

ПРЕЗЕНТАЦИЯ АССОРТИМЕНТНОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ АРТ БЕЙКЕРИ ПРОДЖЕКТ



УЛУЧШИТЕЛИ И СМЕСИ ДЛЯ ПШЕНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

СОВРЕМЕННЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ ХЛЕБА – ЭТО СПЕЦИАЛЬНЫЕ ГОТОВЫЕ КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ, ВНОСИМЫЕ В МУКУ ИЛИ ТЕСТО С ЦЕЛЬЮ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ХЛЕБА И РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА.

ПРИМЕНЕНИЕ УЛУЧШИТЕЛЕЙ СПОСОБСТВУЕТ:

- ГАРАНТИИ СТАБИЛЬНОГО КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МУКИ С НИЗКИМИ ХЛЕБОПЕКАРНЫМИ СВОЙСТВАМИ;**
- ПРИМЕНЕНИЮ УСКОРЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА (БЕЗ БРОЖЕНИЯ)**
- БЫСТРОМУ ИЗМЕНЕНИЮ АССОРТИМЕНТА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ;**
- УЛУЧШЕНИЮ ВНЕШНЕГО ВИДА, ВКУСА И ПРОДЛЕНИЮ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ**
- СНИЖЕНИЮ ЗАВИСИМОСТИ КОНЕЧНОГО РЕЗУЛЬТАТА ОТ ОТКЛОНЕНИЙ В КАЧЕСТВЕ МУКИ,**
- УВЕЛИЧЕНИЮ ОБЪЕМА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ, БЕЗ СНИЖЕНИЯ КАЧЕСТВА**



СОЛОДА И ЗАТЕМНИТЕЛИ, ЗАКВАСКИ И ПОДКИСЛИТЕЛИ

СОЛОДА И ЗАКВАСКИ НЕЗАМЕНИМЫ В ИЗГОТОВЛЕНИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ХЛЕБА. ОНИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ СОСТАВЛЯЮЩУЮ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА ИЗ РЖАНОЙ МУКИ, ПРИДАВАЯ ЕМУ ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВКУС, АРОМАТ. ИЗМЕНЯЯ ДОЗИРОВКУ МОЖНО РЕГУЛИРОВАТЬ КИСЛОТНОСТЬ ЦВЕТ ХЛЕБА И ЕГО ВКУСОВЫЕ СВОЙСТВА.

ВСЕ ЭТИ ПРОДУКТЫ СПОСОБНЫ ОБЕСПЕЧИТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- **ВЫСОКАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА БЕЗ ВЛИЯНИЯ СЕЗОННОГО ФАКТОРА И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ.**
- **РЕГУЛИРУЕМАЯ КИСЛОТНОСТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНКРЕТНОГО РЕЦЕПТА.**
- **ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУХУЮ ЗАКВАСКУ ДЛЯ БЕЗДРОЖЖЕВОГО ХЛЕБА .**
- **ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПОДКИСЛИТЕЛИ ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЖАНОГО, РЖАНО – ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА УСКОРЕННЫМ СПОСОБОМ.**

ТАКИМ ОБРАЗОМ ДОСТОИНСТВАМИ ЭТИХ ДОБАВОК ЯВЛЯЮТСЯ:

- **НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА**
- **СТАБИЛЬНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ КИСЛОТНОСТИ;**
- **ВОЗМОЖНОСТЬ УСКОРЕННОЙ ВЫПЕЧКИ**



ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ

СМЕСИ ЭТО – ГОТОВЫЙ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОЛУФАБРИКАТ. СОСТАВ СМЕСИ СОДЕРЖИТ РАЗЛИЧНЫЕ КОМПОНЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕСЯ РЕЦЕПТУРОЙ ТОГО ИЛИ ИНОГО ВИДА ПРОДУКТА. ПРИМЕНЕНИЕ ГОТОВЫХ СМЕСЕЙ НА ПРОИЗВОДСТВЕ ПОЗВОЛЯЕТ БЕЗ ДОЛГИХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАЗРАБОТОК МГНОВЕННО НАЧИНАТЬ ПРОИЗВОДСТВО НОВОГО ПРОДУКТА.

