 KM/kg sa PDV**

## Filing krema u prahu - Vanilija



Karakteristike i priprema:

- termostabilna,
- 1:3 omjer dodavanja hladne vode/mlijeka,
- višestruka primjena u slastičarstvu (filing torti, kolača, profiterola, mogućnost promjene ukusa po želji i kombinovanja sa voćem i ostalim koštčastim dodacima...)
- 100% na biljnoj bazi,
- hermetičko aluminijsko pakovanje koje obezbjeđuje dugoročan kvalitet,
- najbolji odnos cijene i dobivenog.

Pakovanje: 1kg aluminijska vrecica



**Napomena:** sa ovom smjesom 1kg gotove kreme plaćate samo 2,5KM!!

**12 KM/kg sa PDV**

## Toffee Natural filing krema

Pakovanje: 7kg plastična kanta  
1kg plastična kutija



Karakteristike i priprema:

- Prirodno karamelizirana
- jedinstven natural okus Toffee Karamela
- hermetičko pakovanje,
- nije potrebno zagrijavanje prije upotrebe,
- višestruka primjena u slastičarstvu (filing torti, kolača, profiterola, mogućnost promjene ukusa po želji i kombinovanja sa voćem i ostalim koštčastim dodacima...)



**9 KM/kg sa PDV (7kg pak- 63 KM)**

**10 KM/kg sa PDV (1kg pak.)**

**Napomena:** svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.



## Hladna Mirror glazura

Okusi: Čokolada, Jagoda, Malina, Višnja, Karamela, Narandža

Pakovanje: 7kg plastična kanta  
1kg plastična kutija

Karakteristike i priprema:

- hermetičko pakovanje,
- nije potrebno zagrijavanje
- koristi se kao glazura za završnu obradu i preliv torti i kolača, te kao aroma dodatak u šlag, filling kreme i sl.
- sprječava prodor zraka na podlogu i produžava trajanje kolača i torti;
- prilikom upotrebe dodati do 15% vode



**8 KM/kg sa PDV (7kg pak.)**

**9 KM/kg sa PDV (1kg pak.)**

## Karamela za Trileće kolač

Pakovanje: 7kg plastična kanta  
1kg plastična kutija



Karakteristike i priprema:

- koristi se za trileće kolač te takođe u izradi sladoleda, kao dodatak ili preliv te kao aroma dodatak u šlag, filling kreme i sl.
- hermetičko pakovanje,
- nije potrebno zagrijavanje prije upotrebe,
- primjenjiva na sve podloge (sve vrste torti i kolača,
- najbolji odnos cijene i dobivenog.
- sprječava prodor zraka na podlogu



**Napomena:** prilikom upotrebe dodati do 15% vode!!

**9 KM/kg sa PDV (1kg pak.)**

**8 KM/kg sa PDV (7kg pak.)**

## Svjetlucava Glazura - Narandža

Pakovanje: 5kg plastična kanta



Karakteristike i priprema:

- hermetičko pakovanje,
- nije potrebno zagrijavanje prije upotrebe,
- primjenjiva na sve podloge (sve vrste torti i kolača)
- koristi se takođe u izradi sladoleda, kao dodatak ili preliv te kao aroma dodatak u šlag, filling kreme i sl.
- najbolji odnos cijene i dobivenog.
- sprječava prodor zraka na podlogu



**Napomena:** prilikom upotrebe dodati do 15% vode!!

**50 KM sa PDV (5kg pak.)**

**Napomena:** svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.



## Macarons Mix - 5kg

Pakovanje: 5kg craft vreća

Karakteristike:  
-koristi se za izradu Macaronsa

Priprema:  
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 retnu na (118 °C). Pečenje 20-25 minuta. Ako dodajte boju u smjesu, onda količinu vode treba smanjiti.



