КАТАЛОГ
ПРОДУКТОВ







IREKS
ТРИЭР

Содержание

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Смеси для приготовления хлебобулочных изделий	5 - 19
Смеси для отделки хлебобулочных изделий	20
Смеси для приготовления сдобных, слоеных изделий и изделий, жареных во фритюре	21 - 23
Улучшители	24 - 33
Закваски и подкислители	34 - 35
Солодовые продукты	36 - 38
Средства для смазывания форм	39 - 40

КОНДИТЕРСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Смеси для приготовления кондитерских изделий	42 - 52
Разрыхлители	53
Кремы и начинки	54 - 59
Стабилизаторы взбитых сливок и фонды	60 - 61
Гели | Желирующие вещества | Загустители	62 - 64
Ароматизаторы и аромапасты	65 - 69
Сахарные глазури, помадки	70 - 71
Ингредиенты для производства мороженого	72 - 74
Декор	75
Кремы на растительных маслах для взбивания	75
Сиропы	76 - 77

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Пряности | Гастрономические начинки	79 - 81

Добро пожаловать в мир новых возможностей!








ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Мы предлагаем широкий ассортимент хлебопекарных смесей, изготовленных из высококачественных ингредиентов. Сочетание традиционных видов сырья и обогащающих компонентов на основе злаковых и масличных культур, солодовых продуктов и овощных добавок позволяет производить широкий ассортимент изделий европейского уровня.

Хлебобулочные изделия на основе наших смесей имеют сбалансированный состав, обладают высокой пищевой и биологической ценностью.

Использование хлебопекарных смесей позволит вам расширить ассортимент выпускаемой продукции, увеличить срок годности изделий, оптимизировать технологический процесс, снизить риск выпуска некачественных изделий и сделать производство более эффективным.

Преимущества:

- простое приготовление теста;
- тесто легко обрабатывается как вручную, так и механически;
- длительное сохранение свежести готовых изделий;
- возможность производства изделий по технологии замедленного брожения.

АРТИЗАНО



Смесь предназначена для производства хлеба и хлебобулочных изделий с крупной пористостью. Подходит для приготовления чиабатты, фокаччи, основы для пиццы, багетов, а также других пшеничных хлебобулочных изделий

Дозировка: от 5 до 10 % от массы муки

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, клейковина пшеничная, мука соевая дезодорированная, мука пшеничная солодовая.

Преимущества: вариативность дозировок — за счет изменения количества АРТИЗАНО в рецептуре можно вырабатывать изделия с различной пористостью и объемом в зависимости от требуемого результата; обеспечение быстрого и простого процесса тестоприготовления; гарантия высокой технологичности в работе, в особенности на автоматизированных линиях; готовые изделия на основе смеси обладают выброженным вкусом и ароматом, крупной неравномерной пористостью, приятным цветом мякиша, хрустящей корочкой, рустикальным внешним видом, длительное время сохраняют свежесть; возможность выработки замороженных полуфабрикатов с сохранением всех потребительских характеристик.

АРТИЗАНО МУЛЬТИЗЛАК



Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с пшеничной и ржаной крупкой, ячневой крупой, кукурузными и овсяными хлопьями, ржаным солодом и пшеничными солодовыми продуктами.

Дозировка: от 25 до 40 % от массы муки.

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья кукурузные, крупка пшеничная, хлопья овсяные, солод ржаной сухой ферментированный, клейковина, мука соевая, сухая ржаная закваска, крупка ржаная, крупа ячменная ячневая, мука пшеничная солодовая, аскорбиновая кислота, ферменты.

Преимущества: в состав смеси входит только один Е-ингредиент: аскорбиновая кислота; смесь обогащена различными зерновыми и злаковыми компонентами, которые богаты витаминами и минеральными веществами, необходимыми для здоровья человека; продукт соответствует концепции ЗОЖ; изделия имеют насыщенный солодовый вкус и аромат; готовые изделия длительное время сохраняют свежесть; тесто стабильное и технологичное, легко обрабатывается вручную и механически.

БОН БАГЕТ



Смесь для производства традиционных французских багетов, а также различных видов хлебобулочных изделий

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль, закваска пшеничная сухая, мука пшеничная набухающая.

Преимущества: использование смеси обеспечивает хрустящую корочку, характерную для традиционных французских багетов, а также формирует структуру пористости, присущую подобным изделиям; полученные изделия отличаются тонким сливочным ароматом, упругим мякишем, а также длительное время сохраняют свежесть, что особенно важно для багетов.

БОРОДИНО



Смесь для производства заварного ржано-пшеничного хлеба типа бородинского, а также широкого ассортимента оригинальных хлебобулочных изделий

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: мука ржаная набухающая, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, пшеничная клейковина, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: позволяет получить ржано-пшеничный хлеб типа бородинского с тонкой хрустящей корочкой и нежным мякишем с тонким солодовым вкусом; смесь может использоваться при производстве различных видов изделий — хрустящих багетов, ароматных булочек, оригинальных слоек, печенья и крекеров.

БОРОДИНО-ЭКСТРА



Смесь для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий и хлеба типа рижского

Дозировка: до 12 %

Основные компоненты: мука ржаная набухающая, пшеничная клейковина.

Преимущества: получаемые изделия обладают тонкой румяной корочкой, светлым мякишем с легкой кислинкой, что характерно для традиционных заварных сортов ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

БОРОДИНСКАЯ СОЛОДОВАЯ



Смесь для производства заварного ржано-пшеничного хлеба с выраженным солодовым вкусом и ароматом

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, пшеничная клейковина, солод ржаной сухой ферментированный, мука ржаная набухающая, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: обеспечивает получение изделий с ярко выраженным солодовым ароматом, хорошим объемом и оригинальным пряным вкусом, присущим заварным сортам ржано-пшеничных хлебобулочных изделий; получаемые изделия имеют хороший объем, влажный эластичный мякиш, а тмин и кориандр придают хлебу пряный вкус.

БОУ ДЕ КЕЖО | БОУ ДЕ КЕЖО РУС



Смесь для производства бездрожжевых сырных выпеченных изделий

Дозировка: 100 %

Основные компоненты: крахмал тапиоковый (маниоковый), соль, сыворотка молочная сухая.

Преимущества: позволяет быстро и просто произвести бездрожжевые сырные булочки и снеки; пикантный сыр в сочетании с экзотическим тапиоковым крахмалом создают особый вкус и восхитительный аромат; благодаря отсутствию глютена в составе смеси булочки на основе БОУ ДЕ КЕЖО являются идеальным продуктом для людей, придерживающихся безглютеновой диеты.

БРЭД МИКС ГЛЮТЕН-ЛАЙТ



Смесь предназначена для производства выпечных изделий, не содержащих глютен

Дозировка: в соответствии с утвержденными рецептурами

Основные компоненты: ядро семян подсолнечника, крахмал картофельный, крахмал кукурузный, семена льна, сахар, семена тыквы, соль, масло подсолнечное.

Преимущества: в состав смеси не входит содержащее глютен сырье, что позволяет производить изделия «не содержащие глютен»; в состав смеси входят различные масличные культуры, придающие изделиям высокие потребительские характеристики и дополнительно обогащающие изделия макро- и микроэлементами и витаминами; специально подобранный состав смеси позволяет получить технологичное, удобное в работе тесто, несмотря на отсутствие муки в составе.

БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ



Смесь для производства выпеченных изделий, в том числе не содержащих глютен

Дозировка: 100 %

Преимущества: изделия на основе данного продукта обладают высокими потребительскими характеристиками, содержат в своем составе масличные культуры; исключительная чистота, высочайшее качество и безопасность безглютенового сырья гарантированы и подтверждены всеми необходимыми сертификатами.

ВИКТОРИЯ



Смесь для производства ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий, содержащих различные масличные культуры

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: ядра семян подсолнечника, бобы соевые дробленые, мука пшеничная набухающая, семена льна, пшеничная клейковина, отруби пшеничные, мука ржаная обдирная, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: может использоваться при любом способе тестоведения; масличные культуры, такие как ядра семян подсолнечника, дробленая соя, входящие в состав смеси, характеризуются высоким содержанием белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и микроэлементов, что обеспечивает высокую биологическую и пищевую ценность изделий, приготовленных с использованием смеси; многокомпонентный состав продукта обеспечивает хороший объем изделий, равномерную структуру мякиша с приятным коричневым оттенком, а также насыщенную вкусовую гамму.

ВИТАЛИТИ МИКС



Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, обогащенных зерновыми компонентами и морковью

Дозировка: 10–35 %

Основные компоненты: семена льна масличного, хлопья овсяные, ядро подсолнечного семени, морковь сушеная.

Преимущества: смесь универсальна и технологична в использовании – можно производить хлеб, булочки, багеты, чиабатты, печенье, пироги, торты и многое другое; «чистая этикетка» – в составе продукта отсутствуют ингредиенты с индексом Е; использование смеси позволяет получить вкусные изделия с зерновыми компонентами по привлекательной конкурентоспособной себестоимости.

ГРЕЧНЕВАЯ МИКС



Смесь для производства хлебобулочных изделий с добавлением гречневых продуктов

Дозировка: до 40 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья гречневые, мука гречневая, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, сахар, мука пшеничная солодовая обжаренная, клейковина пшеничная, мука пшеничная солодовая.

Преимущества: использование смеси позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий – батоны, формовые изделия, булочки и т. д. по ускоренной технологии; использование смеси гарантирует стабильное течение технологического процесса производства; готовые изделия обладают приятным выраженным ароматом гречки и длительное время сохраняют свежесть; состав продукта не содержит ингредиентов с индексом Е.

ДЕРЕВЕНСКАЯ



Смесь для производства ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий, содержащих в составе различные зерновые и масличные культуры

Дозировка: до 50 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука ржаная обдирная, отруби овсяные, зародыши пшеницы, мак, мука пшеничная солодовая, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, ядра семян подсолнечника, хлопья овсяные, семена льна, бобы соевые дробленые, крупа кукурузная, соль, пшено шлифованное, кунжут, пшеничная клейковина.

Преимущества: благодаря входящим в состав смеси зерновым продуктам (кукурузная крупа, пшено, пшеничный зародыш) и масличным культурам (ядра семян подсолнечника, семена льна, соевая крупа) полученные изделия отличаются насыщенным мякишем, оригинальным вкусом, хрустящей корочкой, а также высокими питательными свойствами.

ЗЕРНА И ЗЛАКИ



Смесь для производства зерновых изделий без использования муки

Дозировка: 100 %

Основные компоненты: крупка пшеничная, овсяные хлопья, ядра семян подсолнечника, семена льна, семена тыквы, кунжут, пшеничная клейковина.

Преимущества: использование смеси позволяет получать зерновые изделия с высокой питательной ценностью без муки и с повышенным содержанием пищевых волокон; сбалансированный состав смеси (специально подготовленное пшеничное зерно, овсяные хлопья, семена подсолнечника, льна, тыквы и кунжута) обеспечивает готовым изделиям насыщенный вкус и аромат.

ИНТЕГРАЛ



Смесь для производства пшеничных хлебобулочных изделий с пшеничными отрубями

Дозировка: до 10 %

Основные компоненты: отруби пшеничные, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: пшеничные отруби, входящие в состав смеси, богаты пищевыми волокнами, а также различными микро- и макроэлементами и витаминами, что обеспечивает получение изделий с повышенными питательными и вкусовыми свойствами, нежным мякишем и тонкой хрустящей корочкой; кроме того, смесь может использоваться для производства других видов изделий типа слоек и печенья.

ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ



Смесь для производства зерновых сортов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: до 50 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, ядра семян подсолнечника, семена льна коричневые, белые, пшеничная клейковина, солод ржаной сухой ферментированный, хлопья овсяные, хлопья кукурузные, крупа пшено шлифованное, хлопья пшеничные, мука пшеничная цельнозерновая, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, сахар, сыворотка молочная сухая, крупка соевая микронизированная, соль, мука пшеничная солодовая обжаренная, ферменты.

Преимущества: ферментный комплекс, входящий в состав продукта, обеспечивает высокие технологические и потребительские характеристики готового изделия: развитая пористость мякиша; формоустойчивость тестовых заготовок; технологичность теста, в том числе и при работе на автоматизированных линиях; сохранение мягкости и свежести готового изделия длительное время; хороший объем готового изделия.

ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ



Смесь предназначена для производства хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями и другими сушеными овощами

Дозировка: до 30 %

Основные компоненты: хлопья картофельные, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глютен пшеничный, овощи сушеные, мука пшеничная солодовая.

Преимущества: картофельные хлопья, входящие в состав смеси, содержат большое количество витаминов (А, В, С, Е, К, РР), макро- и микроэлементов (магний, калий, кальций, натрий, железо и др.); хлеб с использованием смеси имеет повышенную питательную и биологическую ценность, а также приятный вкус и аромат.

ИРЕКС КРАФТ КОНЦЕНТРАТ



Смесь для производства рустикального, крафтового хлеба по ускоренной технологии

Дозировка: до 15 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, заквасочная культура, хлопья картофельные, глютен пшеничный, сыворотка сухая подсырная, лактоза, мука пшеничная солодовая, ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель.

Преимущества: позволяет ускоренным способом выпускать хлеб и хлебобулочные изделия с насыщенным, сбалансированным вкусом и ароматом, выраженной кислотностью, хрустящей, толстой интенсивно окрашенной корочкой, крупной пористостью и эластичным мякишем; готовые изделия долго не черствеют, сохраняя при этом вкус и качество; на основе смеси можно вырабатывать широкий ассортимент изделий.

ИРЕКС ПОМОДОРО



Смесь для хлебобулочных, мучных кондитерских и других выпечных изделий с ярким цветом, вкусом и ароматом томатов, с добавлением базилика, сушеного лука, петрушки, а также пшеничной солодовой муки

Дозировка: до 30 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, томатный порошок, томаты сушеные хлопья, базилик сушеный молотый, лук сушеный, петрушка сушеная, мука пшеничная солодовая.

Преимущества: смесь удобна в использовании, позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент выпечных изделий; полученные изделия обладают ярким вкусом и ароматом томатов и сушеных овощей, красивым цветом мякиша с яркими включениями и красивой корочкой; обеспечивает более длительное сохранение свежести готовых изделий; на основе смеси можно производить разнообразную выпечку – томатный хлеб, булочки, основы для пиццы, лепешки, тортильи, гастрономические маффины, печенье, тарталетки, томатно-сырные шарики, различные снеки и т. д.; в состав смеси входит только один ингредиент с индексом Е – аскорбиновая кислота.

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ



Смесь для производства традиционного немецкого хлеба пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

Дозировка: 100 %

Основные компоненты: крупка ржаная микронизированная, сахар, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, соль, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: дробленое зерно ржи и отруби, являющиеся основными компонентами смеси, служат основным источником витаминов, микроэлементов и пищевых волокон, что способствует выведению из организма токсичных веществ и холестерина, профилактике атеросклероза, желчекаменной болезни и предотвращению развития ишемической болезни сердца, гипертонии; хлеб с использованием смеси содержит клетчатку, которая стимулирует перистальтику кишечника, оказывает положительное влияние на его микрофлору.

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ



Смесь для производства традиционного немецкого хлеба пумперникель, а также других видов хлебобулочных изделий

Дозировка: 100 %

Основные компоненты: крупка ржаная микронизированная, сахар, мука пшеничная набухающая, соль.

Преимущества: смесь позволяет производить традиционный немецкий сорт хлеба со светлым цветом мякиша.

ИРЕКС РИСОВАЯ



Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с продуктами переработки риса.

Дозировка: до 50% от массы муки

Преимущества: позволяет получать изделия с молочно-рисовым вкусом и ароматом; специально подобранный состав обеспечивает выпуск изделий с мягким нежным мякишем; способствует замедлению скорости черствения и сохранению мягкость изделий; позволяет выпускать хлебобулочные изделия недлительного хранения без дополнительного внесения улучшителей для свежести.

КАРТОФЕЛЬ МИКС



Смесь для производства пшеничных хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями

Дозировка: до 30 %

Основные компоненты: картофельные хлопья, дробленое зерно ржи, закваска ржаная сухая, мука пшеничная набухающая, мука ячменная солодовая, пряности и приправы, мука ржаная обдирная, соль, экстракт ячменный солодовый, пшеничная клейковина, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: картофельные хлопья, входящие в состав смеси, содержат большое количество витаминов (А, В, С, Е, К, РР), макро- и микроэлементов (магний, калий, кальций, натрий, железо и др.); хлеб с использованием смеси имеет повышенную питательную и биологическую ценность, а также приятный вкус и аромат.

КИНОА МИКС РУС



Смесь для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: до 50 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, семена тыквы, кунжут, закваска пшеничная сухая, глютен пшеничный, семена красной киноа, хлопья картофельные сухие, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, ядро подсолнечника, волокна пшеничные, мак пищевой, сахар, хлопья овсяные, крупка кукурузная, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, отруби пшеничные, ферменты, аскорбиновая кислота.

Преимущества: использование смеси позволяет вырабатывать широкий ассортимент изделий, обогащенных различными видами зерновых продуктов – семенами красной киноа, тыквы, кунжута, ядрами подсолнечника, овсяными и картофельными хлопьями. Богатый зерновой состав смеси в сочетании с солодовыми продуктами обеспечивает яркие и насыщенные вкусоароматические характеристики, а современный комплекс ферментных препаратов гарантирует высокую технологичность производства. Готовые изделия имеют хороший объем, влажный, сочный мякиш и длительное время сохраняют свежесть.

КОРНМАЛЬТ



Смесь для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с цельнозерновой пшеничной мукой и различными масличными культурами

Дозировка: до 50 % от массы муки

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная цельнозерновая, ядра семян подсолнечника, семена льна, хлопья овсяные, мука ржаная набухающая, клейковина пшеничная, крупа ячменная ячневая, мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука ржаная цельнозерновая, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: использование смеси позволяет вырабатывать широкий ассортимент изделий, обогащенных различными видами зерновых продуктов – ржаной и пшеничной цельнозерновой мукой, семенами льна, ядрами подсолнечника, овсяными хлопьями. Богатый зерновой состав смеси в сочетании с солодовыми продуктами обеспечивает яркие и насыщенные вкусоароматические характеристики, а современный комплекс ферментных препаратов гарантирует высокую технологичность производства. Готовые изделия имеют хороший объем и длительное время сохраняют свежесть.

КУКУРУЗА МИКС



Смесь для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, содержащая кукурузную крупу

Дозировка: до 50 %

Основные компоненты: текстурат кукурузный, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крупа кукурузная, пшеничная клейковина, соль.

Преимущества: кукурузная крупа и кукурузный текстурат, входящие в состав смеси, являются ценными питательными продуктами, богатыми витаминами B1, B2, PP, каротином, изделия с использованием смеси имеют приятный сладковатый вкус, кукурузный аромат и легко усваиваются организмом; оригинальный состав смеси позволяет производить изделия типа крекеров и печенья.

МАЙСМАКС



Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых различными кукурузными продуктами

Дозировка: 10–40 %

Основные компоненты: текстурат кукурузный, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крупа кукурузная, мука пшеничная, сахар, соль, ядра семян подсолнечника, пшеничная клейковина, пряности и приправы (в том числе сухая горчица).

Преимущества: различные кукурузные продукты, входящие в состав смеси, придают получаемым изделиям насыщенный кукурузный вкус и аромат, а оригинальный букет специй обеспечивает яркую вкусовую палитру, а также приятный желтоватый оттенок мякиша.

