



Everything starts here

# Everything starts here

חברת Basix עוסקת ביבוא ובשיווק של חומרי גלם איכותיים לתעשיית המזון בישראל.

החברה רוכשת חומרי גלם ממיטב היצרנים באירופה ומספקת אותם ליצרני המזון בישראל מהדרום הרחוק ועד הנקודה הצפונית ביותר במדינה. החברה, מתאפיינת בשילוב מקצועי נדיר: חברת סוחרים אינטימית עם יכולות חובקות עולם.

החברה כוללת גרעין חזק של בעלי מקצוע מהשורה הראשונה, שהתמחותם, ניסיונם העשיר וכל מעיניהם בתחום חומרי הגלם לתעשיית המזון.

כחברה המכוונת ללקוח היא מתאפיינת בדינמיות, בגמישות, במהירות תגובה ובשירות אישי מאוד. כל היכולות האלו מוגבות בסטנדרטים המקצועיים, במשאבים, ביכולות ובמערכת התפקודית הקולחת והאמינה של חברת בייסיקס.

## הייחוד שלנו

הידע הנרחב שלנו בתחום המזון המאפשר התאמה מדויקת ללקוח, למוצר או לקטגוריה, היכולת לזהות את צרכי השוק.

## חדשנות

אתור ופיתוח של חומרי גלם מתחכמים יותר בעלי ערך מוסף טכנולוגי, בריאותי, שיווקי או כלכלי ליצרן - אלה המאפיינים המייחדים אותנו בשוק המזון והמצדיקים את המוניטין המצויין שלנו בתחום.

## ההתמחויות שלנו

ההכרות הקרובה שלנו עם שוק המזון בכלל ושוק חמרי הגלם בפרט והמומחיות הייחודית שלנו בהתנהגות חומרים מעניקים ללקוחות שלנו יתרון עצום. שליטה במתרחש בשווקי המזון וחומרי הגלם בעולם, אצבע על הדופק, מידע עדכני על כל הספקים והמגמות בתחום ותחזיות הן לגבי פיתוחים חדשים והן לגבי תמחור, מאפשרים לנו להביא את המיטב שבמחירים הכדאיים ביותר.

גם הידע שלנו בתחום הרכש והתקשורת הטובה עם כל הגופים והרשויות מאפשר לנו להבטיח אספקה שוטפת ללא תקלות וללא עיכובים.

## היכולות שלנו

כשכל מערכת הלוגיסטיקה, האחסון והאספקה של "סלע לוגיסטיקה" מאחורינו, אנתנו מבטיחים שכל החומרים יאוחסנו במחסנים מיוחדים לחומרי גלם בעלי מערכות מיוזוג, קירור ובקרת לחות ברמה הגבוהה ביותר. לאורך כל שרשרת ההובלה והאספקה, כולל בצי המשאיות שלנו, נשמרים כל אחד מהחומרים בתנאים מיטביים המותאמים לו בדיוק.

## חומרי הגלם שלנו

בנווד למגמה השולטת של יבוא חומרי גלם מהמזרח הרחוק, מקפידה חברת בייסיקס לייבא חומרים משוכחים מספקים אירופיים מוכרים ואמינים. החברה עומדת בתקנים ISO 9002 ו-HACCP ומקפידה שכל ספקיה יעמדו אף הם בתקנים המחמירים ביותר בעולם בתחום המזון. חומרי הגלם כולם עומדים בבדיקות כשרות לצורך קבלת אישורי כשרות מכל סוג לפי דרישות הלקוח.

