

backaldrin®

Каталог продукции



Содержание

История компании backaldrin	4
Технологические вспомогательные средства	6
Натуральные закваски	5,8
Улучшители	10
Солодовые продукты	21
Зерновые и хлебопекарные смеси	24
Функциональные продукты для хлебопечения	46
Начинки для хлебопекарного производства	51
Кондитерские ингредиенты	55
Функциональные продукты для кондитерского производства	67
Начинки для кондитерских изделий и сладкой выпечки	72
Пончики и сдобные изделия	84
Ароматизаторы	89
Официальные дилеры	90

Условные обозначения:



– новинка



– без содержания добавок «Е»



– чистая этикетка



– оптимальное соотношение цены и качества



– не содержит пальмового масла

История компании backaldrin

Компания **backaldrin**, основанная в 1964 году, предлагает высококачественные ингредиенты и разрабатывает инновационные идеи для хлебопекарной и кондитерской отрасли по всему миру. В ассортимент входят около 700 различных продуктов для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Благодаря постоянному стремлению к инновациям и необыкновенной страсти к хлебу, backaldrin сотрудничает со своими клиентами – от небольших пекарен до промышленных предприятий и предлагает комплексные решения, ориентированные на потребителей. Семейное предприятие имеет 20 филиалов по всему миру, из них 7 производственных площадок: в Астене в Австрии, здесь же расположено головное предприятие, в Аммане в Иордании, в Винтертуре в Швейцарии, в Толуке в Мексике, в Кейптауне в Южной Африке, в Киеве в Украине, а с октября 2017 года в Ступино в России, недалеко от Москвы. В Астене также расположена и Хлебная сокровищница - PANEUM® - выставка художественных и культурных объектов с 9000-летней историей, информационный центр для клиентов и форум для проведения мероприятий. Компания backaldrin постоянно раскрывает своим клиентам важность хлебопечения: от идеи до качества, разнообразия и прогресса.

*Не зря девиз компании backaldrin: **Наша цель-Ваш успех!***



Натуральная концентрированная закваска на основе биологических заквасочных культур для производства пшеничных, ржано-пшеничных и ржанных сортов хлебобулочных изделий прямым способом тестоведения.

В состав закваски входит «Венский солод», который придает изделиям солодовый вкус и аромат и обогащает изделия полезными витаминами и минералами.

<i>Преимущества</i>	Готовая к использованию натуральная закваска, не требует предварительного разведения, дополнительного оборудования и помещения для ее подготовки к пуску в производство; Повышает кислотность хлеба; Улучшает реологические свойства теста; Упрощает и ускоряет процесс тестоведения; Способствует снижению крошливости, а также замедлению процесса плесневения и микробиологической порчи; Продлевает срок свежести готового изделия; Улучшает вкусовые и ароматические качества готовых изделий.
<i>Состав</i>	Вода питьевая, регуляторы кислотности: уксусная и молочная кислоты натуральные из пищевого сырья; мука ржаная хлебопекарная: (обдирная и сеяная), солод ржаной сухой молотый: (ферментированный и неферментированный), смесь сухая «Венский солод»: солод ржаной сухой ферментированный, мука ржаная; солод ячменный молотый; масло растительное; мука экструзионная ячменная.
<i>Дозировка</i>	5-6 % к массе ржаной муки
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб «Деревенский» 5,000 кг – Мука ржаная 5,000 кг – Мука пшеничная 7,000 кг – Вода (количество воды зависит от качества муки) 0,250 кг – Дрожжи прессованные 0,200 кг – Соль 0,100 кг – «Райброт» 0,250 кг – Закваска «Bas T»



Технологические вспомогательные средства*

ТВС Супер Универсальный



ТВС нового поколения для традиционных и инновационных сортов хлеба и сдобных изделий. Назначение: пшеничные, ржано-пшеничные сорта хлеба, сдобные изделия.

<i>Преимущества</i>	Гарантирует стабильное качество как пшеничных, так и ржано-пшеничных сортов хлеба; укрепляет клейковину; повышает формоустойчивость тестовых заготовок; увеличивает объем тестовых заготовок; повышает эластичность мякиша и качество корки; замедляет процесс черствения; продлевает свежесть готовых изделий; сокращает и упрощает технологический процесс.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука (носитель), технологическое вспомогательное средство-ферментный препарат микробного происхождения (альфа-Амилаза, Целлюлаза, Ксиланаза, Липаза).
<i>Дозировка</i>	0,3-1% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Батон Классический: 10,000 кг - Мука пшеничная; 5,500 кг - Вода; 0,180 кг - Соль; 0,050 кг - ТВС Супер Универсальный; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,250 кг - Сахар; 0,250 кг - Растительное масло.