НАПРИМЕР ТАКИЕ ХЛЕБА, КАК:

- **ЗЕЛЬНОЦЕРНОВОЙ ХЛЕБ;**
- **РЖАНОЙ ХЛЕБ;**
- **ЧИАБАТТА;**
- **БАГЕТЫ (ТОМАТНЫЕ, СЫРНО-ЛУКОВЫЕ);**
- **СПЕЛЬТОВЫЕ ХЛЕБА;**
- **БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ;**

И МНОГИЕ ДРУГИЕ...



СМЕСИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ВЫПЕЧКИ

ГОТОВЫЕ СМЕСИ ЕСТЬ КАК ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ТАК И ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ. ИХ СОСТАВ ТАК ЖЕ НАПРЯМУЮ ЗАВИСИТ ОТ ИЗГОТАВЛИВАЕМОГО ИЗДЕЛИЯ И ПОЗВОЛЯЕТ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСИЛИЙ ВЫВОДИТЬ НА ПРОИЗВОДСТВО НОВЫЕ ПРОДУКТЫ.

САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫЕ ИЗ СМЕСЕЙ:

- ПЕЧЕНЬЕ;
- КЕКСЫ;
- БРАУНИ;
- БИСКВИТЫ;
- ВАФЛИ;
- ОСНОВЫ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖЕННЫХ;



ЗЕРНО, ПОСЫПКИ, ХЛОПЬЯ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЗЕРНОВЫХ СМЕСЕЙ УЛУЧШАЕТ ВНЕШНИЙ ВИД ИЗДЕЛИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА. ТАК ЖЕ ХРУСТЯЩИЕ ХЛОПЬЯ И ЗЁРНА ПРИДАЮТ ОСОБУЮ ПИКАНТНОСТЬ И ЭЛЕГАНТНОСТЬ ГОТОВОМУ ИЗДЕЛИЮ.

В СОСТАВ СМЕСЕЙ ВХОДЯТ:

- СЕМЕНА ЛЬНА
- СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА
- СЕМЕНА ТЫКВЫ
- КУНЖУТ
- ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ
- ХЛОПЬЯ РЖАНЫЕ
- ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ



ШОКОЛАД, НУГА, КАКАО - ПРОДУКТЫ

КУВЕРТЮР (ШОКОЛАД)

ПРОИЗВОДИТСЯ ИЗ ЛУЧШИХ СОРТОВ КАКАО-БОБОВ ГАНЫ, ЭКВАДОРА, ВЕНЕСУЭЛЫ, ОСТРОВА ЯВА. ПРИМЕНЯЕТСЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНФЕТ, НАПОЛНИТЕЛЕЙ, КРЕМОВ, ТРЮФЕЛЬНЫХ МАСС, А ТАК ЖЕ ДЛЯ ИЗЫСКАННОГО ШОКОЛАДНОГО ДЕКОРА И ЛИТЬЯ ПОЛЫХ ФИГУР.

НУГА

СОЗДАЁТСЯ ИЗ СВЕЖЕОБЖАРЕННОГО ЛЕСНОГО ОРЕХА, МИНДАЛЯ, ФУНДУКА.

ОБЫЧНО НУГА ИМЕЕТ ПРИЯТНЫЙ КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ. ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КОНФЕТ, НАПОЛНИТЕЛЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРИДАНИЯ ВКУСА КРЕМАМ.



МАРЦИПАНЫ И ОРЕХИ

МАРЦИПАН - ЭТО СМЕСЬ ИЗМЕЛЬЧЁННОГО В МУКУ МИНДАЛЯ И САХАРНОГО СИРОПА (ИЛИ САХАРНОЙ ПУДРЫ). ЕСЛИ ВМЕСТО МИНДАЛЯ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ АБРИКОСОВЫЕ КОСТОЧКИ (РЕЖЕ ПЕРСИКОВЫЕ), КОНДИТЕРСКИЙ ПРОДУКТ НАЗЫВАЕТСЯ ПЕРСИПАНОМ.