## השירות שלנו

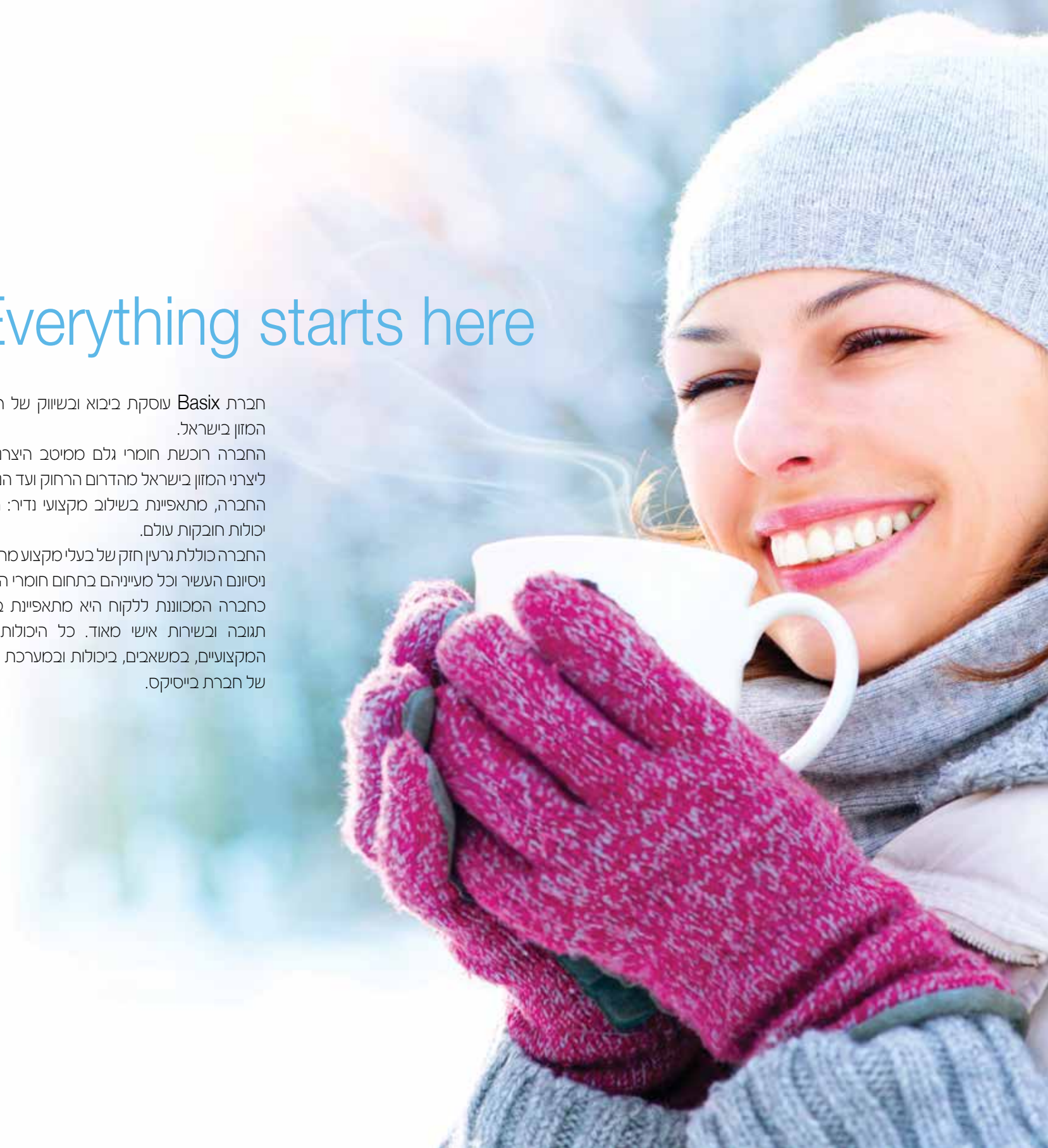
חברת בייסיקס מתגאה בשירות מקצועי, אישי וקשוב. אנתנו מייעצים ומתכננים עם הלקוח אספקה של חומרי גלם המתאימים באופן המושלם ביותר לצרכיו ומבטיחים שגיעו אליו במועד ובמצב מיטבי תוך שמירה מלאה על איכותיהם.

עם מערך אחסנה ברמה גבוהה ומלאי זמין של חומרי גלם, ערוכה החברה להזמנות תוך זמן קצר ויכולה להבטיח מהירות תגובה ויצאת דופן. בנוסף, מציעה בייסיקס ללקוחותיה תמיכה טכנולוגית צמודה, הכוללת ביקורת של מומחים מחו"ל פעם ברבעון, כדי לפקח על אכות החומרים המסופקים, לוודא התאמתם המלאה לנדרש ולהציע אמצעים ליעול ולשפור.