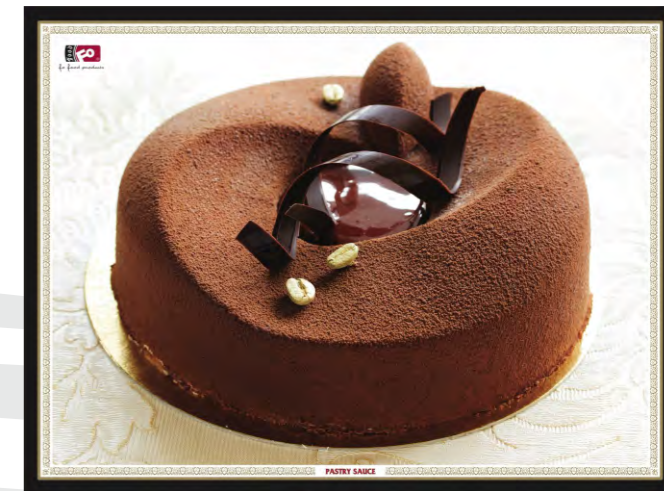
MACARON POWDER MIX

## ČOKOLADA KREMA

Pakovanje: 5kg plastična kanta

Karakteristike:

- termostabilna
- koristi se za izradu čokolada filling krema svih vrsta torti i kolača;
- gotov proizvod -jednostavan za pripremu i ekonomičan
- mogućnost kombinovanja sa domaćim kremama
- filling krema za sve vrste pekarskih proizvoda



PASTRY SAUCE

8 KM/kg sa PDV (kantica 40 KM)

## Gel Jestive Boje - 300gr

Pakovanje: 300 gr bočica

Boje: Bijela, Crna, Crvena, Pink, Zelena, Plava, Žuta, Smeđa, Ljubičasta, Orange.

Karakteristike:

- stabilna boja i bojenje u vrlo kratkom roku,
- koristi se za bojenje fondana, fondana, te za bojenje ostalih slastičarskih proizvoda u skladu sa potrebom i receptom



ISO 9001

ISO 22000

## Maffin Mix

Pakovanje: 1kg plastična kutija

Karakteristike:

- maffin mix gotova smjesa (sa jajima)
- pravilno raste u šablonu,
- tekstura maffina je spužvasta i bez pora.
- raste bez pucanja sa volumenom



Priprema: Čokoladni: Umiješajte 1000 gr. smjese, 350 gr. ulja i 350 gr. vode i miješajte 6 minuta. Stavite mješavinu u šablone i pecite 15-20 minuta na 160-180 stepeni.

Neutralni: Umiješajte 1000 gr. smjese, 400 gr. ulja i 400 gr. vode. Miješajte 6 minuta. Stavite mješavinu u šablone i pecite 15-20 minuta na 160-180 stepeni.



ISO 9001

ISO 22000

11 KM/kg sa PDV

Okusi: Neutral i čokoladni

12 KM/kg sa PDV

## PREMIUM CHEFS SOS - 5kg pak.

Pakovanje: 5kg plastična kanta;

Karakteristike i priprema:  
- koristi se kao preliv za završnu obradu i preliv torti i kolača, te kao aroma dodatak u šlag, filling krema i sl. Pomiješajte sos homogeno sa žlicom, prema sezonskim temperaturnim uvjetima dodajte 5-10% vode i uz pomoć lopatice polako ga sipajte. Takođe se može primeniti zagrevanjem na 40-42 °C u Benmari ili po želji. Temperatura nanošenja proizvoda je između 20-22 °C



PASTRY SAUCE

Okusi: Lješnjak, Jagoda

## Trileće biskvit mix

Pakovanje: 10kg craft vreća

Karakteristike:

- koristi se za izradu biskvita za trileće kolač
- spužvasta tekstura bez pucanja
- ravnomyerno pečenje
- jednostavan za pripremu i ekonomičan



Priprema: 1kg gotove smjese miješati sa 13 jaja i 150ml vode mikserom 8 min. Peći 50-60min u prethodno zagrijanoj pećnici na 160-170C



ISO 9001

ISO 22000

8KM/kg sa PDV (Vreća 80 KM)

Napomena:svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.



Napomena:svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.