МАЛЬТ МИКС



Смесь для производства хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом

Дозировка: до 25 %

Основные компоненты: хлопья кукурузные, солод ржаной сухой ферментированный размолотый, семена льна, ядро семян подсолнечника, крупа пшено шлифованное высшего сорта, сахар, клейковина пшеничная, крупка соевая микронизированная, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый.

Преимущества: позволяет быстро и просто произвести вкусные хлебобулочные изделия, насыщенные зерновыми и солодовыми продуктами; обеспечивает высокую технологичность теста, хорошо обрабатываемого как вручную, так и на автоматизированных линиях; готовые изделия обладают хорошим объемом, ярким солодовым ароматом, насыщенным вкусом за счет зерновых и масличных культур, входящих в состав, легкой пикантной солодовой горчинкой, а также богатым мякишем с красивым карамельным цветом; готовые изделия длительное время сохраняют свои потребительские характеристики и свежесть.

НОРДБРЭД ЭКСТРА



Смесь для хлебобулочных изделий с семенами подсолнечника, пшеничными отрубями, солодовыми продуктами.

Дозировка: до 40 %.

Основные компоненты: ядро семян подсолнечника, солод сухой ржаной ферментированный, мука ржаная хлебопекарная обдирная, соль, мука пшеничная солодовая обжаренная, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, ферменты.

Преимущества: готовые изделия обладают ярким вкусом и ароматом солода, насыщенным темным цветом мякиша, содержат большое количество семян подсолнечника; семена подсолнечника обогащают хлебобулочные изделия полезными жирами, витаминами и клетчаткой; смесь легко интегрируется в производственные процессы, обеспечивая стабильное качество выпечки и минимизируя затраты на сырье и подготовку.

ОВОЩНАЯ МИКС



Смесь для производства хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей, масличных культур, солодовых продуктов и пряностей

Дозировка: до 35 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья овсяные, семена льна масличного, свекла сушеная, томатные сушеные хлопья, морковь сушеная, томатный порошок, мука ячменная солодовая, лук сушеный, пряности и приправы, соль, чеснок сушеный.

Преимущества: использование смеси позволяет быстро и просто произвести широкий ассортимент хлебобулочных изделий, обогащенных различными продуктами переработки овощей; изделия на основе смеси содержат в своем составе овощные продукты — сушеную свеклу и морковь, томатные хлопья и порошок, сушеный лук, различные пряности и приправы, что обеспечивает не только насыщенный вкус и аромат готовым изделиям, но и соответствует современному тренду здорового и сбалансированного питания; в состав смеси входит только один компонент с индексом Е.

ПИА-ДО-МИКС



Смесь для производства хлебобулочных изделий с пряным вкусом и ароматом, содержащих различные специи и овощные добавки

Дозировка: до 25 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, закваска пшеничная сухая, пряные травы (орегано, майоран, базилик, розмарин), пшеничная клейковина, мука пшеничная солодовая, лук сушеный, паприка сушеная, чеснок сушеный, соль, томатный порошок.

Преимущества: овощные добавки, такие как сушеный лук, паприка и чеснок, в сочетании с букетом средиземноморских специй, входящих в состав смеси, позволяют выпускать широкий ассортимент ароматных и вкусных изделий, таких как хлеб, фокачча, чиабатта, пита и многих других, а также основ для пиццы, различных снековых изделий и даже пикантных крекеров и печенья.

ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ | ПИЦЦА РОМА МИКС



Смесь предназначена для производства основы для пиццы, фокаччи, лепешек, питы и других хлебобулочных изделий с характерной крупной пористостью. Идеально подходит для изготовления основы для римской пиццы с тонкой корочкой и крупной пористостью.

Дозировка: 10 % (ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ)
100 % (ПИЦЦА РОМА МИКС)

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта (ПИЦЦА РОМА МИКС — мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта специальная), закваска сухая пшеничная, клейковина пшеничная, мука соевая дезодорированная, мука пшеничная солодовая.

Преимущества: простое приготовление стабильного и технологичного теста, легко обрабатываемого вручную и механически. За счет специально подобранных компонентов смеси тесто обладает хорошими упруго-пластичными свойствами и водопоглотительной способностью, легко раскатывается и формуется, не рвется и не сжимается. Готовые изделия обладают крупной неравномерной пористостью, приятным

цветом мякиша, выраженным вкусом и ароматом, хрустящей корочкой, рустикальным внешним видом, длительное время сохраняют свежесть. Идеально подходят для приготовления основы для пиццы прямым способом тестоприготовления, также может быть использована в технологиях холодного брожения и замораживания. В состав смеси входит только один ингредиент с индексом Е (аскорбиновая кислота).

Экономичная дозировка продукта в сочетании с технологичностью идеально подходят для индустриальных предприятий (ПИЦЦА РОМА КОНЦЕНТРАТ).

100 %-я дозировка обеспечивает стабильное качество готовых изделий. За счет содержания специальной муки в составе смеси достигается особенная текстура мякиша основы пиццы и необходимая структура теста (ПИЦЦА РОМА МИКС).

ПШЕНИЧНАЯ



Смесь для производства широкого ассортимента пшеничных изделий: батонов, формового хлеба, булочек, багетов

Дозировка: 100 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль, ферменты.

Преимущества: использование смеси позволяет быстро и просто произвести хлебобулочные изделия по ускоренной технологии; удобная дозировка смеси позволяет минимизировать влияние человеческого фактора на производственный процесс и получаемый результат; готовые изделия отличаются тонкой хрустящей корочкой, равномерной мелкопористой структурой мякиша и способны длительное время сохранять свежесть при соблюдении условий хранения.

РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ



Смесь для производства ржаных заварных сортов хлеба с большим содержанием подсолнечника

Дозировка: 100 %

Основные компоненты: мука ржаная хлебопекарная обдирная, ядра семян подсолнечника, мука ржаная набухающая, пшеничная клейковина, сахар, солод сухой ржаной ферментированный, соль, мука пшеничная солодовая обжаренная, ферменты.

Преимущества: использование смеси позволяет быстро и просто получить настоящий ржаной хлеб, исключая стадию приготовления заварки; тесто на ее основе стабильно и технологично; удобная упаковка смеси — бумажные мешки 10 кг, что позволяет оптимизировать складские площади и особенно важно для небольших пекарен; изделия с использованием смеси РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ характеризуются мелкопористым мякишем, насыщенным солодовым вкусом и ароматом, что ценится современным потребителем; подсолнечник в составе смеси обеспечивает богатую гамму вкуса, а также повышенную питательную ценность готовых изделий.

СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ



Смесь для производства обогащенных хлебобулочных изделий, содержащих различные зерновые и масличные культуры

Дозировка: до 50 %

Основные компоненты: мука пшеничная набухающая, семена льна, кунжут, пшеница дробленая, отруби пшеничные, хлопья картофельные сухие, хлопья овсяные, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая обжаренная, оболочки гороха, мука ржаная обдирная, пшеничная клейковина, ядра семян подсолнечника, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта.

Преимущества: различные зерновые компоненты и масличные культуры, такие как семена льна, кунжут, ядра семян подсолнечника, входящие в состав смеси, обеспечивают полученным изделиям высокие питательные свойства, а также сбалансированный состав, богатый различными микро- и макроэлементами, витаминами и минералами; благодаря высокой технологичности смеси можно производить широкий ассортимент различных изделий — хлеб, булочки, батоны, багеты, крекеры, печенье, изделия типа мюсли.

СОЛОДОВАЯ ЗАВАРНАЯ



Смесь для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с выраженным солодовым вкусом и ароматом.

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: мука ржаная набухающая, мука пшеничная набухающая, солод ржаной ферментированный, глютен пшеничный, мука пшеничная солодовая обжаренная, регуляторы кислотности, антиокислитель, ферменты.

Преимущества: насыщенный солодовый аромат в сочетании с ярким насыщенным вкусом; влажный и эластичный мякиш с ярким привлекательным насыщенным цветом; смесь позволяет производить готовый продукт однофазным способом по ускоренной технологии.

СПОРТИВНАЯ



Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых семенами подсолнечника и льна

Дозировка: до 90 %

Основные компоненты: ядра семян подсолнечника, мука ржаная обдирная, бобы соевые дробленые, мука пшеничная набухающая, семена льна, крупа ржаная микронизированная, пшеничная клейковина, сахар, мука пшеничная солодовая обжаренная, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый.

Преимущества: хлебобулочные изделия с использованием смеси содержат в своем составе ядра семян подсолнечника, являющиеся источником полиненасыщенных жирных кислот, макро- и микроэлементов, витаминов B1, B3, B5, B6, B12, D и F, биотина и фолиевой кислоты; лен как один из главных компонентов смеси является источником полноценного растительного белка, витаминов, микроэлементов и клетчатки; огромная ценность семян льна для человека связана с наличием в нем различных органических соединений и питательных веществ; соя, входящая в состав смеси, — один из самых богатых растительным белком продуктов питания; в 100 г хлебобулочных изделий «Чемпион-Лидер» на основе смеси содержание белка в 1,6 раза больше, чем в обычном хлебе из пшеничной муки, что соответствует в среднем 15 % дневной потребности в белке.

СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ



Смесь для хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника, льна и сои

Дозировка: до 50 %

Основные компоненты: семена подсолнечника, мука пшеничная высшего сорта, мука пшеничная набухающая, крупка соевая, семена льна масличного, крупа ячневая, глютен пшеничный.

Преимущества: без добавления солода и продуктов ржи; уникальный светлый мякиш в сравнении с традиционной СПОРТИВНОЙ; богатый состав зерновых компонентов, содержащих большое количество полезных макро- и микроэлементов; возможность выпускать широкий ассортимент вкусных и полезных хлебобулочных изделий в концепции здорового питания; нежная текстура мякиша, насыщенный вкус; стабильное и длительное сохранение качества продукта.

СТАРОРУССКАЯ



Смесь для производства заварных ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий

Дозировка: до 25 %

Основные компоненты: мука ржаная набухающая, загуститель.

Преимущества: смесь позволяет произвести заварные изделия, исключая стадии приготовления закваски и заварки, что существенно ускоряет и упрощает технологический процесс; при этом получаемые хлебобулочные изделия не уступают по качеству хлебу, приготовленному по традиционной технологии, имеют тонкую хрустящую корочку, приятный кисло-сладкий вкус и объем, характерный для подобных сортов хлеба.

ТЫКВИТА



Смесь для производства хлебобулочных изделий, богатых семенами подсолнечника и тыквы

Дозировка: до 25 %

Основные компоненты: ядра семян подсолнечника, семена тыквы очищенные, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная набухающая, сахар, отруби пшеничные, мука пшеничная солодовая, соль, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: в тыквенных семенах, входящих в состав смеси, содержатся жирные кислоты, витамины, минералы, аминокислоты; изделия с использованием продукта имеют крупнопористый мякиш, тонкую корочку, нежный вкус и аромат тыквенного семени.

ФИТНЕС МИКС



Смесь для производства хлебобулочных, а также мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь и семена подсолнечника

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: ядра семян подсолнечника, семена льна, кунжут, хлопья овсяные, морковь сушеная.

Преимущества: сушеная морковь, содержащаяся в составе изделий на основе смеси, богата бета-каротином, который улучшает работу легких; попадая в организм человека, каротин превращается в витамин А, который принимает участие во всех основных функциях организма, в том числе помогает сохранить и восстановить хорошее зрение; кроме того, наличие в составе изделий масличных культур, таких как семена льна, подсолнечника и кунжута, компенсирует недостаток ряда макро- и микронутриентов в организме; благодаря сбалансированному составу смеси на ее основе можно производить не только хлебобулочные, но и мучные кондитерские изделия — пироги, торты, печенье, крекеры.

ФИТНЕС МИКС АКТИВ



Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением сушеной моркови, масличных культур, сухой закваски

Дозировка: до 35 %

Основные компоненты: мука пшеничная высшего сорта, семена льна, морковь сушеная, мука пшеничная цельнозерновая, семена подсолнечника, овсяные хлопья, закваска пшеничная сухая, семена тыквы, клейковина пшеничная, мак, ферменты.

Преимущества: не содержит ингредиентов с индексом Е; в состав входит сухая пшеничная закваска – это обеспечивает дополнительные вкусоароматические характеристики готовых изделий; наличие активной части (ферменты) в составе смеси позволяет использовать ее в прямом способе тестоведения, сократить общее время производства, обеспечивает стабильность и технологичность теста в процессе производства, придает готовым изделиям объем, способствует формированию сочного и влажного мякиша и увеличивает сроки сохранения свежести выпечки; богатый зерновой состав (лен, подсолнечник, овсяные хлопья, семена тыквы, мак, цельнозерновая пшеничная мука) дает возможность выносить информацию о пользе ингредиентов на этикетку; смесь позволяет создать широкий ассортимент различных хлебобулочных, а также кондитерских изделий.

ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ



Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с гречневой мукой

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: мука гречневая, отруби пшеничные, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, экстракт ячменный солодовый, эмульгатор, пшеничная клейковина, мука пшеничная солодовая обжаренная.

Преимущества: гречневая мука, входящая в состав смеси, является превосходным источником растительного белка, содержащего восемь незаменимых аминокислот; имеет очень низкое содержание жиров, богата клетчаткой, калием, фосфором, железом, селеном, цинком, марганцем и магнием; в ней имеются антиоксиданты, витамины группы В и витамин Е; изделия на основе смеси имеют оригинальный внешний вид и светло-коричневый мякиш, а также вкус и аромат, присущий изделиям из гречневой муки; композиционный состав смеси позволяет производить широкий ассортимент изделий — хлеб, булочки, багеты, печенье.

ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ



Смесь для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих льняную муку.

Дозировка: до 30 %

Основные компоненты: крупа пшеничная микронизированная, мука льняная, мука пшеничная набухающая, мука пшеничная солодовая обжаренная, пшеничная клейковина, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта.

Преимущества: льняная мука, входящая в состав смеси, — источник ценнейшего белка и клетчатки; она содержит полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3 и Омега-6), которые не синтезируются в организме, но участвуют во многих его функциях, поэтому должны присутствовать в пище в достаточном количестве; льняная мука

также содержит калий, магний и селен, которые необходимы для поддержания нормального артериального давления; хлебобулочные изделия с использованием смеси имеют воздушный мякиш насыщенного темного цвета, приятную структуру пористости и тонкий вкус льняной муки; кроме того, на основе продукта можно производить оригинальное печенье.

ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ



Смесь для производства хлебобулочных изделий, содержащих овсяные хлопья и овсяную муку

Дозировка: до 25 %

Основные компоненты: хлопья овсяные, мука овсяная, мука пшеничная набухающая, отруби пшеничные, мука пшеничная солодовая, мука ржаная набухающая, пшеничная клейковина.

Преимущества: овсяные хлопья, входящие в состав хлебобулочных изделий с использованием смеси, являются важным источником незаменимых аминокислот (триптофан и лизин), эфирных масел, кроме того, они отличаются оптимальным процентным соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов. Потребление овсяных хлопьев способствует нормализации работы пищеварительной системы, регулирует уровень сахара и холестерина в крови. Изделия с овсяными хлопьями прекрасно насыщают и легко усваиваются организмом.

ФИТНЕС МИКС РЖАНАЯ



Смесь предназначена для производства ржаных, ржано-пшеничных, пшенично-ржаных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.

Дозировка: до 50 %

Основные компоненты: мука ржаная цельнозерновая, мука ржаная набухающая, мука ржаная обдирная, солод ржаной сухой ферментированный.

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста однофазным способом, легко обрабатываемого как вручную, так и механически; большое содержание клетчатки в готовых изделиях за счет различных продуктов переработки ржи; высокие питательные и вкусовые характеристики готовых изделий, легкая кислинка и насыщенный солодовый вкус и аромат; широкие возможности по развитию ассортимента: производство формовых и подовых изделий (в том числе и мелкоштучной выпечки).

ЧИАБАТТА | ЧИАБАТТА РУС



Смесь для производства традиционного итальянского хлеба чиабатта и изделий, характеризующихся крупной неравномерной пористостью мякиша

Дозировка: до 20 %

Основные компоненты: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, закваска пшеничная сухая, пшеничная клейковина, антиокислитель, ферменты.

Преимущества: использование смеси позволяет произвести изделия типа чиабатты ускоренным способом тестоприготовления, что существенно сокращает и упрощает технологический процесс; изделия с использованием смеси имеют крупнопористый неравномерный мякиш, присущий подобным сортам, а также хрустящую корочку; возможен выпуск изделий с различными гастрономическими наполнителями, ржано-пшеничных сортов и фокаччи.

СМЕСИ ДЛЯ ОТДЕЛКИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для обеспечения высоких потребительских характеристик хлебобулочных и мучных кондитерских изделий необходимо уделять достаточно внимания их внешнему виду.

Для придания оригинального товарного вида используются различные посыпки и смеси для отделки. Мы предлагаем широкий ассортимент продуктов, с помощью которых можно не только быстро и просто придать хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям привлекательный внешний вид, но и использовать их в качестве премиксов.

Преимущества:

- обеспечение оригинального и привлекательного внешнего вида;
- различные варианты декорирования;
- простой и быстрый способ расширения ассортимента выпускаемых изделий;
- возможность использования некоторых продуктов в качестве премиксов.

ПОСИП НОВИНКА



Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий

Основные компоненты: семена льна масличного, ядра семян подсолнечника.

ПОСИП СТАНДАРТ



Смесь для декоративной отделки поверхности хлебобулочных изделий

Основные компоненты: хлопья овсяные, семена льна масличного, кунжут, ядра семян подсолнечника.

ТИГРОВАЯ



Смесь для оригинальной отделки поверхности хлебобулочных изделий

Дозировка: 1 кг смеси + 1-1,2 л воды

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ, СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИЗДЕЛИЙ, ЖАРЕННЫХ ВО ФРИТЮРЕ

Сдобные и слоеные изделия пользуются широкой популярностью среди потребителей. Их производство связано с рядом технологических особенностей. Мы предлагаем широкий ассортимент продуктов, использование которых позволяет быстро и просто изготовить различные сдобные и слоеные изделия высокого качества, а также обеспечить стабильность течения технологического процесса.

Преимущества:

- технологичность применения;
- возможность замораживания полуфабрикатов;
- обеспечение высокого и стабильного качества выпускаемой продукции.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ И СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ

БРИОШЬ МИКС



Смесь для производства сдобных хлебобулочных изделий и куличей

Дозировка: до 10 %

Преимущества: использование смеси позволяет производить сдобные изделия с нежной мелкопористой структурой мякиша с приятным желтоватым оттенком, тонким ароматом ванили и сливочного масла, возможно внесение различных наполнителей: цукатов, орехов и сухофруктов; комплекс эмульгаторов, входящих в состав смеси, гарантирует длительное сохранение свежести готовых изделий.

БРИОШЬ МИКС Е-ФРИ



Смесь для производства сдобных хлебобулочных изделий, высокорецептурных изделий и куличей с «чистой этикеткой».

Дозировка: до 10 %

Преимущества: улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок. Обеспечивает умеренный объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить хлебобулочные изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения. Специально подобранные ароматизаторы и краситель обеспечивают насыщенный аромат сливочного масла, желтый цвет мякиша в готовых изделиях.

МАЛЬТОЛЕВЕЙН



Улучшитель хлебопекарный для слоеных изделий

Дозировка: 5 %

Преимущества: используется для получения традиционных французских круассанов, обеспечивает стабильное качество, длительное сохранение свежести, придает изделиям характерную слоистость и структуру, а также «короткий укус» (уменьшение крошливости поверхности слоеных изделий и легкость откусывания делают изделие более удобным и приятным в употреблении).