## הערכים שלנו

אנתנו כ- בייסיקס רואים את עצמנו כחברה אינטימית, אנושית וחמה הפועלת בשיתוף ומתוך רוח צוות אמיתית ויחסי אמון הן בתוכה והן עם לקוחותיה וספקיה. אנתנו מתגאים במקצועיות ובמומחיות שלנו בתחום המזון ונעשה הכל כדי להמשיך להתמקצע ולהיות עבור לקוחותינו הכתובת המקצועית הטובה, האמינה והמעודכנת ביותר.

אנתנו מתחייבים, כלפי עצמנו, כלפי לקוחותינו וכלפי ספקינו להמשיך לשמור על דינמיות, על יצירתיות ועל חדשנות ולהמשיך לפתח, לחפש, להמציא ולהפתיע עם פתרונות מתקדמים, חומרי גלם חדשניים, ומענה מדויק וכדאי ביותר לכל תחום ולכל לקוח. מעיינו ומאמצנו יהיו תמיד מכוונים להעניק ללקוחותינו את השירות הטוב, הקשוב והמתחשב ביותר.



# מלבינים וקפה

## מלביני קפה (תחליף חלב) למשקאות

קבוצה זו כוללת מלבינים המתאפיינים בטעם נפלא ויציבות מעולה בסמפרטורות גבוהות, במים קשים וברמות pH נמוכות. התכונות הייחודיות של המלבינים למשקאות של חברת Basix: אבקות המתאפיינות במסיסות טובה (האבקה נעלמת מתחת לפני הנוזל תוך זמן קצר), מבטיחות תהליך Creaming יעיל (המשקה מקבל מראה "קרמי"), נמוגות היטב (ניתן לערבב את המוצר ללא קושי עם מרכיבים אחרים) ושומרות על יציבותן בסמפרטורות גבוהות. תקופת התפוגה של המלבינים היא 24 חודשים. המונון הרחב של המלבינים שמציעה החברה מאפשר ללקוחות לבחור את המוצר המתאים להם ביותר לא רק מבחינת האיכות, אלא גם מבחינת המחיר.

## מוצרי מקצפת (Toppings)

האבקות של חברת Basix למקצפות מהוות מרכיב בסיסי בייצור קינוחים, קרמים וציפויים בהיקף תעשייתי.

מוצרי המקצפת של חברת Basix מאפשרים לכם ליצור:

- קינוחים וקציפות (מוסים) מוקצפים על-ידי החדרת אוויר
  - ציפויים מוקצפים או קרמים מיוחדים לקישוט ומילוי מוצרים מתוקים (עוגות, רפרפות, קרמים לקינוחים)
- מוצרי המקצפת של חברת Basix מאפשרים ליצרנים לגוון את מוצריהם וליצור מבחר גדול יותר. מוצרי Basix נמסים בנוזלים קרים וניתנים להקצפה, כמו במצבים של קינוחים מוקצפים אותם מכינים על פי שיטות מסורתיות. הסדרה כוללת מוצרים מוגמרים למחצה ומהומגנים, ומשמעות הדבר היא שאין צורך לשמור אותם בקירור. המומחים הטכניים של חברת Basix ישמחו להעמיד לרשותכם את כל הניסיון והידע שלהם ולסייע לכם לבחור את המוצר המתאים ביותר לצרכים שלכם.

## שומן באבקה

אנו מוכרים שומן באבקה (עד 80% שומן) על בסיס דקלים או קוקוס, אבקה ייחודית זו מאפשרת ליצרני מוצרים הנמכרים כתערובת אבקתית להגיע למוצר הרצוי להם במהירות וביעילות.

יישומים:

- למרקים ורטבים מוקרמים.
- פודינגים ותערובות לעוגות בהכנה מהירה.
- לתערובות של משפרי אפיה.

## קפה נמס אבקתי

תהליך היבוש בהתזה זוכה לפופולאריות רבה בקרב הצרכנים.

## קפה מוגרען

תהליך הגרעון שומר על הארומה והטעם המעודנים של הקפה ומפיק מוצר מוגמר מתוחכם ואלגנטי יותר. אינני הטעם בכל רחבי העולם נהנים מדי יום מן הסוגים השונים של הקפה המוגרען שלנו.

