



arctoscreme®

Anyone can do wonders

FONDANT
CATALOGUE

KATALOG
FONDANTÓW



Arctos Creme started producing fondants in 2015. Since the beginning of its operations, the company has been focused on modern technology, automation, robotics and investing in a state-of-the-art machinery park.

Excellent quality, innovative recipes, and raw material processing control allow for the creation of a perfect product.

Arctos Creme is constantly growing, and after completing the expansion of its first production line, it invested in a top-tier second line, which commenced operations in Q4 2023.



Spółka Arctos Creme produkuje fondanty (pomady cukrowe) nieprzerwanie od 2015 roku. Od początku swojej działalności, firma stawia na nowoczesną technologię, automatyzację i robotyzację, inwestując w najwyższej klasy park maszynowy.

Doskonała jakość, nowatorskie receptury i kontrola procesu przetwarzania surowca pozwala uzyskać idealny produkt.

Firma Arctos Creme stale się rozwija, i skończywszy rozbudowę pierwszej linii produkcyjnej, zainwestowała w najwyższej klasy drugą linię, która rozpoczęła pracę w Q4 2023.

Table of Contents / Spis Treści

4	Arctos Fondants for Industry
4	Arctos Fondanty dla Przemysłu
4	Arctos Fondant 10 / 12 / 15
6	Arctos Bakery Fondants
6	Arctos Fondanty dla Piekarni i Cukierni
6	Arctos Fondant 20 / 25 / 30
7	Arctos Specialist Fondants
7	Arctos Fondanty Specjalistyczne
7	Arctos Fondant Lux
7	Arctos Pomada Luksusowa
9	Arctos Ready to Use
11	Arctos Spray
12	Arctos Ultra White
14	Arctos Bee Fondants
14	Arctos Fondanty Pszczele
14	Arctos Bee Fondant
14	Arctos Bee Fondant Premium

Arctos Fondants for Industry

Arctos Fondanty dla Przemysłu

Arctos Fondant 10

Arctos Fondant 12

Arctos Fondant 15

Clean label products without any additives.

Produkty o czystej etykietce, bez dodatków chemicznych.

Available packaging: / Dostępne opakowania:



- carton 15 kg
- karton 15 kg



- reusable plastic box 15 kg
- wymienne opakowanie plastikowe 15 kg

Arctos 10 / 12 / 15 industrial fondants, are water based products with a natural, white colour, a sweet taste and a typical fondant aroma. They work great as a base for chocolate and praline fillings. They are also ideal for producing figurines and other decorative elements. The fondants can be mixed with colorants, aromas, fruit concentrates and alcohol.

Fondanty Arctos 10 / 12 / 15 to przemysłowe, wodne pomady cukrowe w naturalnym białym kolorze, o słodkim smaku i typowym dla produktu zapachu. Świetnie sprawdzają się jako baza do nadzień w pralinach, batonach i czekoladkach. Doskonale nadają się również do produkcji figurek i innych przestrzennych elementów dekoracyjnych z pomady. Można dodawać do nich barwniki, aromaty, koncentraty owocowe i alkohole.



As one of the leading distributors of bakery and confectionery products in Poland, we chose to collaborate with Arctos Creme due to their highly consistent, high-quality fondants and the full availability of products at an attractive market price. Our clients also appreciate the color, texture, and functionality of Arctos Creme fondants, and they can always count on technological support and selecting the right product for their production profile.

Grzegorz Rudzki,
Commercial Director
Agart Pro sp z o.o. (DAWN Foods)

AGART



Jako jeden z wiodących dystrybutorów produktów piekarniczo cukierniczych w Polsce wybraliśmy współpracę z firmą Arctos Creme ze względu na bardzo powtarzalną, wysoką jakość fondantów oraz pełną dostępność produktów w atrakcyjnej rynkowej cenie. Nasi klienci doceniają również barwę, teksturę oraz funkcjonalność pomad Arctos Creme oraz zawsze mogą liczyć na wsparcie technologiczne i dobranie odpowiedniego produktu do profilu produkcji.

Grzegorz Rudzki,
Dyrektor Handlowy
Agart Pro sp z o.o. (grupa DAWN Foods)

AGART

Arctos Bakery Fondants

Arctos Fondanty dla Piekarni i Cukierni

Arctos Fondant 20

Arctos Fondant 25

Arctos Fondant 30

Clean label products without any additives.

Produkty o czystej etykietce, bez dodatków chemicznych.

Available packaging: / Dostępne opakowania:



- bucket 15 kg
- wiadro 15 kg



- carton 15 kg
- karton 15 kg

Arctos 20 / 25 / 30 fondants were designed to cater to the needs of bakery and confectionery clients. They are characterised by a white colour and a typical, sweet aroma. They work particularly well with production of shiny glazings, creamy fillings and for decorating delicate confectionery. They can be mixed with colorants, aromas, fruit concentrates and alcohol.