10 KM/kg sa PDV

## Decor Topping Sos 750gr

Pakovanje: Decor 750 gr plastična boca

Okusi:

- Jagoda
- Čokolada
- Karamela
- Banana
- Blue Curacao
- Vanilla
- Kiwi



8 KM sa PDV

## Tečne jestive boje - 280ml

Raspoložive boje: crvena, plava, zelena, žuta, crna, tamno crvena, roze, smeđa, orange, ljubičasta, tamno plava, bijela



Karakteristike:

- stabilna boja i bojenje u vrlo kratkom roku,
- koristi se za bojenje šlaga, biskvita, fondana, paint brush bojenja te za bojenje ostalih slastičarskih proizvoda u skladu sa potrebom i receptom,



12 KM sa PDV

## Fondan za oblaganje -Bijeli First Class

Pakovanje: 7kg plastična kanta, u najlon vrećici  
 1kg aluminijum vrećica

Karakteristike:

- otporna na vlažnost vazduha
- izuzetno elastična,
- brzo sušenje bez pucanja
- manje šećera
- svilenkasta tekstura
- univerzalna formula koja pruža mogućnost primjene mase u izradi figurica ili za potrebe oblaganja torti
- hermetičko pakovanje,



12 KM/kg sa PDV (1kg pak.)

10 KM/kg sa PDV (7kg pak.)

Napomena:svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.



## FONDAN

### Fondan masa za oblaganje i izradu ukrasa - Classic

Raspoložive boje: bijela, crvena, crna

Karakteristike:

- čisto bijela boja,
- hermetičko pakovanje,
- odlična za rad, elastična,brzo sušenje bez pucanja
- primjenjiva na sve podloge,
- mogućnost bojenja u željenu boju



Pakovanje: 2,5kg plastična kanta, u najlon vrećici;

Napomena: u ovom pakovanju 1kg gotove bijele fondan mase košta 9 KM/kg!

9 KM/kg sa PDV (Kanta 22,5 KM)



### Fondan masa za oblaganje i izradu ukrasa u boji

Pakovanje: 1kg najlon vrećica;

Karakteristike:

- raspoložive boje: crvena, crna, roza, žuta, zelena, ljubičasta, plava, smeđa, fuchsia, baby plava,orange, purple, baby pink, tweety žuta, boja pšenice,tamno zelena;
- hermetičko pakovanje;
- elastična, brzo sušenje bez pucanja
- univerzalna formula koja pruža mogućnost primjene mase za potrebe oblaganja torti, dekoracija i pravljenja figurica.



10 KM sa PDV

### Fondan za oblaganje - High Class

Pakovanje: 7kg plastična kanta, u najlon vrećici  
 1kg aluminijum vrećica

Karakteristike:

- fondan masa namjenjena za oblaganje te izradu fondan ukrasa i dekoracija
- hermetičko pakovanje,
- mekana i elastična
- odlična za rad, nije potrebno zagijavanje prije upotrebe,
- mogućnost bojenja u željenu boju,
- primjenjiva na sve podloge.



9 KM/kg sa PDV (7kg pak)

10 KM sa PDV (1kg pak)

Napomena:svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.



**Šlag krema u prahu - 1kg**

Karakteristike i priprema:

- 50% veći volumen u odnosu na tečni šlag,
- 1:2 omjer dodavanja hladne vode/mljeka,
- višestruka primjena u slastičarstvu (dekorisanje torti, kolača, primjena u izradi sladoleda, filing masa...)
- hermetičko aluminijumsko pakovanje koje obezbjeđuje dugoročan kvalitet,
- najbolji odnos cijene i dobivenog.