## קפה מיובש בהקפאה

במפעל לייצור קפה נמס מיובש בהקפאה נעשה שימוש בטכנולוגיה העדכנית והחדשה ביותר לייצור קפה, באכות הגבוהה ביותר המתאפין בטעם מקורי וארומה עשירה - למגור השוק האיננים ביותר.



# שוקולד

## שוקולד מריר

אנו מציעים מבחר עשיר במיוחד של סוגי שוקולד מריר במגוון רחב של טעמים, סמתוק עדן ועד מריר במיוחד. יתרה מזאת - אנו וכלים להתאים את הצמיגות של השוקולד ליישומים של הלקוח.

## שוקולד חלב

אצלנו תמצאו מגוון סוגי שוקולד חלב בטעמים ומרקמים שונים – מרכות דמויות שמנת ועד מתיקות דמוית קרמל - בדיוק כמו שהצרכנים שלכם אוהבים, ובהתאמה מושלמת לקונספט המוצר שלכם. ניתן להתאים את הצמיגות של המוצר בהתאמה ליישום שלכם.

## שוקולד לבן

באפשרותכם לבחור את טעמו של השוקולד הלבן שלכם מתוך מגוון רחב של טעמים ומרקמים - החל במתוק וחלבי וכלה במלא וקרמי, עם הדגשות מעודנות של קרמל. לכל יישום שתעלו בדעתכם - אנו נספק את הצמיגות המתאימה.

## מליות

בזכות המגוון הרחב של מליות על בסיס שומן שאנו מציעים, כל יישום הופך להיות אפשרי. מבחר המליות שלנו כולל טעמים מגוונים - החל משוקולד מריר או לבן וכלה בשקדים או אגוזים, ומבטיח תוצאות סופיות מעולות במוצר המוגמר, מבפנים ומבחוץ - רק השמיים הם הגבול.

## קישוטי שוקולד

מספלי שוקולד להגשת מנות קינוח ועד מוצרי קישוט/עיטור לפיזור על מוצרים בגימור של ציפוי (Topping), המבחר ואפשרויות היישום שמציעים מוצרי הקישוט/עיטור של חברת Basix הם אינסופיים. כל מוצרי השוקולד לקישוט/עיטור מיוצרים בהקפדה מיוחדת ומכילים 100% שוקולד - ערובה למראה מושלם ורסה גבוהה של התאמה אישית.

## תוספי שוקולד עמידים באפייה

בזכות מגוון הטעמים והמרקמים של תוספי השוקולד שלנו המיועדים למוצרי אפייה, רעיונות יצירתיים חדשים הופכים חישי-קל למציאות. באפשרותכם להוסיף את התוספים המתאימים לפי העדפותיכם או ההעדפות של לקוחותיכם: נסיפי שוקולד טהור במידות S (קטן), M (בינוני) או L (גדול), מקלונים קצרים או ארוכים, מקלונים בטעם מיוחד או במרקם פריך, קרמים רכים עם תחושת חיך חלקה במיוחד ועוד. כל המוצרים הללו עמידים בסמפרטורות האפייה ומבטיחים חוויית טעם נהדרת ותחושת חיך נפלאה.

## תוספים לממתקי שוקולד, קינוחים וגלידה

העשרת ממתקי שוקולד, גלידה וקינוחים באמצעות תוספות משעשעות או "מנוגדות" פותרת בפניכם מגוון אינסופי של אפשרויות לבידול המוצרים שלכם. צרו את השוני באמצעות מבחר טעמים, החל משוקולד וכלה בתוספים צבעוניים ומורכבים. הפתיעו באמצעות מבחר מרקמים, החל ברכות חלקה ונעימה וכלה בפריכות קשה. בנוסף לכך, סמיכות שהתכונות הטכניות תמיד חשובות, התוספים של Basix מצטיינים בהתנהגות יציבה במיוחד במספר יישומים על בסיס שומן.

## תוספים מיוחדים

בעזרת פולי הקקאו הגרוס (Cocoa Nibs) של בארי קאליבו (Barry Callebaut), באפשרותכם להוסיף הדגשה טהורה ופריכה לממתקי השוקולד שלכם (סבלאות שוקולד, פרלינים), לחלבה, עוגות ולמוצרי מאפה. הקקאו הגרוס היוו תוצאה של גריסת פולי קקאו (100% קקאו) המצטיינים בטעם מודגש אך מעודן. ניתן להשיג אותם במידות שונות.