Fondanty Arctos 20 / 25 / 30 to wodne pomady cukrowe stworzone z myślą o piekarniach i cukierniach. Charakteryzują się białym kolorem i typowym, słodkim zapachem. W szczególności przeznaczone do produkcji błyszczących polew, kremowych nadziei i dekoracji delikatnych wyrobów cukierniczych. Można dodawać do nich barwniki, aromaty, koncentraty owocowe i alkohole.



Together with our partner, **Nordzucker**, we also offer a range of **specialty sugars**, including **NIB 1400/2000/3000**

Z naszym partnerem **Nordzucker** oferujemy również **cukry specjalistyczne NIB 1400/2000/3000**



Nordzucker

Arctos Specialist Fondants

Arctos Fondanty Specjalistyczne

Arctos Fondant Lux

Arctos Pomada Luksusowa

Available packaging: / Dostępne opakowania:



- bucket 14 kg
- wiadro 14 kg

Arctos Fondant LUX is the highest possible quality fondant with a clean label. It is produced exclusively from superfine sugar with the lowest ICUMSA rating on the market. It offers perfect white color and texture without the need to use any additives. It is also much more efficient than the basic F30 type confectionery fondants, allowing you to double the addition of water and obtain a significant amount of ready icing. It is undoubtedly the best product in the category of clean-label fondants on the market.

Pomada Luksusowa to najwyższej możliwej jakości fondant z czystą etykietą. Produkowana jest wyłącznie z cukru kategorii superfine o najniższym współczynniku ICUMSA na rynku. Oferuje idealną biel i teksturę bez konieczności użycia jakichkolwiek dodatków uszlachetniających. Jest jednocześnie dużo bardziej wydajna od podstawowych pomad cukierniczych typu F30, pozwalając na dwukrotne zwiększenie dodatku wody i uzyskanie znacznej ilości gotowego lukru. To bez wątpienia najlepszy produkt z kategorii pomad podstawowych na rynku.



Arctos Creme products stand out thanks to their high quality, consistency, and a guarantee of receiving goods in exemplary condition. The products are designed to meet the needs of craftsmen, considering ease of dosing, color, and product texture. Post-sales service is at the highest level, and company employees quickly respond to inquiries, providing accurate, professional answers.

Norbert Kułaga,
Commercial Director
Ziarnex, APC Back-Europ



Produkty firmy Arctos Creme wyróżniają się wysoką jakością, powtarzalnością i gwarancją otrzymania towaru w stanie wzorowym. Produkty projektowane są pod potrzeby rzemieślników, biorąc pod uwagę łatwość dozowania, barwę i teksturę produktu. Obsługa posprzedażowa jest na najwyższym poziomie, a pracownicy firmy błyskawicznie reagują na zapytania, udzielając rzetelnych, profesjonalnych odpowiedzi.

Norbert Kułaga,
Dyrektor Handlowy
Ziarnex, grupa APC Back-Europ



Arctos Specialist Fondants

Arctos Fondanty Specjalistyczne

Arctos Ready to Use

Available packaging: / Dostępne opakowania:



- bucket 14 kg
- wiadro 14 kg

Our technologically advanced Ready To Use fondants, were developed together with our most demanding customers in response to their valuable suggestions. The products are characterised by a soft, creamy consistency and allow to maintain a long-lasting, shiny glaze on fresh bakery and confectionery products. Designed for easy distribution on the surface of the product, using a brush or any other smoothing tool.

Nasze pomady typu Ready to Use to zaawansowane technologicznie produkty, stworzone w oparciu o komentarze i sugestie najbardziej wymagających klientów. Gotowe do użycia pomady o miękkiej, kremowej konsystencji, zapewniają świeżym wyrobom piekarniczym długotrwałą i lśniącą powierzchnię lukru. Opracowane z myślą o łatwym rozprowadzaniu na powierzchni wyrobu przy pomocy pędzli, szpachli i innych narzędzi do wygładzania powierzchni pomad.



Simple dessert recipes are the best. Anyone can make them, regardless of experience and skills. Delicious carrot or pumpkin cakes, poppy seed cake, or traditional doughnuts wouldn't exist without the glaze. I decided to try the Ready to Use Fondant from Arctos Creme. The effect was amazing. Ready to use, it doesn't require any additional processes! Exceptionally smooth and flexible. It maintains a beautiful shine for a long time, doesn't crack when cut, which is very important. I can confidently say that it adds brilliance to my baked goods! This product facilitates and speeds up the process of preparing pastry products, enriches their taste, and guarantees the highest standard

Monika Wojciechowska,
Project Manager
Ambasador Sp. z o.o.