МЕЛЛА ВАНИЛЛА



Смесь для производства сдобных изделий с ярким вкусом и ароматом ванили

Дозировка: до 5 % от массы муки

Преимущества: готовые изделия имеют насыщенный ванильный вкус и аромат; данный продукт очень технологичен, в том числе при использовании на автоматизированных линиях; экономичная дозировка продукта в сочетании с привлекательной стоимостью заинтересует как крупных производителей, так и небольшие пекарни и цеха.

МЕЛЛА КРУАССАН



Смесь для производства круассанов и других изделий из слоеного теста

Дозировка: 25 %

Преимущества: с помощью смеси можно получить традиционные французские круассаны, которые отличаются воздушной структурой, хорошим объемом и тонкой корочкой; изделия отлично подходят для внесения начинки как до выпечки, так и в готовые круассаны.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ, ЖАРЕННЫХ ВО ФРИТЮРЕ

АСТРИ® ХЕФЕПРОФИ



Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и дрожжевых мучных кондитерских изделий

Дозировка: до 21 % от массы муки

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, получение высококачественных изделий с хорошим объемом и стабильной формой, с равномерной структурой пористости, привлекательным внешним видом, способных длительное время сохранять свежесть.

АСТРИ ® ХЕФЕПРОФИ БЕЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА



Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и дрожжевых мучных кондитерских изделий

Дозировка: до 20 % от массы муки

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, получение высококачественных изделий с хорошим объемом и стабильной формой, с равномерной структурой пористости, привлекательным внешним видом, способных длительное время сохранять свежесть.

ДОНАТ КОНЦЕНТРАТ 10%



Концентрат для дрожжевых донатсов

Дозировка: 10 % от массы муки

Преимущества: простое и быстрое приготовление теста однофазным способом; обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке и их формоустойчивость; обеспечивает хороший объем и правильную форму готовых изделий; придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша; позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша; Подходит для изготовления изделий, подвергающихся дальнейшей заморозки и дефростации; готовые изделия способны длительное время сохранять свежесть.

МЕЛЛА БЕРЛИНЕР



Смесь для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: 10 %

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста однофазным способом; стабильное качество; возможность замораживания полуфабрикатов; полученные изделия имеют привлекательный внешний вид с равномерной структурой пористости; нежным мякишем, приятным вкусом и ароматом; не впитывают много масла при жарке; способны длительное время сохранять свежесть.

МЕЛЛА ДОНАТС



Смесь для производства дрожжевых донатсов

Дозировка: 50 %

Преимущества: простое и быстрое приготовление теста однофазным способом, стабильное качество, обеспечение правильной формы, характерной донатсам, получение изделий привлекательного внешнего вида с равномерной структурой пористости, нежным мякишем, приятным вкусом и ароматом, способных длительное время сохранять свежесть.

МЕЛЛА ПОНЧИК



Смесь для приготовления бездрожжевых пончиков с использованием дозатора теста

Дозировка: 100 %

Преимущества: удобство и простота приготовления, стабильное и технологичное тесто (хорошо отсаживается, действие разрыхлителей начинается только в момент жарки изделий), в процессе жарки изделия поглощают небольшое количество жира, готовые изделия обладают хорошим объемом, равномерной пористостью, сухой нежирной поверхностью, приятным вкусом и ароматом.

МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ



Смесь хлебопекарная для производства пончиков, сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: до 21 %

Преимущества: использование смеси гарантирует получение сдобных изделий с хорошим объемом и пористостью, возможно использование различных начинок и наполнителей; полученные изделия имеют приятный вкус и аромат, нежный тонкостенный мякиш, а также длительное время сохраняют свои потребительские характеристики.

УЛУЧШИТЕЛИ

Современные условия жизни ставят перед производителем хлебопекарной отрасли задачи повышения качества изделий, придания им новых потребительских свойств, снижения себестоимости.

Для оптимизации свойств исходного сырья и получения высококачественных изделий используются ставшие привычными хлебопекарные улучшители и добавки.

Преимущества:

- стабильное качество изделий из муки с низкими хлебопекарными свойствами;
- снижение зависимости конечного результата от колебаний качества дополнительного сырья и параметров технологического процесса;
- устойчивость изделия к глубокой заморозке;
- увеличение выхода готовых изделий за счет повышения водопоглотительной способности муки;
- увеличение объема готовых изделий;
- снижение крошковатости мякиша;
- отбеливание мякиша;
- длительное сохранение свежести готовых изделий;
- предотвращение микробиологической порчи;
- замедление черствения.

УЛУЧШИТЕЛИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ И ДОБАВКИ

АНТИШИМ



Пищевая добавка для предотвращения развития микробиологической порчи, прогоркания и плесневения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: до 0,5 %

Преимущества: обеспечивает максимальные сроки хранения, предотвращает микробиологическую порчу, прогоркание и плесневение, особенно нарезанных и упакованных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Е-ФРИМАТ



Улучшитель хлебопекарный для изделий из пшеничной муки, в особенности для булочек для гамбургеров

Дозировка: 0,7–1,5 %

Преимущества: благодаря входящему в состав ферментному комплексу обеспечивается стабильность теста на всех этапах технологического процесса, а также гарантируется высокое качество изделий даже при условии колебания качества муки и отклонений параметров технологического процесса; кроме того, использование улучшителя интенсифицирует брожение путем увеличения сахаро- и газообразующей способности муки, что особенно важно при производстве высокорецептурных изделий, в том числе и булочек для гамбургеров; полученные изделия отличаются нежным мелкопористым мякишем и хорошим объемом.

Для достижения наилучшего эффекта данный продукт рекомендуется использовать в комплексе с улучшителем ПРИМАТ.

ИРЕКС 771



Улучшитель хлебопекарный для слоеных и сдобных изделий

Дозировка: 3,5-6,0 %

Преимущества: для круассанов и других слоеных изделий — обеспечивает стабильное качество, длительное сохранение свежести, получение характерной слоистости и структуры, «короткий укус» (уменьшение крошливости поверхности слоеных изделий и легкость откусывания делает изделие более удобным и приятным в употреблении); для сдобных изделий — гарантирует стабильное качество, хороший объем изделия после обработки теста на ламинаторе, «короткий укус», длительное сохранение свежести, очень эффективен при разделке теста с использованием поточных линий.

ИРЕКС КРАФТ ХЕФЕФРИ



Добавка для производства для выпеченных изделий без использования хлебопекарных дрожжей

Дозировка: до 15 %

Преимущества: можно производить выпеченные изделия без использования хлебопекарных дрожжей по потребительским характеристикам аналогичным дрожжевым хлебобулочным изделиям; придает изделиям насыщенный, сбалансированный, хлебный вкус и аромат, эластичный мякиш. Также можно производить бездрожжевые изделия, имитирующие рустикальные хлеба (крупные поры, хрустящая толстая корочка с интенсивной окраской, насыщенный хлебный вкус и аромат, выраженная кислота во вкусе).

ИРЕКСОЛ® КРУАССАН



Улучшитель для производства круассанов и других изделий из слоеного дрожжевого теста

Дозировка: до 5 % к массе муки

Преимущества: использование улучшителя позволяет получить слоеные изделия с правильной структурой слоистости, оптимальным объемом, с ярким колером корочки, привлекательным цветом мякиша, «коротким укусом», с длительным сохранением свежести, с приятным вкусом и ароматом, характерным для изделий, приготовленных опарным способом или на молочнокислых закваснах. Компоненты, входящие в состав улучшителя, обеспечивают стабильное и технологичное тесто с хорошей формоустойчивостью и газоудерживающей способностью, с оптимальными для процесса слоения пластично-эластичными свойствами, а также позволяет выпускать изделия по технологии заморозки.

ИРЕКСОЛ® СОФТ СВИТ



Улучшитель для продления срока годности мучных кондитерских изделий

Дозировка: 1-2 % от массы теста

Преимущества: обеспечивает продление сроков годности мучных кондитерских изделий более чем на 90 суток; способствует сохранению мягкости, влажности и эластичности МКИ в процессе хранения, а в печенье — нежной структуры; предотвращает крошливость изделий, сохраняет их сочными более длительное время; замедляет микробиологическую порчу и черствение изделий.

ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА



Комплексная пищевая добавка для производства сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей с выраженным ароматом ванили

Дозировка: до 5,0 % к массе муки

Преимущества: обеспечивает яркий насыщенный аромат ванили и естественный желтый цвет мякиша в готовых изделиях; придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, которая сохраняется на протяжении длительного времени; улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет его крошливость, замедляет процесс черствения.

ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН



Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий, в том числе высокорецептурной выпечки и куличей с выраженным ароматом лимона

Дозировка: 3–5% к массе муки

Преимущества: улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, замедляет процесс черствения; обеспечивает яркий насыщенный аромат лимона и выраженный цвет мякиша в готовых изделиях.

ИРЕКСОЛ® СОФТИФРЕШ



Комплексная пищевая добавка для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для продления мягкости и свежести изделий в процессе хранения.

Дозировка: 1,0–6,0 % к массе муки

Преимущества: продлевает свежесть и замедляет процесс черствения изделий в процессе хранения, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошковатость мякиша, возможно совместное использование с другими улучшителями.

ИРЕКСОЛ® ТОСТ Е-ФРИ



Технологическое вспомогательное средство для производства тостового хлеба, булочек для гамбургеров и других хлебобулочных изделий

Дозировка: 0,5–1 %

Преимущества: продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке и их формоустойчивость; придает готовым изделиям мягкость, устраняет крошковатость мякиша, позволяет получить изделия с мелкой тонкостенной равномерной пористостью; обеспечивает нежную сочную структуру мякиша, «короткий укус» и мягкую корочку, замедляет процесс черствения.

ИРЕКСОЛ® ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ



Комплексная пищевая добавка для производства тостового хлеба, булочек для гамбургеров и других хлебобулочных изделий

Дозировка: 2 %

Преимущества: улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; устраняет крошковатость мякиша, придает изделиям мягкость, позволяет получить изделия с мелкой тонкостенной равномерной пористостью, отбеливает мякиш; обеспечивает нежную сочную структуру мякиша, «короткий укус» и нежную мягкую корочку; замедляет процесс черствения, замедляет процесс плесневения и развитие «картофельной болезни».

ИРЕКСОЛ® ФРОСТ



Улучшитель для производства хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувыпечки» и «высокой степени готовности»

Дозировка: 1–3 %

Преимущества: обеспечивает высокую стабильность полувыпеченных полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности, увеличивает водопоглотительную способность теста, улучшает пластичность теста; обеспечивает стабильность и газоудерживающую способность тестовых заготовок, снижает риск отшелушивания корки после окончательной выпечки; готовые изделия не теряют удельный объем; способствует снижению потери влаги в процессе хранения, замедляет процесс черствения готовых изделий.

МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ



Улучшитель хлебопекарный для производства различных видов сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной муки (в том числе куличей)

Дозировка: 0,5–1 %

Преимущества: обеспечивает стабильность и технологичность теста, увеличение объема изделий, равномерную пористость, гарантирует длительное сохранение свежести и мягкости изделий, а также хороший товарный вид.

ПАНИФРЕШ



Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников и печенья

Дозировка: 1–2 %

Преимущества: повышает водопоглотительную способность и увеличивает выход готовых изделий, способствует быстрому восстановлению структуры теста при интенсивной машинной обработке, увеличивает объем готовых изделий, обеспечивает равномерную пористость, продлевает свежесть.

ПАНИФРЕШ ПЛЮС



Добавка для обеспечения сохранения свежести при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (пряники, печенье и т. д.)

Дозировка: 0,5–1,5 %

Преимущества: обеспечивает стабильность и технологичность теста, повышает влагоудерживающую способность, обеспечивает мягкость изделий, способствует длительному сохранению свежести готовых изделий.

ПРИМАТ | ПРИМАТ РУС



Улучшитель хлебопекарный для изделий из пшеничной муки, в особенности для булочек для гамбургеров

Дозировка: 0,2–2 %

Преимущества: комплекс современных эмульгаторов и ферментных препаратов, входящих в состав продукта, обеспечивает высокую технологичность теста при прохождении через все стадии процесса приготовления изделий, стабилизирует процесс тестоприготовления, снижая возможность перекисания теста после замеса; изделия с использованием данного улучшителя имеют развитую мелкую и тонкостенную структуру пористости мякиша, который не крошится при нарезке даже при длительном хранении.

Для достижения наилучшего эффекта данный продукт рекомендуется использовать в комплексе с улучшителем Е-ФРИМАТ.

СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ



Улучшитель хлебопекарный для производства тостов и гамбургеров. (ИДК муки 60–80 ед.)

Дозировка: 1 %

Преимущества: ускоряет процесс брожения, позволяет получить мелкую тонкостенную и равномерную пористость, характерную для изделий типа тостового хлеба и гамбургеров, обеспечивает готовым изделиям светлый мякиш с нежной структурой, тонкую корочку, улучшает вкус и аромат, способствует длительному сохранению свежести.

ФРОСТИ



Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (в том числе дрожжевых слоеных), проходящих в процессе производства стадию замораживания (ИДК муки 80–100 ед.)

Дозировка: 1,0–2,5 %

Преимущества: обеспечивает высокую стабильность тестовых заготовок, прошедших стадию заморозки. Благодаря композиционному составу способствует увеличению объема и сохранению высокого качества продукции; присутствие солодовой муки придает готовым изделиям золотистый цвет, хрустящую корочку и продлевает их свежесть.

ХЕФЕФРИ | ХЕФЕФРИ РУС



Добавка для производства бездрожжевых изделий

Дозировка: до 15 %

Преимущества: обеспечивает возможность производства изделий без использования дрожжей, готовые изделия не уступают по качеству изделиям с использованием дрожжей; обеспечивает технологичность производства, дает возможность расширения ассортимента без существенных инвестиций в оборудование.

ЯСКО МИЛЛ



Комплексная пищевая добавка для предотвращения развития картофельной болезни в хлебе

Дозировка: 0,4–0,8 %

Преимущества: предотвращает развитие в хлебе картофельной болезни; позволяет получить продукцию высокого качества из обсемененной муки.

ЯСКО ШИМ



Комплексная пищевая добавка-улучшитель для предупреждения развития картофельной болезни и плесневения хлеба. Способствует ускорению технологического процесса, сохранению свежести и увеличению сроков хранения

Дозировка: 0,5–1 %

Преимущества: оказывает комплексное действие на свойства теста, качество и сроки годности готовых изделий: улучшает реологические свойства теста; обеспечивает стабильность тестовых заготовок при расстойке; увеличивает объем готовых изделий, повышает эластичность мякиша и устраняет его крошковатость; замедляет развитие плесени, картофельной болезни и процесс черствения; обеспечивает длительное сохранение свежести; позволяет увеличить сроки годности готовых изделий.

УЛУЧШИТЕЛИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

ВИНЕР МАЛЬЦКРЕМ



Пастообразный улучшитель для производства хлебобулочных и кондитерских изделий

Дозировка: до 5 %

Преимущества: обогащает вкус и аромат изделия, способствует образованию хрустящей корочки (идеальный продукт для выпечки хрустящих багетов и кайзеровской булочки), продлевает свежесть готовых изделий, идеально подходит для свежей выпечки, в том числе для технологии заморозки.

ГРАНД АЛЬФА



Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки. (ИДК муки 55–75 ед.)

Дозировка: 0,15–0,4 %

Преимущества: улучшает и стабилизирует свойства теста, интенсифицирует процесс брожения, увеличивает объем готовых хлебобулочных изделий, повышает эластичность мякиша и корки, придает изделиям привлекательный внешний вид, улучшает вкус и аромат, замедляет процесс черствения.

ГРАНД БЕТА ПЛЮС



Улучшитель хлебопекарный для производства массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки. (ИДК муки 65–80 ед.)

Дозировка: 0,2–0,5 %

Преимущества: улучшает реологические свойства теста, ускоряет процесс брожения, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке, увеличивает объем готовых изделий, повышает эластичность мякиша, придает изделиям привлекательный внешний вид, обеспечивает тонкую румяную корочку, улучшает вкус и аромат, замедляет процесс черствения.

ИРЕКСОЛ®



Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки. (ИДК муки 75–90 ед.)

Дозировка: 0,1–0,3 %

Преимущества: обладает свойствами окислительного действия, укрепляет клейковину, отбеливает мякиш, обеспечивает высокую степень однородности структуры теста и его стабильность; улучшает формование тестовых заготовок, способствует формоустойчивости и увеличению объема изделий, улучшает структуру мякиша; способствует длительному сохранению свежести.

ИРЕКСОЛ® ГЛЮТЕН



Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, требующих дополнительное внесение клейковины. Подходит для технологии замораживания теста, тестовых заготовок после формирования и частичной расстойки; для производства слоеных дрожжевых изделий (прямой способ)

Дозировка: от 1,5 до 3 % к массе муки

Преимущества: позволяет получить хлебобулочные изделия высокого качества из муки с низким содержанием клейковины; обеспечивает стабильность замороженных тестовых заготовок в процессе хранения; ускоряет технологический процесс и улучшает реологические свойства теста; обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и увеличивает объем готовых изделий; повышает эластичность мякиша и устраняет его крошковатость; придает изделиям мягкость и замедляет процесс черствения; позволяет получить изделия типа «чиабатта» с высокой влажностью теста с крупной неравномерной пористостью, хрустящей корочкой.

ИРЕКСОЛ® СОФТ



Улучшитель хлебопекарный для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий

Дозировка: 0,5–1,5 %

Преимущества: использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение в готовых изделиях; данный улучшитель ускоряет технологический процесс и положительно влияет на его течение; готовые изделия отличаются хорошей пористостью, эластичным мякишем и хорошим объемом; в составе улучшителя есть только один компонент с индексом Е (аскорбиновая кислота).

ИРЕКСОЛ® СОФТ Е-ФРИ



Комплекс ферментных препаратов для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий

Дозировка: 0,5–1,5 %

Преимущества: использование продукта позволяет длительное время сохранять мягкость и замедлять черствение готовых изделий; улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность тестовых заготовок при расстойке и устраняет крошковатость мякиша; готовые изделия отличаются хорошей мелкой пористостью, эластичным мякишем; возможно применение при любом способе тестоведения; состав комплекса не содержит ингредиентов с индексом Е.

ИРЕКСОЛ® СТАБИЛ



Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки, а также для переработки муки с пониженным содержанием клейковины

Дозировка: от 0,5 до 2 % к массе муки

Преимущества: облегчает процесс обработки теста, способствует развитию белкового каркаса, улучшает реологию теста и стабильность тестовых заготовок, обеспечивает увеличение объема изделий, способствует получению равномерной, хорошо развитой структуры пористости мякиша, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть готовых изделий.

ИРЕКСОЛ® СТАНДАРТ



Улучшитель комплексного действия для производства массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки

Дозировка: 0,1–0,3 %

Преимущества: за счет входящих в состав природных ферментов соевой муки позволяет гарантированно получить хлебобулочные изделия с более светлым мякишем, даже при учете использования муки ниже высшего сорта.

ИРЕКСОЛ® УНИВЕРСАЛ



Улучшитель для производства всех видов хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки в разных соотношениях

Дозировка: 0,2–0,5 %

Преимущества: использование продукта при производстве ржаных, ржано-пшеничных и пшеничных изделий улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке; увеличивает объем готовых изделий, повышает эластичность мякиша, устраняет его крошковатость, придает изделиям мягкость; замедляет процесс черствения, в составе улучшителя есть только один компонент с индексом Е (аскорбиновая кислота).