ТВС Бакфреш



ТВС для длительного сохранения мягкости хлебобулочных изделий.

<i>Преимущества</i>	Обладает всеми преимуществами технологического вспомогательного средства; потрясающая мягкость изделий до 2-х недель (при максимальной дозировке); подходит для широкого ассортимента изделий любого развеса; подходит для промышленных линий; хороший объем и прекрасная структура мякиша; тесто стабильное при брожении и расстойке.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука (носитель), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-Амилаза, Целлюлаза, Ксиланаза, Липаза), антиокислитель аскорбиновая кислота.
<i>Дозировка</i>	0,5-1,5%
<i>Базовая рецептура</i>	Батон Классический: 10,000 кг - Мука пшеничная; 5,500 кг - Вода; 0,180 кг - Соль; 0,100 кг - ТВС Бакфреш; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,250 кг - Сахар; 0,250 кг - Растительное масло.

*Технологически вспомогательное средство (далее ТВС) - это новое поколение ингредиентов, улучшающих качество хлеба. Уникальность продукта состоит в том, что ТВС не выносятся на этикетку готовых хлебобулочных изделий, в отличие от хлебопекарных улучшителей. Следуя актуальным трендам (Clean Label, E-Free, Nutrition), компания baskaldrin выходит на новый уровень в создании востребованных продуктов. Все наши ТВС созданы по заданию крупных промышленных производителей России и эффективны в решении технологических проблем.

ТВС Ржаной Универсальный



ТВС нового поколения для традиционных и инновационных сортов ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Обеспечивает стабильность теста, объем и длительная мягкость готового изделия на новом уровне!

<i>Преимущества</i>	Гарантирует стабильное качество готовых ржано-пшеничных изделий при разной «валке» муки; увеличивает водопоглотительную способность теста; позволяет уменьшить залипаемость тестовых заготовок; укрепляет клейковину; повышает формоустойчивость тестовых заготовок; подходит для автоматизированных линий; увеличивает объем тестовых заготовок; повышает эластичность мякиша и качество корки; замедляет процесс черствения; продлевает свежесть и мягкость готовых изделий; сокращает и упрощает технологический процесс.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-Амилаза, Ксиланаза, Липаза)
<i>Дозировка</i>	0,5%-1 % к массе муки, в зависимости от валки муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Мельница: 3,000 кг - Мука пшеничная; 7,000 кг - Ржаная мука; 6,000 кг - Вода; 0,200 кг - Соль; 0,350 кг - Дарк Зауэр ; 0,100 кг - ТВС Ржаной Универсальный ; 0,200 кг - Дрожжи прессованные.

ТВС Ржаной Объем



ТВС для увеличения объема и улучшения качества ржано-пшеничных и ржаных сортов хлеба.

<i>Преимущества</i>	Увеличивает объем выпеченных изделий; улучшает качество ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки со слабой клейковиной; улучшает качество муки в сезонные колебания; повышает формоустойчивость тестовых заготовок; сокращает время брожения теста и упрощает технологический процесс приготовления ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба; снижает залипаемость теста, облегчает машинную обработку и формование; продлевает свежесть готовых изделий.
<i>Состав</i>	Ржаная мука, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-Амилаза, ксиланаза, липаза), антиокислитель (аскорбиновая кислота).
<i>Дозировка</i>	0,1-0,3% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Урожайный: 5,000 кг- Мука пшеничная; 5,000 кг - Ржаная мука; 7,000 кг- Вода; 0,180 кг- Соль; 0,250 кг- Дарк Зауэр ; 0,100 кг- ТВС Ржаной Объем ; 0,050 кг- Рогана ; 0,250 кг- Дрожжи прессованные.



Натуральные закваски

Закваска Дарк Зауэр



Жидкая закваска для производства ржано-пшеничных сортов хлеба. Позволяет за 2,5 часа приготовить хлеб отличного качества. А также используется в качестве улучшителя-стабилизатора. Повышает кислотность хлеба.