## מוצרי קקאו

חברת Basix מציעה מגוון מוצרי קקאו אכותיים המיוצרים בטכנולוגיות העיבוד המתקדמות והחדשניות ביותר.

### אבקת קקאו

אבקת קקאו הוא המוצר הסופי המתקבל על-ידי כתישה מכאנית של עוגות הקקאו שנותרו לאחר תהליך כבישת פולי הקקאו. מוצרי הקקאו של חברת Basix מוכרים היטב בזכות מאפייני הצבע והטעם המעולים שלהם.

בדומה לליקר הקקאו, פרופיל הטעם של אבקת הקקאו תלוי במקורם של חומרי הגלם ובאומנות קליית הקקאו במהלך עיבוד מוצרי הקקאו. חברת Basix מציעה מגוון רחב של מוצרי אבקת קקאו, ממיסב היצרנים באירופה. אבקות הקקאו שמקורם מפולים מגאנה ואבקות קקאו אחרות שמקורן באפריקה ומצטיינות בניחוח וטעם ייחודיים.

בנוסף לכך, חברת Basix מציעה אבקות קקאו עם תכולת שומן גבוהה ואבקות קקאו עם תוספת לציטין. אבקת הקקאו עם תוספת הציטין מסוגלת לשפר את המסיסות של הקקאו בחלב או מים קרים.

### עיסת קקאו

עיסת הקקאו מופקת מסחינת גלעיני קקאו (Cocoa Nibs) קלויים. כידוע, פרופיל הטעם של עיסת הקקאו קשור בקשר אמיץ לדרשות פרופיל הטעם בייצור שוקולד. פרופיל הטעם הייחודי של עיסת הקקאו תלוי במקורם של חומרי הגלם ובאומנות קליית הקקאו במהלך עיבוד מוצרי הקקאו.

חברת Basix מציעה מגוון של עיסות קקאו משובחות המיוצרות מ-100% פולי קקאו מגאנה, פולי קקאו מאפריקה המערבית ופולי קקאו מוכתרים מן המטעים שבדרום-מזרח אסיה.

### חמאת קקאו

חמאת הקקאו היא השומן הטהור והמשובח המופק מכבישת זרעי הקקאו מסוג Theobroma. חמאת הקקאו, אחד המרכיבים המרכזיים בייצור שוקולד, מוכרת היטב ומועדפת על פני סוגים אחרים של שומן צמחי עקב העובדה שנקודת ההמסה שלה נמוכה יחסית - 35 מעלות צלסיוס.

חמאת הקקאו הסבעית מתאפיינת בטעם קקאו מודגש. בהתאם לדרישות הלקוח, ניתן להפיק חמאת קקאו נטולת ריחות למחצה או נטולת ריחות לחלוטין, במטרה לספק מאפייני טעם קקאו מתונים ו-"עגולים".

סוגי חמאת קקאו ממקורות שונים נבדלים זה מזה בפרופיל ההמסה שלהם. חמאת קקאו מן הסוג האסיאתי מצטיינת בקשיות ועמידות לשנויים, בהתאם לנדרש כמתכוני שוקולד שונים. חמאת קקאו מן הסוג האפריקני מתאפיינת ב-"רכות" טיפוסית, המשתקפת בפרופיל תכולת שומנים מוצקים (SFC = Solid Fat Content) נמוך. חמאת הקקאו מסוג זה מצטיינת בשחרור טעמים משופר, תחושת חץ חלקה ותכונות פסיקליות נוספות המבוקשות בייצור שוקולד.





## חומרי גלם לאפייה

### אנו מספקים ממלאי מקומי מגוון רחב של חומרי גלם לאפייה:

גלוטן: הגלוטן הינו חומר המשמש בעיקר לאפיית לחמים, לשיפור הקמח על ידי העלאת רמת החלבון שבו וגם ליצור תחליפי בשר צמחיים. סוכרים תזונתיים: סוכרים לא מססיים אשר מהווים חומר גלם עיקרי ביצור לחם "קל" מופחת קלוריות. הסיבים מופקים משיבולת שועל או חיטה או צללוזה. שמנים ושמונים: שמני דקלים, גלעיני דקלים ושמן קוקוס אשר פותחו לשימושים נרחבים בעולם האפייה, עם נקודות היתוך שונות, וללא טרנס.