ИРЕКСОЛ® ЭКСТРА



Улучшитель для производства хлебобулочных изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки с содержанием ржаной муки не более 30 %

Дозировка: 0,2–0,5 %

Преимущества: улучшитель предназначен для производства изделий из муки с крепкой и короткорвущейся клейковиной, для улучшения растяжимости теста, облегчения раскатки и формования тестовых заготовок, улучшения машинной обработки теста; ускоряет технологический процесс, улучшает вкус и аромат, улучшает цвет корочки и продлевает свежесть; обеспечивает уменьшение интенсивности и времени замеса теста; подходит для работы на односкоростном тестомесильном оборудовании; позволяет получить тесто более пластичное и легко разделываемое при формовании; возможно применение для пельменного и чебуречного теста с дозировкой до 0,2 %, а также использование при производстве замороженных тестовых заготовок с дозировкой 0,5 %.

ПАНИФАРИН®



Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлеба из ржаной, пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки, особенно для муки с пониженным содержанием клейковины

Дозировка: 0,5–2 %

Преимущества: облегчает процесс обработки теста как вручную, так и механически, обеспечивает увеличение объема изделий, гарантирует получение равномерной, хорошо развитой структуры пористости, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть готовых изделий. ПАНИФАРИН® рекомендуется использовать в дополнение к другим улучшителям и заквaскам.

ПАСТА СОЛОДОВАЯ



Пастообразный хлебопекарный улучшитель для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки

Дозировка: 1–2 %

Преимущества: подходит для любого способа тестоведения, обеспечивает высокую степень однородности структуры теста, дает возможность использования в комбинации с любым улучшителем, обеспечивает стабильность при выпечке и замораживании; гарантирует хороший товарный вид готовым изделиям, придает ярко выраженный солодовый вкус и аромат, способствует образованию золотистой хрустящей корочки, позволяет длительное время сохранять свежесть.

СОЛОДОВЫЙ



Жидкий улучшитель хлебопекарный хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 70–85 ед.)

Дозировка: 1–1,5 %

Преимущества: используется при любом способе тестоведения, хорошо растворяется в воде, интенсифицирует процесс брожения, улучшает реологические свойства теста, повышает формоудерживающую способность и стабильность тестовых заготовок при расстойке, обеспечивает накопление сахаров, увеличивает объем; обеспечивает хороший товарный вид, улучшает вкус и аромат, способствует длительному сохранению свежести готовых изделий.

ФАВОРИТ



Улучшитель хлебопекарный для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75–90 ед.)

Дозировка: 0,2–0,5 %

Преимущества: укрепляет клейковину теста, увеличивает его водопоглотительную способность, ускоряет брожение теста, улучшает его эластичность, увеличивает объем изделий, повышает эластичность мякиша, придает корке румянец и глянец, улучшает вкус и аромат, способствует длительному сохранению свежести готовых изделий.

ФОРЕКС



Улучшитель хлебопекарный для производства всех видов хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 60–80 ед.)

Дозировка: 0,5–1 %

Преимущества: позволяет производить изделия с низким содержанием сахара, по внешнему виду, вкусу и аромату не уступающие более высокорецептурным изделиям; интенсифицирует и сокращает процесс брожения теста, повышает стабильность теста, увеличивает объем и продлевает свежесть готовых изделий, придает корочке колер и глянец.

ЗАКВАСКИ И ПОДКИСЛИТЕЛИ

Мы предлагаем широкий ассортимент заквасок и солодовых продуктов для производства хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки.

Использование этих продуктов позволит производителю совершенствовать и одновременно упрощать процесс производства, делая его более эффективным и обеспечивая привлекательный внешний вид и высокую стабильность качества готовой продукции. Благодаря своим уникальным свойствам и удобству применения готовые закваски открывают новые возможности для вашего производства.

Преимущества:

- отсутствует необходимость ведения закваски;
- высокая технологичность использования;
- обеспечение высокого и стабильного качества выпускаемой продукции;
- расширение ассортимента изделий.

ЗАКВАСКИ ЖИДКИЕ

НАТУРАЛЬ



Концентрированная жидкая закваска для производства ржаных, ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий

Дозировка: 0,5–5 %

Преимущества: легко интегрируется в существующий процесс тестоведения, имеет удобную упаковку, значительно сокращает время производства, обеспечивает стабильно высокое качество готовых изделий, полученные изделия имеют прекрасный аромат, упругий мякиш, долгое время сохраняют свежесть.

ЗАКВАСКИ СУХИЕ

ВАЙЦЕНЗАУЕР



Сухая пшеничная закваска для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки

Дозировка: 3–10 %

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста для хлеба и булочек из пшеничной муки, полученные изделия обладают приятным вкусом и ароматом, эластичным мякишем, характерным для изделий, приготовленных опарным способом или на молочнокислых заквасках.

ПОДКИСЛИТЕЛИ ЖИДКИЕ

БРОТЗАУЭР



Жидкая закваска (подкислитель) для производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки

Дозировка: 1–5 %

Преимущества: позволяет отказаться от сложного и длительного процесса выведения ржаных заквасок и перейти на однофазное приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 минут; улучшает процесс разделки теста, повышает эластичность мякиша, улучшает вкус и аромат готовых изделий.

ФЛЮССИГЗАУЭР



Жидкая закваска-подкислитель для производства хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки

Дозировка: 1–3 %

Преимущества: позволяет отказаться от сложного и длительного процесса выведения ржаных заквасок, обеспечивает однофазное приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 минут; повышает эластичность мякиша, улучшает вкус и аромат готовых изделий.

ПОДКИСЛИТЕЛИ СУХИЕ

АГРАМ СВЕТЛЫЙ | ТЕМНЫЙ



Сухие заквaски (подкислители) для производства хлеба из ржаной и из смеси ржаной и пшеничной муки

Дозировка: 0,2–2,0 % (АГРАМ СВЕТЛЫЙ)
0,2–1,6 % (АГРАМ ТЕМНЫЙ)

Преимущества: позволяют отказаться от сложного и длительного процесса выведения ржаных заквасок, обеспечивают однофазное приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 минут; улучшают процесс разделки теста, повышают эластичность мякиша, улучшают вкус и аромат готовых изделий.

РО-ЗЕ-КО



Улучшитель для производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки

Дозировка: 8–10 %

Преимущества: обеспечивает ускоренный способ тестоприготовления, отсутствует необходимость внесения закваски, улучшает реологические свойства, повышает формоудерживающую способность и стабильность тестовых заготовок, дает возможность производить мелкоштучные хлебобулочные изделия и тостовый хлеб из смесей ржаной и пшеничной муки в соотношении 50:50; гарантирует большой объем готовых изделий, равномерную, развитую структуру пористости; обеспечивает хороший товарный вид изделий, позволяет длительное время сохранять свежесть.

СОЛОДОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Солодовые продукты стали уже традиционным сырьем, используемым как в хлебопечении, так и при производстве мучных кондитерских изделий. Они придают изделиям неповторимый вкус, богатый аромат и насыщенную цветовую гамму.

Ассортимент наших солодовых продуктов позволит вам создать оригинальный ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, который будет соответствовать ожиданиям современного потребителя.

Преимущества:

- просты и удобны в использовании;
- позволяют решать различные технологические задачи;
- обеспечивают высокие потребительские характеристики готовой продукции;
- дают возможность выпускать широкий ассортимент изделий.

СОЛОДОВЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИДКИЕ

ГЛОФА ЭКСТРАКТ



Солодовый экстракт для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша

Дозировка: 1–10 %

Состав: экстракт солодовый (солод ячменный, вода).

Преимущества: позволяет заменить красный ржаной солод при разработке новых сортов, улучшает реологические свойства теста, обеспечивает получение высококачественных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников и печенья, обладающих приятным солодовым ароматом и вкусом, готовые изделия длительное время сохраняют свежесть.

ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ



Солодовый экстракт для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса

Дозировка: 1–3 %

Состав: экстракт солодовый (солод ячменный, вода).

Преимущества: солодовые продукты являются природным источником вкуса и аромата для улучшения качества хлебобулочных и кондитерских изделий. Продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, что является одним из востребованных трендов на рынке. Данный продукт придает изделиям насыщенный выброженный вкус и аромат, интенсифицирует и стабилизирует процесс тестоведения, делает тесто более пластичным и технологичным, в том числе при работе на автоматизированных линиях, обеспечивает длительное сохранение свежести готовых изделий. Улучшает качество и органолептические характеристики мучных кондитерских изделий — кексов, печенья, пирогов и т. д.

АСТРИ® АРОМАМАЛЬТ



Темный ячменный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша.

Дозировка: 0,5–5 %

Преимущества: натуральный продукт без Е-добавок; обеспечивает технологичность и пластичность теста, в том числе на автоматизированных линиях; улучшает структуру мякиша, делает его более мягким; придает мякишу красивый темный солодовый насыщенный цвет; обеспечивает более длительное сохранение свежести готовых изделий; придает изделиям уникальный солодовый вкус и аромат с характерными сладковатыми нотками, отличающимися от других профилем.

АСТРИ® МАЛЬТ ЭКСТРАКТ



Солодовый экстракт для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша.

Дозировка: согласно рецептуре

Преимущества: натуральный продукт, изготовлен из солода без Е-добавок. Обеспечивает получение технологичного теста, которое легко обрабатывается как вручную, так и на автоматизированных линиях. Обеспечивает более темный цвет хлеба (от светло-коричневого до темно-коричневого в зависимости от дозировки). Производится в России из российского сырья, что обеспечивает конкурентоспособную цену. Придает уникальный вкус и аромат солода с характерными сладковатыми нотками. Солодовый экстракт не только улучшает вкусовые качества выпечки, но и сохраняет свежесть выпеченных изделий в течение более длительного срока хранения.

СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ АСТРИ®



Темный солодовый экстракт для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для затемнения мякиша.

Дозировка: согласно рецептуре

Преимущества: обеспечивает более темный цвет хлеба (от светло-коричневого до темно-коричневого в зависимости от дозировки); придает уникальный вкус и аромат солода с характерными сладковатыми нотками; солодовый экстракт не только улучшает вкусовые ощущения, но сохраняет свежесть выпеченных изделий, играет роль увлажнителя, эффективно связывая влагу с тестом; жидкая форма продукта позволяет использовать его на производственных линиях в комбинации с другими сырьевыми растворами.

СОЛОДОВЫЕ ПРОДУКТЫ СУХИЕ

БРАУНМАЛЬТ ЭКСТРА



Смесь на основе солодовых продуктов для придания темного цвета, яркого вкуса и аромата хлебобулочным изделиям

Дозировка: 0,5–6,0 %

Состав: солод ржаной сухой ферментированный, мука пшеничная солодовая обжаренная, отруби пшеничные, экстракт ячменный солодовый, сахар.

Преимущества: благодаря содержанию пшеничной солодовой обжаренной муки, а также сухого ржаного ферментированного солода данный продукт придает насыщенный солодовый вкус и благородный солодовый аромат, а также приятный цвет мякишу, интенсивность которых будет зависеть от дозировки смеси; состав продукта не содержит ингредиентов с индексом Е; может быть использован при любой технологии тестоведения для производства широкого ассортимента различных хлебобулочных изделий.

КРАФТ МАЛЬЦ



Смесь на основе солодовых продуктов для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: 15 %

Состав: мука ячменная солодовая, мука из спельты солодовой карамелизованной, экстракт ячменный солодовый, мука ржаная солодовая обжаренная, глютен пшеничный, мука пшеничная солодовая, отруби пшеничные, солод спельтовый дробленый, хмелевое масло, ферменты.

Преимущества: солодовые продукты являются природным источником вкуса и аромата для улучшения качества хлебобулочных и кондитерских изделий. Продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, что является одним из востребованных трендов на рынке. Данный продукт оказывает положительное влияние на реологические свойства теста, делает его более технологичным в работе. Шесть различных солодовых продуктов, входящих в состав смеси, обеспечивают высокие потребительские характеристики готовых изделий — приятный карамельный цвет мякиша, насыщенный вкус и аромат. Готовые изделия длительное время сохраняют свежесть. Улучшает качество и органолептические характеристики мучных кондитерских изделий — кексов, печенья, пирогов и т. д.

МАЛЬТ БРЭД



Смесь на основе солодовых продуктов для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности

Дозировка: 10 %

Основные компоненты: пшеничная клейковина, сахарный колер, мальтодекстрин, мука пшеничная солодовая обжаренная, сахар, ферментные препараты.

Преимущества: за счет композиционного состава смеси ее использование оказывает положительное влияние на реологические свойства теста, делает его более технологичным в работе; обжаренная солодовая мука, входящая в состав смеси, обеспечивает высокие потребительские характеристики готовых изделий — насыщенный темный цвет, солодовый вкус и аромат, а также увеличивает сроки сохранения свежести и мягкости готовых изделий.

НАТУРИН | РОГЕНКОЛОР



Смеси сухие пищевые для производства ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба для придания им более выраженного вкуса и аромата, а также более темной окраски мякишу

Дозировка: 0,5–2,0 % (НАТУРИН)
0,5–4,0 % (РОГЕНКОЛОР)

Преимущества: при производстве ржано-пшеничных сортов хлеба позволяют использовать большое количество пшеничной муки, а также получать высококачественные изделия с характерным ароматом, вкусом и цветом ржаного хлеба.

РУКДЕШЕЛЬ`С АРОМА МАЛЬТ



Мука ячменная солодовая для применения при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: 1–3 %

Состав: мука ячменная солодовая.

Преимущества: солодовые продукты являются природным источником вкуса и аромата для улучшения качества хлебобулочных и кондитерских изделий. Продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, что является одним из востребованных трендов на рынке. Благодаря процессу обжарки данный продукт приобретает насыщенный карамельный вкус и благородный солодовый аромат, тем самым придавая готовым изделиям приятный цвет мякиша, который меняет свою интенсивность окрашивания в зависимости от дозировки, а также насыщенный ячменно-солодовый аромат. Улучшает качество и органолептические характеристики мучных кондитерских изделий — кексов, печенья, пирогов и т. д.

СРЕДСТВА ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ФОРМ

На хлебопекарных и кондитерских предприятиях не обходится без процесса смазывания форм и движущихся частей оборудования. Традиционным сырьем для этого всегда служило растительное масло, однако данный материал имеет существенные недостатки — начиная от неэкономичного расхода из-за необходимости повторного применения после каждого производственного цикла выпечки и адсорбцией тестом, заканчивая образованием нагара на формах и дыма при выпечке. Этих недостатков лишены водно-жировые эмульсии и антипригарные жировые агенты, которые позволяют не только решить эти проблемы, но и повысить экономическую эффективность производства.

Преимущества:

- просты и удобны в использовании;
- не оставляют постороннего запаха и вкуса на готовом изделии;
- не карбонизируются и не оставляют наслоений нагара на противнях и формах;
- не стекают с отвесных стенок и создают прочную пленку на поверхности металла.

СМАЗКИ ПИЩЕВЫЕ ЖИРОВЫЕ АНТИПРИГАРНЫЕ

ИРЕКС ОЙЛ 161 | ИРЕКС ОЙЛ 171



Антипригарные жировые пищевые разделительные агенты предназначены для смазки форм, листов при выпечке бисквитов, кексов и других изделий с высоким содержанием сахара и яиц, а также хлеба из пшеничной, ржаной муки

Преимущества: способствуют легкому отделению кондитерских изделий от форм; не оставляют следов изделий на поверхности форм; не требуют применения пергамента, силиконовых ковриков; при выпечке хлебобулочных изделий позволяют провести 3 цикла без колеровки; не оставляют постороннего запаха и вкуса на готовом изделии.

ИРЕКС ОЙЛ 171 отличается более высокой устойчивостью к окислению относительно ИРЕКС ОЙЛ 161.

СМАЗКИ ПИЩЕВЫЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ



Специальный жировой агент придает поверхности антиадгезивные свойства. Предназначен для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях, и ножей машин для нарезки хлебобулочных изделий.

Преимущества: точное деление тестовой заготовки; тестовая заготовка не прилипает к поверхности подвижных частей оборудования; высокая окислительная устойчивость; уменьшается износ режущих и движущихся частей оборудования; не содержит минеральных масел.

ИРЕКС ОЙЛ ПРОФИ ЛАЙТ



Жир специального назначения, для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях, и ножей машин для нарезки х/б изделий.

Преимущества: светло-желтый цвет; не прилипает тестовая заготовка; точное деление тестовой заготовки; высокая окислительная устойчивость; уменьшается износ режущих и движущихся частей оборудования; не содержит минеральных масел.

ВОДНО-ЖИРОВЫЕ ЭМУЛЬСИИ

КАСЕТОЛ



Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности

Преимущества: эмульсия без запаха, не впитывается в тестовые заготовки, прочно прилипает к металлическим поверхностям, остается стабильной при выпечке; одной обработки достаточно для проведения 2-4 выпечек пшеничного или 2-3 выпечек ржано-пшеничного хлеба; ускоряет получение у готового изделия корочки золотисто-коричневого цвета.

КАСЕТОЛ ЭКСТРА



Эмульсия для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Преимущества: экономически выгодно — позволяет совершать несколько циклов выпечки при одноразовом смазывании форм, противней и подов печи; не оставляет наслоений нагара на противнях и формах; создает прочную пленку на поверхности металла; не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии; не впитывается в тесто; продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов; не карбонизируется; без запаха.

КАСЕТОЛ ЭКСТРА особенно рекомендован для летнего сезона в южных регионах России.

Количество циклов выпечки при одноразовом использовании эмульсии: 6-7.

ТРИКАСОЛ 41



Эмульсия для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Преимущества: экономически выгодно — позволяет совершать несколько циклов выпечки при одноразовом смазывании форм, противней и подов печи; не оставляет наслоений нагара на противнях и формах; создает прочную пленку на поверхности металла; не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии; не впитывается в тесто; продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов; не карбонизируется; без запаха. Количество циклов выпечки при одноразовом использовании эмульсии: 4-5.

ТРИКАСОЛ УНИВЕРСАЛ



Эмульсия для колеровки и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Преимущества: экономически выгодно — позволяет совершать несколько циклов выпечки при однократном смазывании форм, противней и подов печи; значительно уменьшает наслоения нагара на противнях и формах; создает прочную пленку на поверхности металла; не стекает с вертикальных стенок хлебопекарных форм; не оставляет постороннего запаха и вкуса на готовом изделии; не впитывается в тесто; продлевает срок службы хлебопекарных форм и листов; отсутствие образования масляного тумана при автоматическом нанесении; продукт позволяет снизить порог дымообразования. Количество циклов выпечки при одноразовом использовании эмульсии: 3.

КОНДИТЕРСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Мы предлагаем высококачественные кондитерские смеси, использование которых позволит вам улучшить качественные характеристики и расширить ассортимент выпускаемых изделий, упростить технологический процесс и при этом оставит достаточно свободы для творчества.

В нашем ассортименте представлены смеси для изготовления бисквитных полуфабрикатов, которые идеально подходят для приготовления тортов, рулетов, пирожных и других мучных кондитерских изделий; смеси для производства маффинов; продукты для изготовления заварных полуфабрикатов, которые позволяют быстро и просто получить качественные изделия, исключив заваривание муки.

Высокая технологичность смесей, комплексное информационное обеспечение и квалифицированная поддержка специалистов обеспечат быструю постановку изделий на производство.

ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ

ПРОМА ЭКЛЕР



Смесь для приготовления заварного полуфабриката

Дозировка: 100 %

Преимущества: исключение трудоемкой стадии заваривания муки; не требуется внесение яиц; тесто легко отсаживается вручную или машинным способом; получаемые изделия имеют прекрасный объем, что позволяет легко заполнить их кремом, взбитыми сливками и т.п.; готовый полуфабрикат обладает приятным вкусом, свойственным традиционному, и длительное время сохраняет свежесть.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТОВ

АСТРИ® БИСКВИТ КОНЦЕНТРАТ 30 %



Концентрированная смесь для производства бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, рулетов и других кондитерских изделий

Дозировка: 30 %

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, взбитая масса длительное время сохраняет стабильность, что позволяет использовать отложенную выпечку; готовые изделия на основе смеси имеют мелкопористый нежный и влажный мякиш, хороший объем и форму, при нарезке полуфабрикатов отсутствует крошковатость; экономичная дозировка, оптимальное соотношение цены и качества.

БИСКВИЗИТ



Смесь для производства высококачественных бисквитных полуфабрикатов для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с тонким ароматом ванили

Дозировка: 100 %

Преимущества: позволяет сократить время сбора рецептурных компонентов и минимизировать риск возможных ошибок, исключает риск опадания бисквитной массы в процессе взбивания или выпечки; получаемый полуфабрикат имеет мелкую равномерную структуру пористости, что позволяет сохранять стабильность при промочке; ванильный вкус полуфабриката дает возможность сочетать его с любыми видами кремов и начинок и производить широкий ассортимент изделий.

БИСКВИТНАЯ



Смесь для производства высококачественного бисквитного полуфабриката для тортов, рулетов и других кондитерских изделий с тонким ароматом ванили

Дозировка: 100 %

Преимущества: комплекс компонентов, входящих в состав смеси, позволяет получить полуфабрикат с равномерной мелкопористой и нежной структурой мякиша, благодаря чему бисквит хорошо сохраняет влагу внутри, что делает его более сочным и при этом стабильным при нарезке изделий; современные эмульгаторы, входящие в состав смеси, обеспечивают стабильность технологического процесса; возможность расширения ассортимента за счет внесения различных паст-наполнителей для придания всевозможных вкусов и цветов.

БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ



Концентрат для производства высококачественного ванильного бисквитного полуфабриката

Дозировка: около 11 % от общей массы сырья

Преимущества: экономичность дозировки и высокие технологические характеристики; взбитая масса длительное время сохраняет стабильность, что позволяет не использовать весь объем теста сразу после взбивания, а выпекать бисквитные полуфабрикаты по мере необходимости; многокомпонентный состав концентрата позволяет получить бисквитный полуфабрикат с хорошим объемом.

БИСКВИТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ С КАКАО



Концентрат для производства бисквитного полуфабриката для тортов, пирожных, рулетов с выраженным вкусом и ароматом какао

Дозировка: около 13 % от общей массы сырья

Преимущества: специально обработанный какао-порошок, входящий в состав продукта, придает готовым полуфабрикатам насыщенный шоколадный вкус и аромат; экономичное дозирование обеспечивает выгодное производство бисквита; высококачественное сырье, входящее в состав продукта, гарантирует стабильность течения технологического процесса; готовый бисквит отличается равномерной мелкопористой и нежной структурой мякиша.

МЕЛЛА БИСКВИТ



Смесь для производства нежных бисквитных полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, рулетов, печенья с тонким вкусом и ароматом ванили

Дозировка: 100 %

Преимущества: комплекс эмульгаторов, входящих в состав продукта, обеспечивает нежную структуру мякиша и позволяет производить изделия с небольшим количеством промочки или вовсе без нее, при этом бисквитные коржи остаются мягкими и сочными; отсутствие крошковатости мякиша обеспечивает удобную нарезку (на срезе не остаются крошки бисквитного полуфабриката, это особенно важно для порционных десертов) и дает возможность производить высококачественные изделия без запеченных краев.

МЕЛЛА БИСКВИТ КАКАО



Смесь для производства высококачественного бисквитного полуфабриката с насыщенным темно-коричневым цветом и ярким шоколадным вкусом

Дозировка: 100 %

Преимущества: благодаря тщательно подобранным ингредиентам данного продукта готовый полуфабрикат обладает нежной, сочной, мелкопористой структурой мякиша с насыщенным шоколадным вкусом и ароматом; в составе нашей смеси используется только первоклассный какао-порошок со сниженным содержанием дубильных веществ, что способствует получению более яркого вкуса, цвета и аромата выпеченных изделий.

ШОКО-БИСКВИТ



Смесь для приготовления бисквитного полуфабриката с выраженным вкусом и ароматом шоколада

Дозировка: 100 %

Преимущества: какао-порошок, входящий в состав смеси, обеспечивает яркий шоколадный вкус и аромат, а также насыщенный темно-коричневый цвет бисквитного полуфабриката; продукт технологичен и удобен в производстве — тесто остается стабильным после взбивания, хорошо держит пики; бисквит отличается великолепным внешним видом, сочным мякишем, способным длительное время сохранять свежесть; возможность использования полуфабриката в широком ассортименте изделий для решения различных технологических задач.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАСЛЯНЫХ БИСКВИТОВ И КЕКСОВ

АСТРИ® БРАУНИ 60 %



Смесь для производства традиционного американского пирога брауни, шоколадных маффинов, кексов, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов

Дозировка: до 60 %

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, приятный вкус и аромат, изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, насыщенный шоколадный цвет, долгое время сохраняют свежесть.

АСТРИ® КЕКС КОНЦЕНТРАТ



Концентрат для производства маффинов, кексов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, приятный вкус и аромат, изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту, долгое время сохраняют свежесть, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

АСТРИ® МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ



Смесь для производства мучных кондитерских изделий без содержания глютена

Дозировка: 100 %

Преимущества: в состав смеси не входит содержащее глютен сырье, быстрое и простое приготовление теста, приятный вкус и аромат, изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, долгое время сохраняют свежесть.

АСТРИ® ШОКОМАФФИН



Смесь для кексов и маффинов с влажной, сочной структурой и насыщенным вкусом и ароматом шоколада

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста; насыщенный вкус и аромат шоколада; в составе продукта содержится пищевое волокно; влажная, сочная структура без добавления шоколада; готовые изделия длительное время сохраняют свежесть; экономичность в использовании; продукт российского производства по привлекательной цене.

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ | ВЕРОНА МИКС



Смесь для производства маффинов, масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов и пирожных или пирогов, выпекаемых в формах или на листах

Дозировка: около 22 % от общей массы сырья (ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ); 100 % (ВЕРОНА МИКС)

Преимущества: изделия имеют мелкопористый сочный мякиш, присущий традиционному масляному бисквиту, благодаря этому различные добавки (орехи, сухофрукты) равномерно распределяются по всему изделию и создают неповторимый вкус и структуру; долгое время сохраняют свежесть, что особенно важно при производстве как маффинов, так и других мелкоштучных изделий.

ИРЕКС КЕЙК РИСОВАЯ



Смесь для производства традиционных маффинов, кексов, печенья, сдобных (мягких, «венских») вафель, полуфабрикатов для тортов, пирожных и пирогов в том числе с различными добавками и (или) начинками.

Дозировка: до 60 %

Преимущества: сочетание рисовой муки и деликатных молочных нот создает неповторимую гармонию вкуса и аромата; рисовая составляющая способствует формированию воздушной и легкой текстуры готового изделия; идеальная структура мякиша готового изделия — мелкопористый, сочный и невероятно нежный; специально подобранный состав обеспечивает длительное сохранение свежести и мягкости готовых изделий.

МАФФИН-МИКС ГЛЮТЕН ФРИ



Смесь для производства мучных кондитерских изделий, в том числе не содержащих глютен

Дозировка: 100 %

Преимущества: особенностью данных изделий является отсутствие в их составе пшеничной муки, при этом структура маффинов получается очень сочной и мелкопористой; готовые изделия долгое время сохраняют свежесть; выпуск данных изделий очень технологичен; возможность расширения ассортимента за счет добавления начинок / наполнителей; исключительная чистота, высочайшее качество и безопасность безглютенового сырья гарантированы и подтверждены всеми необходимыми сертификатами.

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ



Концентрат для приготовления оригинальных маффинов, основ для пирогов и кексов, отличающихся неповторимой сочностью мякиша и долгим сохранением свежести

Дозировка: около 13 % от общей массы сырья.

Преимущества: изделия имеют крупную неравномерную пористость, «сочный» мякиш и хороший объем; приятный ванильный вкус и аромат, а также стабильная структура дают возможность вырабатывать изделия с различными начинками и наполнителями.

МЕЛЛА БРАУНИС



Смесь для производства традиционного американского пирога брауни, а также кексов и маффинов со вкусом шоколада

Дозировка: 30 % от общей массы сырья

Преимущества: высококачественные какао-продукты, входящие в состав смеси, придают изделиям ярко выраженный вкус и аромат горького шоколада, который раскрывается при выпечке; готовое изделие длительное время сохраняет свежесть.

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ



Смесь для производства масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без добавления сахара

Дозировка: до 100 %

Преимущества: смесь позволяет создать широкий ассортимент мучных кондитерских изделий, соответствующих тренду здорового питания – без сахара и лактозы; обеспечивает быстрое и простое приготовление теста; готовые изделия имеют равномерную пористость, приятный вкус и аромат, длительное время сохраняют свежесть.

ПРОМА ЗАНД МИКС



Смесь для производства масляных бисквитов и маффинов

Дозировка: 100 %

Преимущества: мелкопористая структура и нежный вкус идеально подходят для использования изделий как основы для капкейков, полуфабрикатов для тортов; готовые изделия прекрасно сочетаются с различными кремовыми, а также фруктово-ягодными наполнителями, что позволяет существенно расширить ассортимент за счет использования одной смеси.

ПРОМА КЕКС КОНЦЕНТРАТ 15 %



Комплексная пищевая добавка для производства мучных кондитерских изделий.

Дозировка: в соответствии с рецептурами

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста, изделия имеют мелкопористый мякиш, нейтральный вкус и аромат, позволяющий широко использовать полуфабрикаты при производстве готовых изделий, экономичность в использовании.

ПРОМА МАФФИН КАКАО КОНЦЕНТРАТ



Смесь для производства маффинов, сдобных пирогов, кексов, полуфабрикатов для тортов и пирожных с ароматом и вкусом шоколада

Дозировка: около 13 % от общей массы сырья

Преимущества: готовые изделия имеют нежную структуру мякиша, прекрасный объем, а также обладают насыщенным вкусом и ароматом шоколада; экономичное и простое использование продукта делает смесь незаменимой не только для высокотоннажных производств, но и для небольших пекарен.

ПРОМА МАФФИН КОНЦЕНТРАТ



Концентрат для производства традиционных европейских маффинов, а также пирожных, кексов и пирогов

Дозировка: около 13 % от общей массы сырья

Преимущества: благодаря нейтральному вкусу и тонкому ванильному аромату полуфабрикаты на основе смеси идеально сочетаются с любыми наполнителями и кремовыми топпингами, что особенно важно при производстве капкейков и основ для торта.

ПРОТЕИН МИКС



Смесь для производства изделий, являющихся источником белка, без добавленного сахара, не содержащих глютен.

Дозировка: 100 %

Преимущества: позволяет выпускать изделия, являющиеся источником белка (содержат концентрат сывороточного белка, соевую муку, яичный белок), не содержит добавленных сахаров и глютенсодержащего сырья; обеспечивает быстрое и простое приготовление теста; готовые изделия имеют эластичный не крошащийся мякиш, приятный вкус и аромат, долгое время сохраняют свежесть; выпечка на основе ПРОТЕИН МИКС соответствует тренду ЗОЖ, что возможно использовать в продвижении.

ФРУТЗАНД



Смесь для приготовления различных видов кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), маффинов, отличающихся приятным цитрусовым вкусом и ароматом

Дозировка: 100 %

Преимущества: изделия имеют мелкую пористость, за счет этого фрукты и орехи, добавляемые в тесто, не оседают на дно; готовые кексы прекрасно сочетаются с ванильными кремами, а также с изюмом или орехами, цукатами.

ШОКО-РЮР



Смесь для производства традиционных маффинов со вкусом шоколада, различных видов шоколадных кексов, полуфабрикатов для тортов (типа масляных бисквитов), пирожных или пирогов

Дозировка: 100 %

Преимущества: нежная мелкопористая структура, насыщенный шоколадный вкус и аромат, мягкая корочка; стабильность полуфабриката дает возможность выпускать маффины, кексы и другие изделия с орехами, сухофруктами и пр.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

АСТРИ® КУКИС КОНЦЕНТРАТ



Концентрат для производства американского печенья

Дозировка: 10 % от общей массы сырья

Преимущества: позволяет получить печенье с тянущейся структурой, присущей настоящим кукис, без использования тростникового сахара; за счет высокотехнологичного состава продукта процесс производства печенья довольно прост и не трудоемок; все необходимые активные компоненты находятся внутри смеси; за счет российского производства продукт обладает привлекательной ценой.

МЕЛЛА МЮРБ КОНЦЕНТРАТ



Концентрат для приготовления песочного печенья и песочных полуфабрикатов для тортов и пирожных

Дозировка: 10 % от массы сухих компонентов сырья

Преимущества: позволяет быстро и просто изготавливать песочное тесто, тесто технологичное, хорошо отсаживается и раскатывается, не «затягивается», сохраняет рисунок после отсадки. Готовые изделия обладают нежной рассыпчатой равномерно разрыхленной структурой, приятным сбалансированным вкусом и ароматом, обладают достаточной прочностью при транспортировке.

МОДЕНА



Смесь для приготовления песочного печенья, полуфабрикатов для тортов и пирожных, чизкейка

Дозировка: 100 %

Преимущества: тесто не «затягивается», может неоднократно подвергаться механической обработке и длительно (до трех дней) храниться в холодильной камере без ухудшения технологических свойств; готовые изделия имеют рассыпчатую нежную структуру.

ОВСЯНАЯ



Смесь для приготовления овсяного печенья и других мучных кондитерских изделий

Дозировка: около 17 % от общей массы сырья

Преимущества: ускорение технологического процесса приготовления теста, получение качественных изделий; не требует заваривания овсяной муки; тесто формуется механическим способом или вручную; смесь устойчива к прогоркванию.

АЙБУМИН



Смесь для сбивных кондитерских изделий и полуфабрикатов

Дозировка: 130 г смеси на 2400 г сахара и 1200 г воды

Преимущества: обеспечивает быстрое и простое получение сбивной массы типа суфле или меренги, которая имеет высокую стабильность и хороший объем, позволяет отказаться от использования сырого яичного белка.

АСТРИ® ТВОРОФИКС



Сухая смесь для приготовления термостабильной творожной начинки

Дозировка: 1000 г смеси – 1400 г воды – 2000 г творога

Преимущества: способствует получению творожной начинки с нежной, однородной консистенцией; обеспечивает сохранение сочной и мягкой творожной структуры в течение длительного срока; упрощает и ускоряет процесс изготовления творожной начинки.

БЛИНЧИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ



Смесь для выпечки гречневых блинов, оладий и вафель

Дозировка: 100 %

Преимущества: простое и быстрое приготовление гречневых блинов, оладий и вафель. Блины из гречневой муки обладают особой текстурой – нежной, пористой и невероятно аппетитной. Гречневая мука богата клетчаткой и полезными микроэлементами, продукты из гречки имеют не только уникальный вкус, но и более питательны и полезны для здоровья.

БЛИНЧИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ



Смесь для выпечки пшеничных блинов, оладий и вафель

Дозировка: 100 %

Преимущества: простое и быстрое приготовление пшеничных блинов, оладий и вафель. Изготовленные из отборной пшеничной муки высшего сорта, блины обладают нежной текстурой и приятным, нейтральным вкусом, который идеально сочетается с любыми начинками.

БЛИНЧИКИ ОВСЯНЫЕ



Смесь для выпечки овсяных блинов, оладий и вафель

Дозировка: 100 %

Преимущества: Простое и быстрое приготовление овсяных блинов, оладий и вафель. Овсяная мука — кладезь витаминов и микроэлементов. Овсяная мука придает не только неповторимый вкус с легкой ореховой ноткой, но и делает их полезными для здоровья. Помимо прочего, овсянка богата клетчаткой, которая способствует улучшению пищеварения и поддержания веса, за что особо ценится адептами ЗОЖ и ПП.

БЛИНЧИКИ ПОЛБЯНЫЕ



Смесь для выпечки полбяных блинов, оладий и вафель

Дозировка: 100 %

Преимущества: простое и быстрое приготовление полбяных блинов, оладий и вафель. Блины на полбяной муке — возвращение к истокам, вкус забытых традиций и щедрый дар природы в каждом золотистом круге. Полбяная мука богата клетчаткой, витаминами группы В и микроэлементами.

БЛИНЧИКИ РИСОВЫЕ



Смесь для выпечки рисовых блинов, оладий и вафель

Дозировка: 100 %

Преимущества: простое и быстрое приготовление рисовых блинов, оладий и вафель. Рисовая мука, хорошо известная своей гипоаллергенностью и особой, удивительно нежной текстурой и нейтральным, чуть сладковатым вкусом. Благодаря отсутствию глютена, они идеально подходят для людей, придерживающихся специальной диеты.

МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК



Смесь пищевая для приготовления тортов и пирожных на основе использования различных молочных продуктов

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: позволяет производить изделия типа чизкейк без стадии выпечки, дает возможность использования различных молочных продуктов (сметана, мягкий творог, йогурт, кефир, ряженка, сливочный сыр и т. д.), обеспечивает высокую степень стабильности полуфабрикатов, дает возможность выработки широкого ассортимента кондитерских изделий.

ПРОМА ЧИЗКЕЙК



Смесь для приготовления сырных тортов и пирожных, а также термостабильных начинок для круассанов

Дозировка: 100 %

Преимущества: широкая область применения — от использования в качестве начинки в дрожжевую выпечку до приготовления пирогов; возможность расширения ассортимента за счет добавления разнообразных начинок; стабилизирует качество готового продукта.

РАЗРЫХЛИТЕЛИ

Хороший десерт способен примерить человека с несовершенствами этого мира! А если в десерте есть бисквит, песочный или пряничный корж, то он непременно должен быть хорошо разрыхленным.
Линейка наших улучшителей поможет быстро и просто производить высококачественные кондитерские изделия, а благодаря собственному производству в России данные продукты отличаются не только конкурентноспособной ценой, но и стабильностью поставок.

Преимущества применения:

- равномерная хорошо разрыхленная структура;
- нейтральный вкус и запах;
- отсутствие привкуса соды и темных вкраплений;
- стабильное качество.

АСТРИ® ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК



Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.

Дозировка: 2-6 % от массы муки

Преимущества: придает изделиям равномерную хорошо разрыхленную структуру, имеет нейтральный вкус и запах, в готовых изделиях отсутствуют привкус соды и темные вкрапления, присутствие которых характерно при применении традиционных разрыхлителей. АСТРИ® ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК обеспечивает стабильное качество изделий. Разрыхлитель не содержит в своем составе пшеничную муку, **может использоваться при производстве продуктов, не содержащих глютен.**

ЛИНДЕНЕР



Пекарский порошок для разрыхления любых видов теста при производстве полуфабрикатов для тортов, пряников, печенья и пр.

Дозировка: 2,5-3 % от общей массы сырья

Преимущества: придает изделиям пористость и разрыхленность, экономичен в использовании; имеет нейтральный вкус и запах; в готовых изделиях отсутствует привкус соды, характерный при применении традиционных разрыхлителей; обеспечивает стабильность качества изделий.

КРЕМЫ И НАЧИНКИ

Одним из приоритетных направлений развития ассортимента нашей компании является разработка широкого спектра ингредиентов, предназначенных для простого и быстрого приготовления кремов и начинок для хлебобулочных и кондитерских изделий.