**Pelikano šlag: 1000 gr**  
**Voda / Mlijeko: 2000 gr**  
**Total šlaga: 3000 gr**

**12 KM sa PDV**



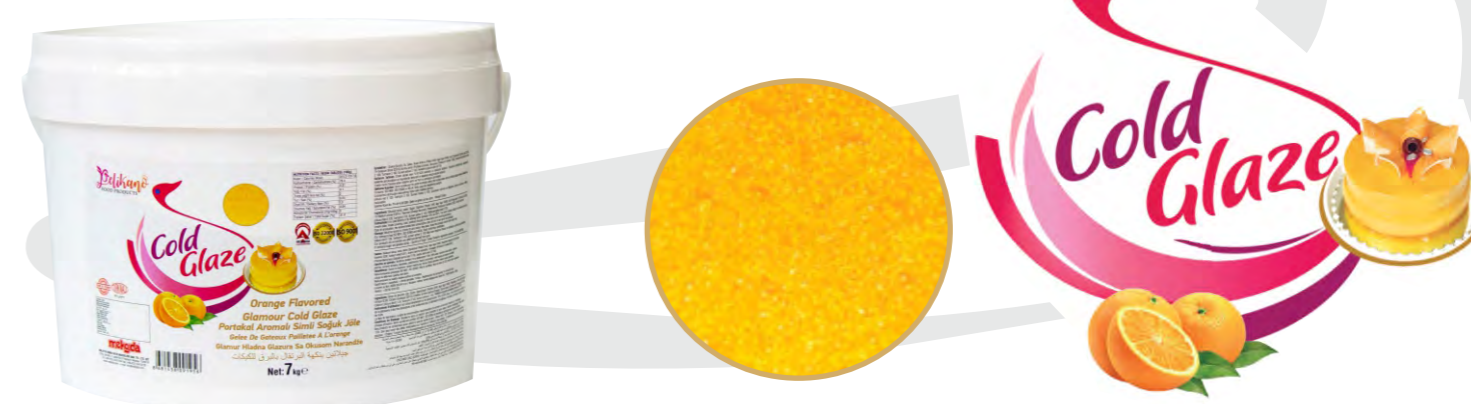
**Hladna Glazura - 7kg pak.**



- Čokolada
- Malina
- Borovnica
- Narandža
- Jagoda
- Višnja

**8 KM/kg sa PDV (56KM kanta)**

**Svjetlucava Glamur Glazura - Orange**



**8 KM/kg sa PDV (56KM kanta)**

**Vanilla Custard Patisserie Krema u prahu - 1kg**

Karakteristike i priprema:

- termostabilna,
- 1:2,5 omjer dodavanja hladne vode,
- višestruka primjena u slastičarstvu (filing torti, kolača, peciva, mogućnost promjene ukusa po želji i kombinovanja sa voćem i ostalim košticastim dodacima...)
- hermetičko aluminijumsko pakovanje koje obezbjeđuje dugoročan kvalitet,
- najbolji odnos cijene i dobivenog.

**NOVA CIJENA**

**Pelikano kreme: 1000 gr**  
**Voda (10-15C): 2500 gr**  
**Total kreme: 3500 gr**

**11 KM sa PDV**



**Čokolada Krema 750gr (sa 13% Lješnjaka)**

**13% Lješnjak**



**10 KM sa PDV**

**Napomena: svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.**



**Napomena: svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.**



**Fondan masa za oblaganje torti - bijela 6kg pak.**

Pakovanje: 6kg plastična kanta

Karakteristike:

- izuzetno elastična,
- sušenje bez pucanja
- svilenkasta tekstura
- jedinstvena formula koja pruža mogućnost primjene mase za potrebe oblaganja torti svih visina bez pucanja,
- hermetičko pakovanje,



**9 KM/kg sa PDV (Kantica 54 KM)**

**Fondan masa za oblaganje torti - bijela 1kg pak.**

Karakteristike:

- ekonomično pakovanje
- izuzetno elastična,
- sušenje bez pucanja
- svilenkasta tekstura
- jedinstvena formula koja pruža mogućnost primjene mase za potrebe oblaganja torti svih visina bez pucanja,
- hermetičko pakovanje,



**10 KM sa PDV**

**Fondan za oblaganje torti - u bojama 1kg pak.**

**22 boje**

- Crni
- Tam. Zeleni
- Plavi
- Sv. Plavi
- Indigo Plavi
- Smeđi
- Crveni
- Tam. Crveni
- Krem
- Ljubičasti
- Boja kože
- Bordo
- Zeleni
- Pink
- Sivi
- Žuti
- Sv. Rozi



- Orange
- Svijetlo Zeleni
- Tamno žuti
- Tamno Plavi
- Tamno Smeđi

**10 KM sa PDV**

**Napomena: svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.**



**Fondan masa za figurice i ruže - 1kg bijela**



**9 KM sa PDV**

**Čokolada u kocki - 2,5kg pak**

- Bijela
- Tamna
- Milky

**18% Kakao**



**11 KM/kg sa PDV (2,5kg pak. 27,5 KM)**

**Napomena: svi navedeni proizvodi su bez supstanci životinjskog porijekla, izgrađeni na biljnoj bazi.**