### אבקות קקאו

חברת Basix מציעה מגוון רחב של אבקת קקאו, ממיסב הצרנים באירופה. אבקות הקקאו שמקורם מפולים מוגנה ואבקות קקאו אחרות שמקורן באפריקה ומצטיינות ביחוח וטעם ייחודיים. בנוסף לכך, חברת Basix מציעה אבקות קקאו עם תכולת שומן גבוהה ואבקות קקאו עם תוספת לציטין. החל מאבקה עם 10-12 אחוזי שומן ועד אבקת שוקולד עם 35-37 אחוזי שומן. קקאו ניבס: שברי פולי קקאו אשר עברו תהליך מיון וניקוי מחמרים, להוספת קראנציות למוצר הסופי.

שוקולד: סוגים שונים של מרקמים וצורות (בלוקים מטבעות וציפסים), מריר חלב ולבן. סוגים שונים של קמח סויה: קמח המופק מפולי סויה קליים ואינו מכיל גלוטן. הקמח עשיר בחלבון ומינרלים רבים כמו אשלגן, סידן, ברזל ומגנזיום. מעשר את כל סוגי המאפים כמו לחמים, עוגות עוגיות ופלים וביצור מוצרי מאפה ללא גלוטן. עמילנים: עמילנים מעובדים ולא מעובדים מתפוחי אדמה, חיטה, תירס, טפיוקה, אפונה. שברי אגוזים מחיות פרי וממרחים: באריות של 5 או 10 ק"ג לנוחיות המשתמש מהיצרנים הגדולים בעולם בתחומם. גליצ'ין: חומר הלחה ביצור עוגות.

### ממתקים:

מלטיטול, סורביטול, אריטריטול: ממתקים לשימוש במוצרי מאפה אשר ביכולתם להחליף את הסוכר באופן מלא. על ידי החלפת הסוכר בממתקים אלו ניתן להוריד את הערך הקלורי של המוצר בכ- 20% סוכרלוז, אצה סולפם: ממתקים אלו אינם באים להחליף סוכר, בהיותם מתוקים פי 600-200 מסוכר, משתמשים בהם כדי להגיע לרמת מתוקות גבוהה תוך חיסכון ניכר בעלויות. לציטין: חומר זה משמש את תעשיית המאפה על כל גוניה. ויטלין: חומר טעם מאוד נפוץ בכל תעשיית המאפה המתוק הקיים בשוק. מייצבים ופוספטים: חומרי עזר למשפרי אפיה וליצור של אבקת אפיה. מוצרי סוכר מיוחדים: הסוכר הינו חומר גלם מוביל ועיקרי בכל מוצרי האפייה המתוקים, אך התעשייה הכירה עד כה סוג אחד בלבד של סוכר. אנו החלטנו לשנות מצב זה ולהציג בפני השוק מגוון רחב מאוד של סוכרים מיוחדים כגון גבישי סוכר שקופים או לבנים עמידים באפיה, אבקת סוכר, סוכר נוזלי, סוכר נמס בקר.

## ממתיקים וסוכרים מיוחדים

### סוכרים מיוחדים:

חברת בייסיקס מייצגת בארץ את אחד מיצרני הסוכר הגדולים באירופה. אנו מביאים לארץ מספק זה, סוגים שונים של סוכרים אשר הינם מיוחדים מאוד ואינם דומים לסוכר הרגיל הנמכר בארץ.

### בין המוצרים ניתן למצוא:

גבישי סוכר מיוחדים עמידים באפיה: נכשים אלו הינם בעלי מרקם עדין ביותר, אינם נמסים באפיה ונשארים לבנים על גבי העוגה או העוגיה, ניתן לקבל גם גבישים אלו כשהם שקופים. אבקת סוכר דקה במיוחד: כיצור מוביל, מייצר הספק שלנו מספר רב של סוגים של אבקת סוכר, האבקות הינם עם דקויות שונות המותאמות לצרכים מיוחדים של המשתמשים בהם. סירופ סוכר: סוכר אשר מוגע בצורה נוזלית בדליים או במיכלים של 1 טון, צבע הסירופ נע בין שקוף לגמרי ועד לצבע שחור. סוכר נמס: סוכר מיוחד המיושב במגדל יבוש, הסוכר נמס באופן מיידי בנוזל קר.