Творожные и фруктовые начинки используются практически во всех кондитерских и булочных изделиях, а за счет добавления различных компонентов вы можете значительно разнообразить линейку выпускаемой продукции.

Существует множество рецептов для приготовления кремов и начинок, но большинство из них требуют много времени, затрат и опыта. Мы предлагаем вам идеальное решение для быстрого и гарантированного результата — это использование специальных смесей, с помощью которых вы сможете получить стабильные при хранении и замораживании кремы и начинки.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ

АСТРИ® КОЛД КРЕМ



Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка)

Дозировка: 350 г смеси на 1000 г холодной воды или молока

Преимущества: смесь легко растворяется в холодной жидкости; полуфабрикат на основе смеси может быть использован как отличная основа для масляного крема; готовый крем имеет сбалансированный и нежный вкус, ванильный аромат и приятный белый цвет, отлично подкрашивается и ароматизируется аромапастами; возможно использовать в качестве основы для кремов с использованием творога, сливок и молока; готовый крем устойчив при нарезке, термостабилен и отлично ведет себя при заморозке.

АСТРИ® КРЕМ АТЛАНТА



Смесь для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка), а также стабилизации творожной начинки

Дозировка: 350 г смеси на 1000 г воды

Преимущества: смесь легко растворяется в холодной жидкости; продукт можно использовать в качестве стабилизатора для приготовления творожной начинки; полуфабрикат на основе смеси может быть использован как основа для масляного крема; крем имеет приятный и сбалансированный вкус; полуфабрикат на основе смеси стабилен при хранении, устойчив при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

АСТРИ® КРЕМ ЙОГУРТОВЫЙ



Смесь для приготовления крема типа заварного с насыщенным йогуртовым вкусом холодным способом

Дозировка: 350–400 г смеси на 1000 г воды

Преимущества: готовый крем обладает однородной консистенцией и приятным насыщенным йогуртовым вкусом, устойчив при нарезке и выпекании; рекомендуется в качестве прослойки при приготовлении тортов, пирожных и начинки для изделий из песочного, слоеного и дрожжевого теста.

АСТРИ® КРЕМ КОНДИТЕРСКИЙ | С АРОМАТОМ ВАНИЛИ



Смеси для приготовления крема типа заварного холодным способом для производства тортов, пирожных, пончиков и сдобных хлебобулочных изделий (наполнение, отделка)

Дозировка: 300 г (кондитерский) | 300–350 г смеси (с ароматом ванили) на 1000 г холодной воды или молока (кондитерский)

Преимущества: легко растворяются в холодной жидкости, могут быть использованы как основа для масляного крема, имеют приятный сбалансированный вкус, стабильны при хранении, устойчивы при нарезке, выпечке и замораживании изделий.

АСТРИ® КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА



Смесь для приготовления крема типа заварного с насыщенным йогуртовым вкусом холодным способом

Дозировка: 350–400 г смеси на 1000 г холодной воды

Преимущества: готовый крем обладает однородной структурой и приятным насыщенным йогуртовым вкусом, устойчив при нарезке и выпечке; рекомендуется в качестве прослойки при приготовлении тортов, пирожных и начинки для изделий из песочного, слоеного и дрожжевого теста.

КРЕМ СТАНДАРТ



Смесь для приготовления заварного крема с легким вкусом ванили

Дозировка: 80–100 г смеси на 1000 г молока

Преимущества: высокая связующая способность компонентов, экономичная дозировка, универсальность использования, устойчивость при нарезке; может использоваться как основа для масляного крема; возможно использование в качестве загустителя фруктовых соков; приятный ванильный вкус и нежная консистенция, близок к традиционному заварному крему; возможно внесение сахара.

ФРИО



Смесь для приготовления ванильного крема типа заварного холодным способом

Дозировка: 350–400 г смеси на 1000 г холодной воды или молока

Преимущества: легко растворяется в холодной жидкости; готовый крем стабилен при нарезке, выпечке и замораживании изделий, может быть использован как основа для масляного крема, а также в качестве прослойки тортов, пирожных и начинок для изделий из заварного, слоеного, дрожжевого теста.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЧИНОК

АСТРИ® МАК



Смесь для приготовления маковых начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: содержание мака в смеси составляет 35 %; позволяет просто и быстро произвести высококачественную маковую начинку, которая равномерно распределяется внутри изделия, минимизируя образование пустот.

АСТРИ® ЯБЛОКО МИКС



Смесь для приготовления начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: 1250 г смеси на 4250 г воды

Преимущества: возможность разнообразить ассортимент за счет добавления в основные компоненты начинки различных компонентов (корица, изюм и др.); готовая начинка обладает нежной структурой и приятным вкусом, устойчива при выпечке; начинку можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней без потери качества, а также использовать при приготовлении изделий, подвергаемых охлаждению и замораживанию.

МАК СТАБИЛ



Смесь для приготовления маковых начинок для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: содержание мака в смеси составляет 55 %; быстрое и простое приготовление маковой начинки различной консистенции; обладает прекрасным вкусом, имеет нежную структуру и гарантирует разнообразие ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

МЕЛЛА ЛЕСНЯК



Смесь пищевая для приготовления ореховой начинки для мучных кондитерских и булочных изделий

Дозировка: 1000 г смеси на 800 г воды

Преимущества: быстрое и простое приготовление ореховой начинки различной консистенции, возможность разнообразия ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, высокое содержание крупных дробленых орехов, выраженный ореховый вкус и аромат.

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК



Смесь для приготовления начинки со вкусом горького миндаля для мучных кондитерских и сдобных изделий

Дозировка: 1000 г смеси на 500–600 г воды

Преимущества: простое и быстрое приготовление миндальной начинки различной консистенции; обладает прекрасным вкусом, имеет нежную структуру и гарантирует разнообразие ассортимента сдобных и мучных кондитерских изделий.

ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ: ФРУКТОВЫЕ НАПОЛНИТЕЛИ, ДЖЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

АСТРИ® АРОМАТНОЕ ЯБЛОКО



Готовая термостабильная начинка для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, для прослоек рулетов, тортов, пирожных и других видов пищевой продукции (содержание яблок не менее 80 %)

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: готовый к использованию продукт, что существенно ускоряет и упрощает технологический процесс производства изделий с ее использованием; возможно применять в широком ассортименте хлебобулочных и мучных кондитерских изделий благодаря термостабильности продукта; обладает нежной консистенцией, выраженным яблочным вкусом и ароматом за счет содержания целых кусочков яблок; допускается дозирование начинки как вручную, так и механизированным способом; сохраняет мягкую и нежную консистенцию после выпечки; допускается использовать при приготовлении изделий, подвергаемых замораживанию.

КОНФИТЮРЫ АСТРИ® АБРИКОС | КЛУБНИКА | КЛЮКВА С ЯБЛОКОМ | ЛИМОН | МАЛИНА | ЧЕРНОСЛИВ | ЯБЛОКО



Фруктовые и фруктово-ягодные начинки с различной степенью термостабильности и содержанием фруктовой части

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: содержат от 10 % до 60 % фруктовой части, кусочки ягод и фруктов размером до 3 мм и до 15 мм в зависимости от вида начинки; подходят для работы на механизированных линиях и для ручной отсадки.

ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ: НАЧИНКИ И КРЕМЫ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

МАКОВАЯ НАЧИНКА АСТРИ® КЛАССИКА 65



Используется как начинка для производства хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и других видов изделий (массовая доля сухих веществ не менее 65 %, массовая доля мака не менее 34 %)

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: готовый к использованию продукт, что существенно ускоряет и упрощает технологический процесс; возможно использовать в широком ассортименте хлебобулочных и мучных кондитерских изделий благодаря термостабильности продукта; обладает нежной консистенцией, выраженным маковым вкусом и ароматом за счет содержания цельного мака; не оставляет пустот в готовой выпечке, что особенно важно при производстве закрытых изделий; сохраняет мягкую, однородную и нежную консистенцию после выпечки; допускается использовать при приготовлении изделий, подвергаемых замораживанию.

МАКОВАЯ НАЧИНКА ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ АСТРИ®



Готовая термостабильная маковая начинка для хлебобулочных, мучных кондитерских и других видов изделий. Содержание сухих веществ не менее 60 %, содержание мака не менее 26 %.

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: удобна в использовании, благодаря своей консистенции очень пластична и легко наносится на изделие; возможно применение в широком ассортименте хлебобулочных и мучных кондитерских изделий благодаря термостабильности продукта; за счет своей пластичности начинка особенно подойдет для использования в качестве начинки для штруделей, при нанесении на тонкие слои теста.

НАПОЛНИТЕЛЬ АСТРИ® СО ВКУСОМ СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛИ



Термостабильный наполнитель для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: термостабильный наполнитель гомогенной консистенции для использования в качестве готовой начинки в хлебобулочных и кондитерских изделиях: в замороженных полуфабрикатах, печенье и пряниках с начинкой, в сдобных и слоеных хлебобулочных изделиях, закрытых пирогах и т. д. Подходит для механизированных линий с автоматическими дозаторами.

ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ: КРЕМЫ НЕТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ

АСТРИ® ШОКО КРЕМ



Готовый к использованию крем с шоколадным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий

Дозировка: 100 %

Преимущества: продукт готов к использованию; крем может быть взбит для увеличения объема; в растопленном состоянии крем можно использовать для глазирования тортов и пирожных, покрытые кремом изделия не трескаются при нарезке и замораживании. Имеет насыщенный шоколадный вкус.

КРЕМ АСТРИ® БЛАНКА



Готовый к использованию крем с ванильным вкусом для прослойки и отделки тортов, пирожных и печенья, для приготовления десертов и наполнения готовых кондитерских и хлебобулочных изделий

Дозировка: 100 %

Преимущества: продукт готов к использованию; крем может быть взбит для увеличения объема; в растопленном состоянии крем можно использовать для глазирования тортов и пирожных, покрытые кремом изделия не трескаются при нарезке и замораживании. Имеет насыщенный ванильный вкус.

СТАБИЛИЗАТОРЫ ВЗБИТЫХ СЛИВОК И ФОНДЫ

Стабилизаторы взбитых сливок используются для приготовления кремов на основе сливок, фруктовых пюре, сметаны, йогурта.

Стабилизаторы из нашего ассортимента содержат натуральные компоненты (фруктовые, йогуртовые, творожные, ягодные и пр.) и не только стабилизируют сливки, но и придают соответствующий вкус, цвет и аромат изделиям. С их помощью готовые изделия становятся устойчивыми к температурным перепадам и сохраняют стабильность при разрезании.

АСТРИ® ФОНД 777



Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, фруктовых пюре, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов

Дозировка: 40 г стабилизатора, 100 г воды, 1000 г взбитых сливок

Преимущества: высокая стабилизирующая способность; быстрый способ приготовления кремов на основе взбитых сливок (часть взбитых сливок можно заменить фруктовым пюре, сметаной, йогуртом и пр.).

АСТРИ® ФОНД 888



Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, фруктовых пюре, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов

Дозировка: 40 г стабилизатора, 100 г воды, 1000 г взбитых сливок

Преимущества: благодаря наличию говяжьего желатина становится привлекательным для ряда потребителей; высокая стабилизирующая способность; быстрый способ приготовления кремов на основе взбитых сливок; при необходимости часть взбитых сливок можно заменить сметаной, йогуртом и пр.

АСТРИ® ФОНД ТИРАМИСУ | ТИРАМИСУ ЛАЙТ



Стабилизаторы для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов

Дозировка: 200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок

Преимущества: высокая стабилизирующая способность сливок; могут использоваться для работы с кремами на растительных маслах; содержат натуральные сублимированные компоненты; широкий спектр вкусов позволяет максимально разнообразить ассортимент готовой продукции.

АСТРИ® ФОНД КЛАССИК АПЕЛЬСИН | ВИШНЯ | ЙОГУРТ | КЛУБНИКА | МАЛИНА | НЕЙТРАЛЬНЫЙ | КАКАО | ТВОРОЖНО- СМЕТАННЫЙ



Стабилизаторы для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов

Дозировка: 150 г стабилизатора, 200 г воды, 1000 г взбитых сливок (нейтральный)

Дозировка: 200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок (апельсин | вишня | клубника | малина | какао)

Дозировка: 500 г стабилизатора, 1000 г воды, 1000 г взбитых сливок (йогурт | творожно-сметанный)

Преимущества: высокая стабилизирующая способность сливок; при необходимости часть взбитых сливок можно заменить сметаной, йогуртом и пр.; могут использоваться для работы с кремами на растительном масле; содержат натуральные сублимированные компоненты; широкий спектр вкусов позволяет максимально разнообразить ассортимент готовой продукции.

ФОНД РОЯЛЬ ТИРАМИСУ



Стабилизатор для приготовления кремов на основе взбитых сливок, сметаны, йогурта для прослойки тортов, пирожных, рулетов, изготовления десертов

Дозировка: 200 г стабилизатора, 250 г воды, 1000 г взбитых сливок.

Преимущества: прост в применении, улучшает структуру и консистенцию сливок, обеспечивает стабильность изделий при нарезке и заморозке.

Декорирование — завершающий и очень важный этап в приготовлении. Именно внешний вид изделий является стимулом для его покупки, поэтому кондитеры уделяют особо пристальное внимание окончательной отделке изделий.
Для финального покрытия десертов мы предлагаем вам различные гели и желе, которые устойчивы к кислой среде, стабильны при нарезке и замораживании, обладают высокими влагоудерживающими способностями и возможностью многоразового использования.

ГЕЛИ

АСТРИ® ГЕЛЬ СОФТ



Готовый к применению гель для желирования кремовых кондитерских изделий (тортов, пирожных, в т. ч. фруктовых), для покрытия фруктов и ягод, идущих на украшение кондитерских изделий
Дозировка: в соответствии с рецептурой
Преимущества: готовый к употреблению прозрачный гель, устойчивый к кислым средам, стабилен при замораживании и дефростации, имеет нейтральный вкус и запах, отлично ароматизируется АРОМАПАСТАМИ и подкрашивается красителями.

ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

АСТРИ® ЖЕЛЕ ЭКСТРА



Смесь для приготовления желе (геля). Используется для желирования поверхности тортов, пирожных, пирогов (в том числе фруктовых)
Дозировка: 100 г смеси на 400 г сахара и 1000–1200 г жидкости (воды, фруктового сока)
Преимущества: позволяет получить прозрачную желеобразную массу с легким фруктовым вкусом и высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке; возможно повторное разогревание готового желе; желе может быть приготовлено в микроволновой печи; количество сахара, вносимого при приготовлении желе, может изменяться.

АСТРИ® КЛАРО РУС



Смесь для приготовления гелей и желе для покрытия тортов и других кондитерских изделий (в том числе фруктовых), для декора и прослойки в кондитерских изделиях.
Дозировка: 100 г смеси на 400 г сахара и 1000-1500 г жидкости
Преимущества: позволяет быстро получить прозрачную желеобразную массу с нейтральным запахом, высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке и замораживании; желе может быть приготовлено в микроволновой печи; количество сахара, вносимого при приготовлении геля, можно менять.

КЛАРО



Смесь для приготовления гелей для желирования фруктовых и других видов тортов, фруктовых тарталеток, покрытия гелем фруктов, идущих на украшение кремовых тортов и десертов

Дозировка: 100 г смеси на 400 г сахара и 1000–1500 г жидкости (воды, фруктового сока)

Преимущества: позволяет быстро получить прозрачную желеобразную массу с нейтральным запахом, высокими влагоудерживающими способностями, устойчивую к кислой среде, стабильную при нарезке и замораживании; возможность многоразового разогревания готового желе; желе может быть приготовлено в микроволновой печи; количество сахара, вносимого при приготовлении геля, может изменяться.

МЕЛЛА ЖЕЛЕ



Смесь для приготовления желе (геля), используется для желирования поверхности тортов, пирожных, пирогов (в том числе фруктовых)

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: позволяет получить прозрачную желеобразную массу с нейтральным вкусом и высокой влагоудерживающей способностью, устойчивую к кислой среде, а также стабильную при нарезке; возможно повторное разогревание готового желе; готовый гель быстро застывает и сохраняет стабильность в течение всего периода хранения; готовый гель хорошо удерживает влагу, что минимизирует ее миграцию из желе в покрываемый полуфабрикат; возможно изменение количества сахара относительно базовой рецептуры; возможна заморозка готового геля или декорируемых изделий.

ЗАГУСТИТЕЛИ

АСТРИ® СТАБИЛ



Смесь для связывания влаги при изготовлении начинок (ягодных, фруктовых, творожных), десертов, желе и других пищевых продуктов.

Дозировка: 3-12 % от массы начинки

Преимущества: холодный способ приготовления, продукт обладает отличной водопоглотительной, загущающей и стабилизирующей способностью, придает начинкам термостабильные свойства и устойчивость к замораживанию и дефростации, хорошо связывает влагу при добавлении к замороженным фруктам и ягодам, сохраняя их внешний вид, обеспечивает отличную формоустойчивость начинок.

АСТРИ®-ФИКС



Смесь для связывания влаги в начинках и фруктовых прослойках

Дозировка: 90–150 г смеси на 1000 г жидкости (воды, сока, компота)

Преимущества: связывает выделяемый замороженными ягодами сок; придает начинкам термостабильные свойства и устойчивость к замораживанию; имеет нейтральные вкус и запах, не влияющие на вкусоароматические характеристики готового продукта.

МЕЛЛА-ФИКС РУС



Смесь для связывания влаги в начинках (фруктовых, творожных, кулинарных массах и т. д.)

Дозировка: 3–12 % от массы начинки
Преимущества: обеспечивает термостабильность начинок при выпечке, охлаждении и замораживании изделий, предотвращает вытекание начинки, а также ее усыхание при выпечке и хранении.

АРОМАТИЗАТОРЫ И АРОМАПАСТЫ

Ароматизаторы получили повсеместное распространение в кондитерской и хлебопекарной промышленности. Невозможно представить рецептуру любого торта или пирожного, чтобы в составе не присутствовали специально внесенные ароматические компоненты. Это связано в первую очередь с тем, что натуральные ароматизаторы, входящие в состав продуктов, как правило, имеют неярко выраженные свойства или теряют их при выпечке.

Для того чтобы обеспечить привлекательные потребительские характеристики готовым изделиям, в хлебобулочную и кондитерскую продукцию специально вносятся различные ароматические компоненты, позволяющие придавать изделиям соответствующий выраженный вкус и аромат.

АРОМАТИЗАТОРЫ

ВАНИЛЬ



Ароматизатор для придания вкуса, аромата при изготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, десертов и др.

Дозировка: 3–5 г ароматизатора на 1000 г продукта

Преимущества: придает выпечке характерный вкус и аромат ванили с легкими карамельными нотками; экономичное использование, получение более ярких и стойких вкусоароматических характеристик; термостабильность; придание готовой продукции устойчивого, выраженного вкуса и аромата на протяжении всего срока хранения; простота и универсальность использования; удобная упаковка и дозировка.

ЛИМОН



Ароматизатор для придания вкуса, аромата при изготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, десертов и др.

Дозировка: 3–5 г ароматизатора на 1000 г продукта

Преимущества: гарантирует получение изделий с ярко выраженным вкусом и ароматом сочного лимона; экономичное использование, получение более ярких и стойких вкусоароматических характеристик; термостабильность; придание готовой продукции устойчивого, выраженного вкуса и аромата на протяжении всего срока хранения; простота и универсальность использования; удобная упаковка и дозировка.

РОМ



Ароматизатор для придания вкуса, аромата при изготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, десертов и др.