ПРОДУКТ ИМЕЕТ ЯРКО ВЫРАЖЕННЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ ВКУС И ЦВЕТ СЛОНОВОЙ КОСТИ. СЛУЖИТ ДЛЯ СОЗДАНИЯ НАЧИНОК, КОНФЕТ, ДОБАВЛЕНИЯ В ВЫПЕЧКУ, УКРАШЕНИЯ, МОДЕЛИРОВАНИЯ И ЛЕПКИ МАРЦИПАНОВЫХ ФИГУРОК.

МАРЦИПАН УПОТРЕБЛЯЕТСЯ ТАКЖЕ В ВИДЕ:

- КОНФЕТ, ГЛАЗИРОВАННЫХ ШОКОЛАДОМ ИЛИ САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ**
- В ЧИСТОМ ВИДЕ («МАРЦИПАНОВЫЙ ХЛЕБ», МАРЦИПАНОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ)**
- УКРАШЕНИЯ ИЛИ НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТА**



АРОМАТИЗАТОРЫ, КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТЫ И АРОМАТИЧЕСКИЕ МАСЛА

АРОМАТИЗАТОРЫ, АРОМАТИЧЕСКИЕ ЭССЕНЦИИ (НА НАТУРАЛЬНЫХ ОСНОВАХ) И АРОМА-ПАСТЫ ПРИМЕНЯЮТСЯ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ ВЗБИТЫХ СЛИВОК, РАЗЛИЧНЫХ КРЕМОВ, ДЕСЕРТОВ, НАПОЛНИТЕЛЕЙ, МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ, ГЛАЗУРЕЙ, ЖЕЛЕ. А ТАК ЖЕ ДЛЯ ПРОПИТЫВАНИЯ ОСНОВЫ ТОРТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЧИНОК ДЛЯ КОНФЕТ.

ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ЯГОД, ФРУКТОВ. ИМЕЮТ ЯРКО ВЫРАЖЕННЫЙ ВКУС, ЦВЕТ И ЗАПАХ.



ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ, МАССЫ, ПАСТЫ, НАПОЛНИТЕЛИ

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ С КУСОЧКАМИ НАТУРАЛЬНЫХ ЯГОД И ФРУКТОВ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВЫПЕЧКИ. ОБЛАДАЮТ АППЕТИТНЫМ АРОМАТОМ И ПРИЯТНЫМ НАТУРАЛЬНЫМ ВКУСОМ.

ПРОДУКТЫ УДОБНЫ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ОСНОВАНЫ НА ТРАДИЦИОННЫХ РЕЦЕПТУРАХ И ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ.

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, СПОСОБСТВУЮТ ПРИМЕНЕНИЮ ПРОДУКТА НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЯХ.



ТАК ЖЕ В АССОРТИМЕНТ ВХОДЯТ:

- МАРГАРИНЫ, ЖИРЫ, МАСЛА
- ЖЕЛЕ, ГЕЛИ И ЗАГУСТИТЕЛИ
- ГЛАЗУРИ И ПОКРЫТИЯ
- СЛИВКИ И ВЗБИВНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
- СТАБИЛИЗАТОРЫ СЛИВОК И КРЕМОВ
- БЕЛОК И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
- ДЕКОРЫ И ОТДЕЛКА
- ЦУКАТЫ
- ДРОЖЖИ, РАЗРЫХЛИТЕЛИ,
ЭМУЛЬГАТОРЫ
- САХАРНЫЕ ГЛАЗУРИ, ПОМАДЫ И
ПОКРЫТИЯ

**АССОРТИМЕНТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ПОСТОЯННО ПОПОЛНЯЕТСЯ
НОВЫМИ ПОЗИЦИЯМИ**