### ממתיקים:

אנו מחזיקים במלאי, תחליפי סוכר בעל ערך קלורי נמוך יחסית לסוכר. תחליפי הסוכר משמשים את תעשיית המזון בישראל לשם יצור מוצרים ללא סוכר.

### בין הממתיקים שאנו מספקים ניתן למצוא את המוצרים הבאים:

אריטרטול: משמש כחלופה מלאה לסוכר בעל ערך קלורי 0 !!! ממתיק חדשני ביותר אשר השימוש בו הולך וגדל. מלטיטול: ניתן לקבל ממתיק זה הן בנוזל והן באבקה, בשימוש נרחב בתעשיית המאפה בארץ. סורביטול: משמש בעיקר ביצור מסטיקים, ניתן לקבל חומר זה באבקה או בנוזל. סוכרלוז: ממתיק זה בעל פרופיל מתיקות דומה לסוכר, אך מתוק בכ- 600 פעם ממנו ניתן לקבל אותו בשלוש צורות: אבקתי, מגורטן, בנוזל







## שמונים ושמונים

חברת Basix היא ספקית מובילה של שמונים צמחיים ייחודיים המצטיינים בערך מוסף גבוה. שמונים אלו הם ללא סירוס ונחשבים בריאותיים. הלקוחות שלנו מייצגים מגוון רחב של ענפי תעשיית המזון:

- שוקולד
- ממתקים
- מאפיות וקונדיטוריות
- תעשיית החלב
- יצרני תערובות למרקם, פודינג ומשקאות

בהתאם לצרכים של הלקוחות שלנו, חברת Basix מארגנת בנושא זה לפי התחומים העסקיים של לקוחותיה. היעד המרכזי של חברת Basix הוא לספק פתרונות חדשניים ויצירתיים בתחום השמונים הצמחיים לתועלת הלקוחות שלנו.

### מוצרים

המוצרים שמפיצה חברת Basix מופקים מחומרי גלם טבעיים ומזינים, לדוגמה: שמן דקלים, שמן לפתית (Rape) ושמונים אקוטיים אחרים. השמונים שלנו מתאפיינים ברמה טכנולוגית גבוהה. הם משמשים ביישומים כגון תחליפים לחמאת קקאו ולשמן חלב ומספקים פתרונות להרחקת חומצות טרנס שומניות במליות שוקולד, בתרכובות שונות וביישומים רבים אחרים בתחום הממתקים. חברת Basix היא אחת הספקיות המובילות של שמונים לתעשיית השוקולד והממתקים בישראל, וזאת בזכות תחליפי חמאת הקקאו (CBS) הייחודיים וכל סדרת השמונים המעולים שלנו.

### מחקר ופיתוח

מגוון השמונים המקיף של חברת Basix מבוסס על מאמצי מחקר ופיתוח ממוקד ורצוף, המבוצע במעבדות של הספקים שלנו. אנשי Basix מקדמים ומספחים בהתמדה את הידע והמומחיות שלהם בכל הקשור לתכונות של שמונים צמחיים באמצעות קשרים עם לקוחות ושיתוף פעולה עם מכוני מחקר ורשויות ממשלתיות - ברמה המקומית וברמה הכלל-עולמית. פעילות המחקר והפיתוח שלנו מתבצעת בתיאום הדוק עם הלקוח, במסרה להתאם את המוצרים שלנו לעמידה בדרישות הלקוח.

### שירות

אנו מספקים שירותי אספקה ממלאי מקומי באמצעות צי המשאות שלנו, באריוות המותאמות לצרכי הלקוח החל מאריוה של 10 קג ועד למיכלים של 1 טון.







[www.basix-ltd.co.il](http://www.basix-ltd.co.il)

רחוב הנגר 22 הוד השרון 45240 / סל. 09-74444511 / פקס. 09-7444855