Дозировка: 3–5 г ароматизатора на 1000 г продукта

Преимущества: обеспечивает выпуск изделий с классическим вкусом и ароматом рома с легкими фруктовыми нотками; экономичное использование, получение более ярких и стойких вкусоароматических характеристик; термостабильность; придание готовой продукции устойчивого, выраженного вкуса и аромата на протяжении всего срока хранения; простота и универсальность использования; удобная упаковка и дозировка.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



Ароматизатор для придания вкуса, аромата при изготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, десертов и др.

Дозировка: 3–5 г ароматизатора на 1000 г продукта

Преимущества: придает выпечке типичный вкус и аромат сдобы, даже без использования масла в рецептуре; экономичное использование, получение более ярких и стойких вкусоароматических характеристик; термостабильность; придание готовой продукции устойчивого, выраженного вкуса и аромата на протяжении всего срока хранения; простота и универсальность использования; удобная упаковка и дозировка.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ПАСТЫ

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ

АНАНАС



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата ананаса, содержит 12 % концентрированного сока ананаса и натуральный ароматизатор

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта
Преимущества: содержит 12 % концентрированного сока ананаса и натуральный ароматизатор; идеально подходит для придания вкуса, аромата и приятного желтого цвета кремам, десертам, мороженому и другим кондитерским изделиям.

БАНАН



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата банана

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта
Преимущества: содержит 30 % мякоти банана, что гарантирует получение изделий с насыщенным банановым вкусом и ароматом; идеально подойдет для ароматизации различных кондитерских изделий: бисквитов, маффинов, слоеных изделий, а также крема.

КЛУБНИКА



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата сочной клубники

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта
Преимущества: содержит 20 % мякоти клубники, что гарантирует получение изделий с неповторимым сладким вкусом и интенсивным ароматом сладкой клубники; отлично подойдет для выпечки различных кондитерских изделий; использование шоколадных капель дополнительно подчеркнет насыщенные вкусоароматические характеристики.

МАЛИНА



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного утонченного кисло-сладкого вкуса и аромата малины

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта
Преимущества: содержит 19 % мякоти малины, что обеспечивает получение изделий с неповторимым малиновым вкусом и ароматом; идеально подойдет для ароматизации хлебобулочных и кондитерских изделий, а также мороженого и шоколада; использование шоколадных капель дополнительно подчеркнет насыщенные вкусоароматические характеристики.

МАНГО



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата сладкого манго

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта

Преимущества: содержит 30 % мякоти манго сорта Альфонсо; натуральный ароматизатор манго, содержащийся в аромапасте, обеспечивает изделиям насыщенный сладкий приятный вкусовой оттенок и неповторимый экзотический аромат.

ПЕРСИК



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата персика, содержит 17 % кусочков персика и натуральный ароматизатор

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта

Преимущества: содержит 17 % кусочков персика и натуральный ароматизатор; придает изделиям насыщенный вкус и неповторимый аромат свежего персика.

ЧЕРНИКА



Классическая термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата черники

Дозировка: 5–10 г на 1000 г продукта

Преимущества: специальный комплекс ароматических веществ обеспечивает изделиям терпкий вкус с ягодно-фруктовыми нотками, насыщенным черничным ароматом, который сохраняется после выпечки и замораживания.

ЦИТРУСОВЫЕ

АПЕЛЬСИН



Классическая термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата апельсина

Дозировка: 5–10 г на 1000 г продукта

Преимущества: придание готовым изделиям устойчивого, выраженного вкуса и аромата сочного апельсина; отлично подойдет для сдобных изделий и изделий типа кексов; использование цукатов, сухофруктов или орехов дополнительно подчеркнет насыщенные вкусоароматические характеристики.

ЛИМОН



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата лимона

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта

Преимущества: концентрированный лимонный сок (содержание в аромапасте составляет 23 %) гарантирует получение изделий с натуральным ярко выраженным вкусом и ароматом сочного лимона, который сохраняется после выпечки и заморозки; отлично подойдет для сдобных изделий и изделий типа кексов; использование цукатов, сухофруктов или орехов дополнительно подчеркнет насыщенные вкусоароматические характеристики.

ОРЕХОВЫЕ

ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ



Ароматизатор для придания изделиям или усиления в изделиях миндального вкуса и аромата

Дозировка: 3 г на 1000 г продукта

Преимущества: получение изделий с ярким благородным и многогранным миндальным ароматом, который сохраняется при выпечке или замораживании; экономичное использование, получение более яркой и стойкой органолептики, термостабильность, восстановление утерянных при хранении и производстве ароматов.

ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата жареного миндаля

Дозировка: 50 г на 1000 г продукта

Преимущества: содержит кусочки жареного миндаля, что гарантирует получение изделий с благородным ореховым вкусом и ароматом, который сохраняется при выпечке и замораживании; внесение пасты позволяет длительное время сохранять в изделиях вкусоароматические характеристики.

ФИСТАШКА



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного орехового вкуса и аромата фисташки

Дозировка: 30–40 г на 1000 г продукта

Преимущества: жареные фисташки, входящие в состав аромапасты, обеспечивают получение изделий с ярко выраженным ароматом и неповторимым миндально-фисташковым вкусом, который сохраняется после выпечки и заморозки.

ФИСТАШКА КЛАССИК



Классическая термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного орехового вкуса, аромата и цвета фисташки

Дозировка: 10 г на 1000 г продукта

Преимущества: гарантирует получение изделий с выраженным фисташковым вкусом и ароматом; отлично подойдет для применения в хлебобулочных и кондитерских изделиях, для производства мороженого, а также шоколада; сочетает в себе невысокую дозировку и сбалансированные вкусоароматические характеристики.

РАЗНОЕ

ВАНИЛЛА



Ароматическая паста для придания насыщенного ванильного вкуса и аромата с порошком стручков ванили.

Дозировка: 40 г смеси — 1000 г продукта

Преимущества: содержит порошок стручков ванили, придает изделиям сбалансированный ванильный вкус и аромат, способствует получению более ярких, выраженных вкусоароматических характеристик, сохраняющихся на протяжении всего срока хранения готовой продукции; подходит для десертов и мороженого, имеет сертификат «Халяль», подходит для веганов.

КАРАМЕЛЬ



Термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата сливочной карамели

Дозировка: 5 г на 1000 г продукта

Преимущества: натуральный ароматизатор, входящий в состав аромапасты, обеспечивает получение изделий с насыщенным вкусом и ароматом настоящей молочной карамели; богатый натуральный вкус позволяет использовать пасту не только в качестве ароматизатора, но и как наполнитель для кексов.

МОККА



Термостабильная аромапаста для придания изделиям насыщенного кофейного вкуса, цвета и аромата

Дозировка: 40 г на 1000 г продукта

Преимущества: порошкообразный экстракт кофе (содержание в пасте составляет 2 %) и натуральный ароматизатор, входящие в состав аромапасты, обеспечивают получение изделий с ярким и насыщенным вкусом и ароматом настоящего кофе; отлично подходит для ароматизирования различных кремовых полуфабрикатов, мороженого, а также выпечки — бисквитов, маффинов, кексов, сдобных и слоеных изделий, а также многого другого.

МЯТА



Классическая термостабильная аромапаста для придания изделиям характерного вкуса и аромата перечной мяты

Дозировка: 5–10 г на 1000 г продукта

Преимущества: натуральный ароматизатор перечная мята, содержащийся в аромапасте, гарантирует получение изделий с выраженным освежающим вкусом и ароматом мяты, который сохраняется после выпечки и замораживания; использование аромапасты обогатит нежным мятным вкусом и ароматом не только выпечку, но и различные десерты, например, мороженое.

ТОФФИ



Термостабильная аромапаста для придания изделиям насыщенного карамельно-сливочного аромата и вкуса, содержит 20 % сгущенного обезжиренного молока и натуральный ароматизатор

Дозировка: 5–10 г на 1000 г продукта

Преимущества: содержит 20 % сгущенного обезжиренного молока и натуральный ароматизатор; добавит изделиям неповторимый насыщенный карамельно-сливочный аромат и вкус, во многом похожий на ириску.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ | ГОТОВЫЕ ГЛАЗУРИ И ПОМАДКИ

Глазури — завершающий штрих в приготовлении десертов. Для декорирования и покрытия кондитерских изделий мы предлагаем различные виды глазурей.

Несомненными преимуществами глазурей, полученных из наших смесей, являются пластичность, однородность, возможность многоразового разогревания (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи).

Готовые заглазированные изделия не прилипают к упаковке, долгое время сохраняют свежесть, поверхность изделий не трескается и не затвердевает.

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ

АСТРИ® АЙСИНГ



Для приготовления глазури для росписи, декорирования и глазирования пряников, печенья и других кондитерских изделий.

Дозировка:
— консистенция БАЗА: 1000 г АСТРИ® АЙСИНГ — 140-150 г воды;
— консистенция ЗАЛИВКА: 1000 г БАЗЫ — 30-50 г воды;
— консистенция ДЕКОР 3D: 1000 г БАЗЫ — 180-240 г АСТРИ® АЙСИНГ
Преимущества: смесь проста в приготовлении, при разведении не требуется горячая вода; легко наносится, формируя ровное покрытие с четкими контурами; подходит для различных техник: заливки, росписи и 3D-декора; окрашивается как сухими, так и гелевыми красителями.

АСТРИ® ЛЮКС С АРОМАТОМ ВАНИЛИ



Смесь для приготовления сахарной помадки с нежной структурой, ванильным вкусом, белоснежным цветом без использования горячей воды.

Дозировка: 1000 г смеси — 160-180 г воды
Преимущества: удобна в использовании — для ее приготовления достаточно использовать воду с t = 25-30 °С. Полученная помадка имеет привлекательный внешний вид — белый и плотный цвет покрытия, а также однородную структуру без сахаристости. Помадка не прилипает к упаковке, не течет, не скалывается, сохраняет белый цвет и стабильность в течение всего срока хранения кулича; допускается использовать на изделиях, подвергаемых замораживанию.

АСТРИ® ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ | С КАКАО



Смеси для приготовления матовых сахарных глазурей, используемых для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий

Дозировка: 1000 г смеси на 167-200 г воды (85-90 °С)
Преимущества: полученные глазури пластичны и однородны, быстро застывают и не текут, придают изделиям привлекательный внешний вид, легко подкрашиваются и ароматизируются АРОМАПАСТАМИ; возможность повторного разогревания готовой глазури (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи).

АСТРИ® ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ | СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ | С КАКАО



Смеси для приготовления сахарных глянцевых глазурей для отделки хлебобулочных и выпеченных кондитерских изделий

Дозировка: 1000 г на 125–135 г воды (35–50 °С)

Преимущества: возможность многоразового разогревания готовой глазури (нагрев на водяной бане или в микроволновой печи); полученные глазури пластичны и однородны, сохраняют мягкую структуру, имеют глянцевую поверхность, после застывания хорошо держатся на поверхности изделия.

МЕЛЛА ФОНДАНТ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ



Смесь для приготовления сахарной глазури, используемой для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: полученная глазурь пластична и однородна, имеет оптимальную текучесть и время застывания, достаточное для нанесения посыпок, не течет и не трескается в процессе хранения, не прилипает к упаковке в процессе хранения изделий, придает изделиям аккуратный и привлекательный внешний вид, легко подкрашивается и ароматизируется АРОМАПАСТАМИ.

ГОТОВЫЕ САХАРНЫЕ ПОМАДКИ И ГЛАЗУРИ

АСТРИ® САХАРНАЯ ПОМАДКА



Готовая сахарная помадка для покрытия и декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий

Дозировка: 100 %

Преимущества: помадка готова к использованию, имеет однородную, пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность, не течет, быстро застывает; заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долгое время сохраняют свежесть; поверхность изделий не трескается при хранении; перед применением необходимо лишь разогреть помадку до 45 °С и нанести на поверхность остывшего готового изделия с помощью кондитерской кисти, лопатки, палетки или кондитерского мешка.

АСТРИ® САХАРНАЯ ПОМАДКА РОЗОВАЯ



Готовая сахарная помадка в нежном розовом цвете для покрытия и декорирования хлебобулочных и кондитерских изделий.

Дозировка: 100 %

Преимущества: помадка готова к использованию, имеет однородную, пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность изделий, не течет, быстро застывает; заглазированные изделия не прилипают к упаковке, а цвет покрытия остается стойким в течение всего срока хранения.

Gelatop
ДЖЕЛАТОП

Мы предлагаем широкий ассортимент ингредиентов, специально предназначенных для производства мороженого, объединенных под брендом GELATOP (ДЖЕЛАТОП). Производителем данных продуктов является компания ДРАЙДОППЕЛЬ (Германия), входящая в концерн IREKS. На протяжении более 110 лет отличительной чертой компании ДРАЙДОППЕЛЬ является использование натуральных компонентов и инновационный подход к созданию продуктов превосходного качества и вкуса.

Используя ингредиенты ДЖЕЛАТОП, вы получаете не только продукты, произведенные с соблюдением высочайших стандартов качества, но также технологическую и маркетинговую поддержку, возможность постоянно совершенствовать и расширять свой ассортимент, а также внедрять самые актуальные новинки, оперативно реагируя на запросы потребителей.

БАЗЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Базы для мороженого – это специально подобранные смеси высококачественных компонентов, которые формируют структуру и консистенцию мороженого, а также обеспечивают длительный срок хранения.

Базы для мороженого легко использовать для производства любых сортов сливочного и фруктового мороженого, сорбетов, а также для создания фирменных вкусов.

ТРИРАПИДО 50



Универсальная основа для производства сливочного мороженого (с пастеризацией или без), сорбетов, мороженого с фруктовым, ореховым, йогуртовым и другими вкусами, а также мягкого мороженого и молочных коктейлей

Дозировка: 50 г на 1 л воды или молока

Преимущества: универсальная база для производства мороженого позволяет вырабатывать широкий ассортимент мороженого и замороженных десертов (твердое мороженое, мягкое мороженое, молочные коктейли, замороженные напитки типа граниты); использование ТРИРАПИДО 50 при производстве твердого мороженого позволяет получить правильную структуру и консистенцию мороженого, гарантирует стабильно высокое качество и обеспечивает длительный срок хранения мороженого; при производстве мягкого мороженого с ТРИРАПИДО 50 готовое мороженое обладает насыщенным натуральным молочным вкусом при сравнительно низкой сырьевой себестоимости; с ТРИРАПИДО 50 легко и технологично производить широкий ассортимент мороженого и замороженных десертов высокого качества и вкуса.

Продукт производится ИРЕКС ТРИЭР по лицензии компании ДРАЙДОППЕЛЬ.

СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНОГО МОРОЖЕНОГО



Базовая смесь для производства мороженого насыщенного шоколадного вкуса с кремовой однородной структурой

Дозировка: 100 г на 1 л молока.

Преимущества: гарантирует стабильно высокое качество мороженого; насыщенный шоколадный вкус готового продукта; формирует правильную структуру и консистенцию мороженого; обеспечивает длительный срок хранения.

Производство шоколадного мороженого холодным способом без пастеризации.

ПАСТЫ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Пасты ДЖЕЛАТОП специально разработаны для мороженого и содержат только натуральные компоненты. Широкий ассортимент паст позволит вам создать неповторимые сорта сливочного мороженого или сорбетов с разнообразными оттенками вкусов.

Преимущества паст ДЖЕЛАТОП:

- просты и универсальны в использовании;
- не содержат консервантов и искусственных красителей;
- устойчивы при замораживании;
- придают мороженому и кондитерским изделиям устойчивый вкус и цвет на протяжении всего срока хранения благодаря высокому содержанию фруктов и других натуральных компонентов;
- имеют удобную дозировку и упаковку.

ПАСТА ВАНИЛЬ БУРБОН



Натуральный ароматизатор для производства ванильного мороженого, содержит экстракт ванили Бурбон

Дозировка: 60 г на 1000 г продукта

ПАСТА КЛУБНИКА



Натуральный ароматизатор, содержит 20 % клубничного пюре

Дозировка: 50 г на 1000 г продукта

ПАСТА ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ



Паста для производства сливочного мороженого и сорбетов с насыщенным ароматом и вкусом лесных ягод. Содержит ягоды черники, ежевики, клубники и концентрат малинового сока

Дозировка: 40–60 г на 1000 г продукта

ПАСТА ПЕРСИК-МАРАКУЙЯ



Натуральный ароматизатор, содержит кусочки персика и концентрированный сок маракуйи

Дозировка: 100 г на 1000 г продукта

ПАСТА ТИРАМИСУ



Натуральный ароматизатор для производства классического итальянского мороженого со вкусом Тирамису

Дозировка: 40–50 г на 1000 г продукта

ПАСТА ФИСТАШКА



Натуральный ароматизатор для производства традиционного фисташкового мороженого, содержит пюре фисташки

Дозировка: 60 г на 1000 г продукта

ДЕКОРЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

ВОЗДУШНЫЙ РИС В БЕЛОМ | МОЛОЧНОМ | ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ



Декоры-посыпки для украшения кондитерских изделий
Внешний вид: маленькие глазированные шарики с хрустящей структурой размером 3-4 мм.

САХАРНЫЙ ДЕКОР

АСТРИ® ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ



Сахарная пудра для декоративной отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.
Дозировка: 100 %
Преимущества: ключевым достоинством продукта является низкая гигроскопичность, что позволяет достигать эффекта «нетающей пудры» на поверхности изделий, а также продолжительно сохранять декоративные свойства готовых к употреблению изделий.

КРЕМЫ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

ВИП КРЕМ | ВИП КРЕМ УАЙТ | СВИТ ФРИ



Применяется для украшения и наполнения тортов, десертов, муссов и т.д.
Дозировка: в соответствии с рецептурой
Преимущества: просты и экономичны в применении; прекрасно взбиваются и сохраняют стабильность; хорошо передают вкус, цвет и аромат при работе с фондами, пастами, начинками и ароматизаторами; возможно использование в изделиях, в которых ранее применялись молочные сливки; готовый крем устойчив к замораживанию, хорошо сохраняет форму на готовом изделии.

АСТРИ® КЛЕНОВЫЙ СИРОП



Применяется для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

Дозировка: 3–20 %

Используется в качестве заменителя сахара при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Положительно влияет на структуру, цвет, вкус и аромат готовых изделий. Способствует увеличению объема, продлению свежести и мягкости готовых изделий, продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, обладает антикристаллизационными свойствами.

АСТРИ® ПАТОКА ВЫСОКООСАХАРЕННАЯ



Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: способствует ускорению процесса брожения теста, продлению свежести изделий и сроков хранения, используется как натуральная вкусоароматическая добавка без Е-кодов, придает приятный коричневый оттенок и особый вкус хлебобулочным и кондитерским изделиям.

САХАРНЫЙ СИРОП АСТРИ®



Применяется при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в качестве покрытия, начинки, для декорирования поверхности готового изделия

Дозировка: в соответствии с рецептурой

Преимущества: готовый к употреблению сироп используется при декорировании хлебобулочных (слоеных, сдобных) изделий, при декорировании кондитерских изделий (тортов, пирожных, десертов), как рецептурный компонент при замесе дрожжевого и бездрожжевого видов теста для придания изделиям карамельно-кленового аромата, вкуса и цвета; допускается использование сиропа при приготовлении изделий, подвергаемых замораживанию.

СИРОП САХАРНЫЙ ИНВЕРТНЫЙ АСТРИ®



Применяется для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

Дозировка: 3–20 %

Преимущества: обеспечивает свежесть и мягкость хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; положительно влияет на реологические свойства теста, облегчает его обработку, в том числе и на автоматизированных линиях; способствует ускорению протекания реакции Майяра, т. е. формированию цвета корочки; замедляет микробиологическую порчу; обладает антикристаллизационными свойствами; продукт не содержит ингредиентов с индексом Е, что соответствует современным тенденциям.

СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ® ОПТИМА



Применяется для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий

Дозировка: 3–20 %

Преимущества: влагосвязывающие и антикристаллизационные свойства сиропа не дают готовому изделию зачерстветь, засохнуть или растрескаться под влиянием воздуха, что особенно актуально для сохранения свежести тортов и хлеба, пирожных и печенья; предотвращает заледенение за счет снижения температуры замерзания (незаменимо в кремах, глазури для конфет, муссов на основе молока); удобство применения (хорошая растворимость в воде); повышает степень сладости готового продукта без увеличения количества углеводов за счет фруктозы в составе; снижает активность воды, приостанавливая размножение патогенных микроорганизмов (важно при приготовлении скоропортящихся продуктов, например, конфет или ганашей); улучшает вкусовые качества при выпекании, легко сбраживается с дрожжами, повышая эластичность теста.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

ПРЯНОСТИ

АСТРИ® СУХИЕ ДУХИ



Набор пряностей, используемый для придания вкуса и аромата при производстве мучных кондитерских изделий

Дозировка: согласно рецептуре

Состав: корица молотая, мускатный орех молотый, перец душистый молотый, кардамон молотый, гвоздика молотая, имбирь молотый, бадьян молотый, перец черный молотый.

Преимущества: натуральный продукт растительного происхождения. Сбалансированный букет пряностей, который придает особый яркий аромат готовым изделиям. Используя «сухие духи», вы обеспечите выпечке вкус и аромат целой гаммы различных специй и пряностей, используя при этом всего одну смесь. При выпечке и замораживании АСТРИ® СУХИЕ ДУХИ сохраняют свои вкус и аромат. Упаковка зип-лок сохраняет герметичность и соответственно вкусоароматические характеристики приправы на протяжении всего срока годности.

АСТРИ® ЧЕСНОЧНАЯ ПРИПРАВА



Приправа из чеснока и пряностей для приготовления чесночной масляной начинки, для придания вкуса и аромата чеснока и пряных трав хлебобулочным изделиям и снекам

Дозировка: 50 г приправы на 1000 г сливочного масла маргарина/ подсолнечного масла | при использовании в выпечке и снеках, рекомендуемая дозировка 0,5-1 % к массе муки

Преимущества: придает изделиям неповторимый чесночный аромат. Имеет характерный ярко выраженный чесночный вкус и аромат. Быстрое и простое приготовление начинки: достаточно смешать приправу с любым жировым продуктом (сливочное масло, маргарин или растительное масло) для получения ароматной чесночной начинки. Кроме чеснока, в составе есть букет трав, который дает привлекательный внешний вид. Стабильность начинки при выпечке и замораживании. Оптимальное соотношение цены и качества. Возможность внесения смеси в выпечку для придания вкуса и аромата чеснока. Упаковка зип-лок сохраняет герметичность и соответственно вкусоароматические характеристики приправы на протяжении всего срока годности.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ НАЧИНКИ

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ



Смесь для выпуска готовой начинки с кусочками натуральных сушеных грибов и придания ей ярко выраженного грибного вкуса и аромата.

• Содержит кусочки и порошок натуральных сушеных грибов (шампиньонов), а также сушеный лук;

• в состав входят натуральные приправы и специи: чеснок и белый перец.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, кишей, слоек, равиоли, а также для производства супов и соусов.

Преимущества: простое приготовление гастрономической начинки; смесь придает сочность, ярко выраженный грибной вкус, связанность и стабильность готовой начинке; содержит кусочки и порошок натуральных сушеных грибов; готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку и после размораживания сохраняет все свои свойства; начинка может быть использована индивидуально или в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, лук, картофель и пр.); использование начинки позволяет сократить себестоимость готовых изделий.

ИРЕКС ГУРМЭ ПИКАНТНАЯ | ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ



Смеси для выпуска готовой начинки с красноватым оттенком (благодаря добавленному томатному порошку) и придания ей деликатной остроты и неповторимого аромата душистых трав.

• Содержит сушеный лук, томатный порошок;

• в состав входят натуральные приправы и специи: сухая аджика, хмели-сунели, петрушка, мускатный орех;

• ПИКАНТНАЯ ОСОБАЯ содержит соевый текстурат, благодаря которому начинка приобретает более выраженный и запоминающийся вкус, а также визуальное и вкусовое сходство с мясным фаршем; кроме этого, его использование позволяет значительно снизить затраты на производство начинки (до 30 %).

Идеально подходит для выпуска пикантных начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, открытых лепешек, вафель, гастрономических маффинов, самсы, пельменей, а также для производства соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды

Преимущества: простое приготовление гастрономической начинки; начинка может быть использована в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, картофель и пр.); готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку и после размораживали сохраняет все свои свойства; придает сочность, связанность и стабильность готовой начинке; использование смеси позволяет сократить себестоимость готовой начинки.

ИРЕКС ГУРМЭ СО ВКУСОМ БЕКОНА | СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ



Смеси для выпуска готовой начинки с тонкой пряной остротой и утонченным вкусом.

• Содержит сушеный лук;

• в состав входят натуральные приправы и специи: белый перец и мускатный орех;

• СО ВКУСОМ БЕКОНА ОСОБАЯ содержит соевый текстурат, благодаря которому начинка приобретает более выраженный и запоминающийся вкус, а также визуальное и вкусовое сходство с мясным фаршем; кроме этого, его использование позволяет значительно снизить затраты на производство начинки (до 30 %).

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, гастрономических маффинов, беляшей, самсы, пельменей, а также для производства соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды

Преимущества: простое приготовление гастрономической начинки; начинка может быть использована в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, сыр, ветчина, картофель и пр.); готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку и после размораживали сохраняет все свои свойства; придает сочность, связанность и стабильность готовой начинке; использование смеси позволяет сократить себестоимость готовой начинки.

ИРЕКС ГУРМЭ СЫРНАЯ



Смесь для выпуска готовой начинки на основе сырного порошка и придания ей ярко выраженного сырного вкуса и аромата.

• Содержит сырный порошок;

• в состав входит натуральный белый перец.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, открытых лепешек, гастрономических маффинов, а также для производства супов и соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.

Преимущества: простое приготовление гастрономической начинки; смесь придает сочность, выраженный сырный вкус, связанность и стабильность готовой начинке; в состав смеси входит сырный порошок, пищевые волокна и натуральные ароматизаторы; готовая смесь термостабильна; гастрономическая начинка может быть использована индивидуально или в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, сыр, ветчина, картофель и пр.); использование начинки позволяет сократить себестоимость готовых изделий.

ИРЕКС ГУРМЭ УНИВЕРСАЛЬНАЯ



Смесь для выпуска нейтральной готовой начинки, отлично сочетается с любыми компонентами, усиливая их вкус и аромат.

• В состав входит натуральный белый перец;

• легко адаптируется под любые рецептуры.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, слоек, кутабов, а также для производства супов и соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.

Преимущества: простое приготовление гастрономической начинки; придает сочность, связанность и стабильность готовой начинке; готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку и после размораживали сохраняет все свои свойства; начинка может быть использована индивидуально или в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, сыр, ветчина, картофель и пр.); использование смеси позволяет сократить себестоимость готовой начинки.

ИРЕКС ГУРМЭ ШПИНАТ-БРОККОЛИ



Смесь для выпуска готовой начинки с мягким зеленым оттенком и кусочками сушеных брокколи и шпината, придает вкусу приятные травянисто-овощные нотки.

• Содержит кусочки и порошок натуральных сушеных брокколи и шпината;

• в состав входят натуральные приправы и специи: петрушка и белый перец.

Идеально подходит для выпуска начинок для пирогов / пирожков, сдобы, кишей, слоек, гастрономических маффинов, равиоли, а также для производства супов и соусов.

Дозировка: 1000 г смеси — 2000–2500 г воды.

Преимущества: простое приготовление гастрономической начинки; смесь придает сочность, ярко выраженный вкус брокколи и шпината, связанность и стабильность готовой начинке; содержит кусочки и порошок натуральных сушеных брокколи и шпината; готовая смесь термостабильна, выдерживает глубокую заморозку и после размораживания сохраняет все свои свойства; начинка может быть использована индивидуально или в смеси с другими ингредиентами гастрономических начинок (мясной фарш, сыр, ветчина, картофель и пр.); использование смеси позволяет сократить себестоимость готовой начинки.

О компании

Группа Компаний «ИРЕКС ТРИЭР» в России

Группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» в России представляет концерн IREKS на российском рынке с 1995 года. Интенсивно растущий спрос на продукцию концерна привел к необходимости строительства завода по производству ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности в России, и в 2000 году в городе Люберцы был запущен в эксплуатацию новейший производственный комплекс по изготовлению высококачественного сырья для снабжения хлебопекарных и кондитерских предприятий. В 2003 году в Московской области и Санкт-Петербурге были открыты еще два завода, а в 2015 году в Ростове-на-Дону открыт завод по производству разделительных агентов для колерования и смазки противней, форм, листов и пода печи для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Принимая во внимание активно развивающийся рынок ингредиентов, концерн IREKS принял решение усилить свое влияние на российском рынке, в результате чего в 2011 году группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» стала полноправным дочерним предприятием концерна.

На сегодняшний день группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» осуществляет совместную деятельность по производству высококачественного сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности, обеспечивая предприятия на всей территории России и ряда сопредельных государств.

Непрерывная исследовательская работа — то, благодаря чему мы всегда на шаг впереди. Новейшие технологии — это то, благодаря чему мы создаем для наших клиентов высококачественные продукты, позволяющие выпускать изделия, отвечающие всем требованиям современного рынка.

Ежедневно мы перерабатываем натуральное сырье высочайшего качества, производя улучшители, закваски, солодовые продукты, хлебопекарные и кондитерские смеси, кремы, начинки, загустители и желирующие компоненты, смеси для приготовления сахарной глазури, стабилизаторы взбитых сливок с исключительными свойствами.

Каждая партия поступающего сырья и каждая производственная партия готовой продукции, отгружаемой с нашего склада, проходят тщательный контроль. Тем самым мы гарантируем стабильно высокое качество нашей продукции.

Ориентируясь на долгосрочное партнерство, мы представляем своим клиентам все возможности для достижения профессионального успеха, выгодные условия работы и различные программы продвижения готовых изделий, созданных на основе наших ингредиентов. Огромный опыт исследований рынка позволяет не только удовлетворять, но и предвосхищать потребности наших самых взыскательных клиентов.

Мы стремимся к обмену опытом и вдохновению наших клиентов, поэтому часто выступаем в качестве организатора и участника семинаров, конференций, специализированных выставок. Одним из ключевых конкурентных преимуществ нашей компании являются сильная технологическая и маркетинговая поддержка.

Наша сеть региональных партнеров — крупнейшая в стране и сопредельных государствах: 7 дочерних компаний (в Санкт-Петербурге, Новосибирске, Хабаровске, Нижнем Новгороде, Ростове-на-Дону, Воронеже и Казани); более 40 дилеров по всей России, а также ряд партнеров на рынке ближнего зарубежья. Это позволяет нам гарантировать оперативные и бесперебойные поставки продукции благодаря отлаженной системе логистики.

Заслуженно высокая репутация, инновационные идеи, огромный опыт в производстве сырья для хлебопекарной и кондитерской промышленности сделали группу компаний «ИРЕКС ТРИЭР» ключевыми партнерами на российском и международном рынке пищевых ингредиентов.

Мы уверены, что только успех клиентов в каждом регионе может гарантировать поступательное развитие всей компании и готовы приложить максимум усилий в его обеспечении!

Центральный офис компании

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»

115093, Москва,
ул. Щипок, д.18, стр. 3
тел.: +7 495 959-71-39
+7 495 959-71-40
+7 495 648-07-90
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

Группа Компаний «ИРЕКС ТРИЭР» в России

ООО «ТРИЭР-СПБ»
188508, Ленинградская область, Горелово
ул.Понссе, д. 13
тел.: +7 812 244-45-10
+7 812 244-45-11
e-mail: info_spb@trier.ru

ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ»
630005, г. Новосибирск,
ул. Писарева, д. 38, к. 2
тел.: +7 383 292-17-41
+7 383 224-23-51
+7 383 224-95-61
+7 383 224-98-44
e-mail: trier-siberia@trier.ru

ООО «ТРИЭР-НН»
603041, г. Нижний Новгород,
пр-т Молодежный, д. 80А
тел.: +7 831 217-02-70(71)
+7 831 293-04-56
+7 831 293-05-02
+7 831 293-01-09
e-mail: trier-nn@trier.ru

ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ»
420132, г. Казань,
ул. Ф. Амирхана, д. 50, корп. 2, пом. 10
тел.: +7 843 524-74-05
+7 843 570-00-75
e-mail: trier-kazan@trier.ru

ООО «ТРИЭР Центр»
394026, г. Воронеж
ул. Электросигнальная, д. 11
тел.: +7 473 246-22-26
+7 473 246-27-28
+7 473 246-12-23
e-mail: trier-centr@trier.ru

ООО «ТРИЭР ЮГ»
344064, г. Ростов-на-Дону,
ул. Вавилова, д. 56
тел.: +7 863 237-24-77
e-mail: trier-yug@trier.ru

ООО «ТРИЭР-ДВ»
680018, г. Хабаровск,
ул. Победы, д. 69, ком. 15
тел.: +7 4212 20-44-79
+7 914 403-67-77
e-mail: trier-dv@trier.ru

Армения
ЗАО «Альфа Фуд Сервис»

0031, РА, г. Ереван,
ул. Ара Саргсяна, д. 4
тел.: +374 10 72 87 99
www.foodservice.am

Беларусь
ООО «БАРСА»

220075, г. Минск,
пер. Промышленный, д. 11, к. 305
тел.: +375 017-271-01-01
e-mail: mail@barsa.by

Казахстан
ТОО «FOOD GROUP-K»

100012, г. Караганда,
район имени Казыбек Би, пр. Бухар Жырау, ст-е 6, н.п. 1
тел.: +7 7750 07 17 05
+7 7786 58 00 88
e-mail: ip.aparin@bk.ru

Кыргызстан
ООО «Ejoo trade»

г. Бишкек,
ул. Чокана Валиханова, д. 4
тел.: +996 559 886400
e-mail: ejootrade@gmail.com
www.ejoo.kg

Молдова
ООО «RODALS»

MD-2023, г. Кишинев,
str. Uzinelor, 19, MD-2023
тел.: +373 22 422 500
+373 22 475 156
e-mail: info@rodals.md
www.rodals.md

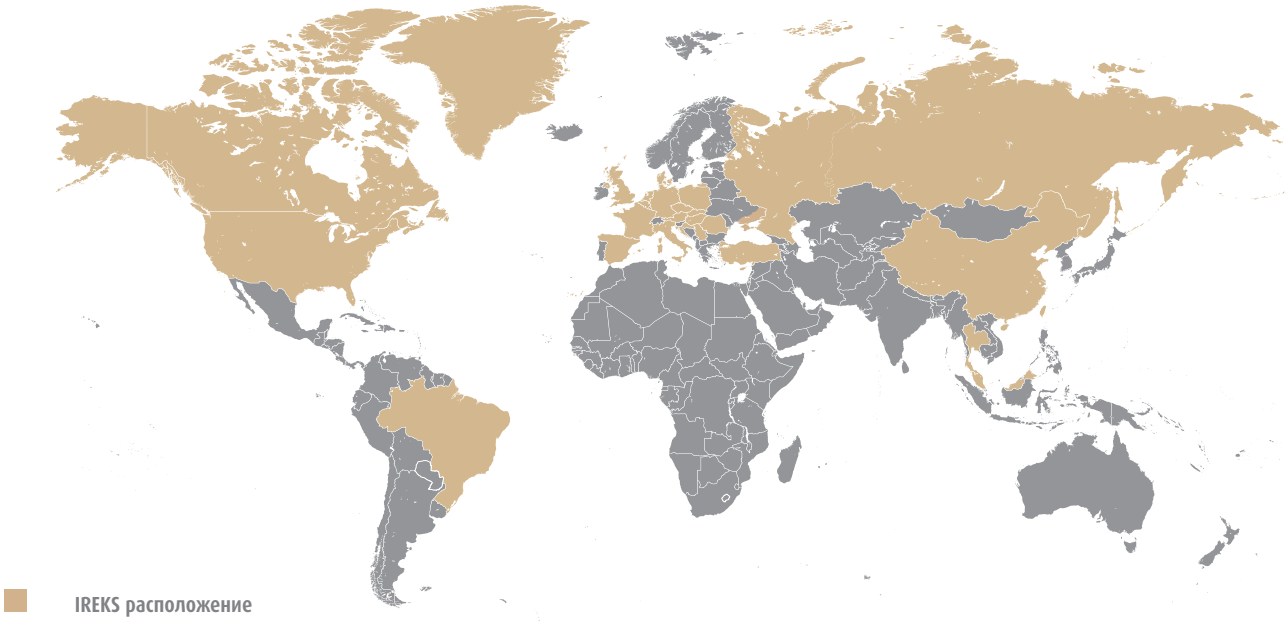
Монголия
СТРАТУС ХХК

14200, Улаанбаатар,
Монгол улс, Улаанбаатар хот, Хан уул дүүрэг 17-р хороо Маршал таун, Кинг тауэр 145-р байр 100/2 тоот

тел.: +976 99-00-75-85
+976 94-00-75-85
+976 94-99-39-63
e-mail: stratusmongolia@mail.ru
www.stratustalkh.mn
e-mail: msidikova@schiever.tj
fmuhammadzoda@schiever.tj

Узбекистан
СП ООО «ABE SUPPLY»

г. Ташкент,
4-й квартал, 81, массив Юнусабад,
Юнусабадский район
тел.: +998 (90) 919-45-44
e-mail: anna.k@abesupply.uz



IREKS расположение

IREKS группа компаний



IREKS головное предприятие, Кульмбах

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»



1856

Наши истоки

Более 160 лет мы развиваемся как семейная компания, следующая традициям

В IREKS выпечка и пивоварение всегда были взаимосвязаны

Наши направления деятельности

Пищевые ингредиенты для хлебопекарной и кондитерской промышленности I Солодовые продукты I Ароматизаторы I Продукция для мороженого I Сельскохозяйственная продукция

Наш сервис

Более 3.000 сотрудников концерна

Более 500 сотрудников технологической службы более чем в 30 странах мира

Технологические центры по всему миру

На международном уровне

Представительства в 24 странах по всему миру

Клиенты более чем из 90 стран

Разработка регионально адаптированных продуктов

Наши гарантии качества

Использование самых современных технологий производства

Сертификации в соответствии с высочайшими стандартами качества

IREKS IQ Центр: фокус на исследования и разработки

Разнообразие нашего ассортимента

Инновационные решения для сырья и готовых изделий, ориентированные на современные тренды

Комплексная маркетинговая поддержка

Наша команда

Мы — семья IREKS — оказываем комплексную поддержку вашего бизнеса и высоко ценим долгосрочное сотрудничество

ГК «ИРЕКС ТРИЭР»

Более чем 30-летний опыт успешной работы на рынке пищевых ингредиентов

7 дочерних компаний и более 50 сбытовых партнеров в России

Четыре завода по производству хлебопекарных и кондитерских ингредиентов

Полный спектр поддержки клиентов — от разработки продукта для клиента до создания маркетинговых концепций для готовой продукции

03.26 | RUS

IREKS ТРИЭР

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
648-07-90
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79