Ambasador 92



Proste receptury na deser to te najlepsze. Może je wykonać absolutnie każdy, bez względu na doświadczenie i umiejętności. Pyszne ciasta marchewkowe czy dyniowe, makowiec czy tradycyjny pączek nie istnieje bez tzw. lukru. Postanowiłam spróbować gotowej pomady z firmy Arctos. Efekt był zdumiewający. Gotowa do użycia, nie wymaga żadnych dodatkowych procesów! Wyjątkowo gładka i elastyczna. Długo zachowuje piękny połysk, nie pęka przy krojeniu, co jest bardzo ważne. Śmiało mogę powiedzieć, że nadaje blasku moim wypiekom! Ten produkt ułatwia, przyspiesza proces przygotowania wyrobów cukierniczych, a także wzbogaca ich smak i gwarantuje utrzymanie najwyższego standardu.

Monika Wojciechowska,
Project Manager
Ambasador Sp. z o.o.



Ambasador 92

Arctos Specialist Fondants

Arctos Fondanty Specjalistyczne

Arctos Spray

Available packaging: / Dostępne opakowania:



- bucket 14 kg
- wiadro 14 kg

In response to the requirements of our most demanding customers, our technologists have developed the Arctos Spray fondants, dedicated for use with the most advanced spraying machines. Our Spray fondants allow for easy dosage and create a thin layer of shiny glaze on fresh bakery and confectionery products.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających klientów, nasi technologowie stworzyli pomady Arctos Spray, dedykowane do najnowocześniejszych urządzeń natryskujących i oblewających. Pomady te pozwalają na łatwe dozowanie i tworzą ciekłą warstwę błyszczącego lukru na świeżych wyrobach piekarniczych i cukierniczych.



Arctos Specialist Fondants

Arctos Fondanty Specjalistyczne

Arctos Ultra White

Available packaging: / Dostępne opakowania:



- bucket 14 kg
- wiadro 14 kg



Advanced, modern fondants, allowing customers to create a perfectly white and opaque layer of fondant. Used in processes, which require freezing but also for the purpose of creating an exceptionally white layer of icing. They can of course be modified through the addition of aromas, fruit concentrates and alcohol.

Nowoczesne pomady tworzące doskonale białą i nieprzezroczystą warstwę lukru. Stosowane przede wszystkim w procesach z zamrażaniem i rozmrażaniem produktu, ale też jako wyjątkowo wyraźna warstwa lukru dla świeżych wyrobów piekarniczych i cukierniczych. Mogą być uszlachetnione poprzez dodanie przez klienta aromatów, barwników, alkoholi oraz koncentratów owocowych.



While we most often use the basic fondants from Arctos Creme as the most versatile for everyday use, sometimes specific needs arise that require special solutions, including industrial projects. To prepare fondant-covered cakes with long expiry dates, we used Arctos Ultra White Fondant. This product is optimal for freezing on the cake for several months, and after thawing, it doesn't change color or taste. Above all, it never cracks on the cake's surface.

Rafał Chodyna, Technologist
PGD (Orkla Food Ingredients)



Choć najczęściej korzystamy z podstawowych pomad firmy Arctos, jako najbardziej wszechstronnych do codziennego użytku, czasami pojawiają się szczególne potrzeby wymagające specjalnych rozwiązań - w tym projekty przemysłowe.

W celu przygotowania długoterminowego ciasta z pomadą wykorzystaliśmy Arctos Ultra White Fondant. Produkt ten jest optymalny do mrożenia na cieście przez kilka miesięcy, a po rozmrożeniu nie zmienia koloru i smaku. Przede wszystkim jednak, nigdy nie pęka na powierzchni ciasta.

Rafał Chodyna, Technolog
PGD (Orkla Food Ingredients)



Arctos Bee Fondants

Arctos Fondanty Pszczele

Arctos Bee Fondant

Arctos Bee Fondant Premium

Available packaging: / Dostępne opakowania:



- carton 15 kg
- karton 15 kg

Arctos Bee Fondants are top quality products in the form of a paste, designed to feed honey bees. Apart from the standard products, we also offer an advanced alternative with crystal fructose. Arctos Fondants are produced using the highest quality sugar, providing safe and easy-to-use food for bees. The fondants are ready to use straight out of the box and are perfectly suitable for spring stimulation or for feeding during gaps in nectar flow.

Fondanty pszczele Arctos to najwyższej jakości produkty w formie ciasta/pasty, przeznaczone do karmienia pszczół. Oprócz produktu standardowego, proponujemy również fondant w wersji z dodatkiem fruktozy krystalicznej. Fondanty Arctos powstają na bazie najwyższej jakości cukru, stanowiąc bezpieczny i łatwy do pobierania pokarm dla pszczół. Fondant jest gotowy do użytku od razu po wyjęciu z kartonu i świetnie nadaje się jako stymulacja wiosenna, lub do dokarmiania w okresach bezpożytkowych.





Arctos Creme Sp. z o.o.

Składowa 1, Koninko | 62-023 Gądko, Poland

+48 518 476 368

info@arctoscreme.com

www.arctoscreme.com