Преимущества	Готовая натуральная закваска; оптимальное соотношение (молочной 70% и уксусной 30% кислот); не требует предварительного разведения; позволяет получать продукцию стабильно высокого качества; срок хранения 36 мес.
Состав	Закваска (ржаная мука частично обжаренная, вода, исходная закваска на основе чистых культур молочно-кислых бактерий), регулятор кислотности (уксусная кислота)
Дозировка	3-5% к массе ржаной муки.
Базовая рецептура	Ржано-пшеничный хлеб: 3,000 кг - Пшеничная мука; 7,000 кг - Ржаная мука; 7,000-7,500 кг - Вода (прибл.); 0,200 кг - Соль; 0,350 кг - Закваска Дарк Зауэр ; 0,100 кг - Райброт ; 0,200 кг - Дрожжи прессованные.

Закваска Вайт Зауэр



Сухая натуральная закваска для приготовления пшеничного хлеба.

Преимущества	Увеличивает объем изделий; придает крупнопористую структуру; повышает эластичность мякиша; позволяет получать продукцию стабильно высокого качества.
Состав	Сухая пшеничная закваска (пшеничная солодовая мука, закваска).
Дозировка	1-4% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб пшеничный классический: 10,000 кг - Пшеничная мука; 0,200 кг - Закваска Вайт Зауэр ; 0,030 кг - ХХЛ ; 6,600 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи; 0,200 кг - Соль.

Закваска Драй Зауэр



Сухая натуральная закваска для производства ржано-пшеничных сортов хлеба.

Преимущества	Позволяет получать продукцию стабильно высокого качества; повышает эластичность мякиша и корки ароматный мякиш и корочка; продлевает мягкость изделий.
Состав	Поджаренная ржаная и пшеничная мука, регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор.
Дозировка	1-3% к массе ржаной муки.
Базовая рецептура	Ржано-пшеничный хлеб: 5,000 кг - Пшеничная мука; 5,000 кг - Ржаная мука; 7,500 кг - Вода (прибл.); 0,220 кг - Соль; 0,150 кг - Закваска Драй Зауэр ; 0,100 кг - Ликвид ; 0,200 кг - Сахар; 0,200 кг - Маргарин; 0,250 кг - Дрожжи прессованные

Фераферм

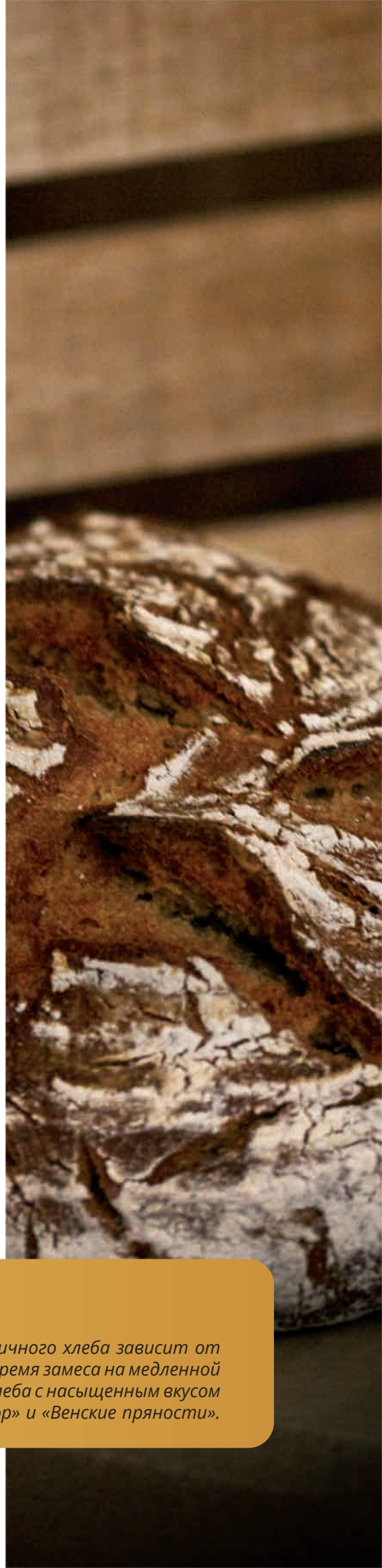


Уникальный продукт - стартовая культура диких дрожжей для приготовления хлеба.

Преимущества	Позволяет полностью отказаться от хлебопекарных дрожжей; идеально подходит для приготовления элитных, аутентичных, ремесленных сортов хлеба.
Состав	Пшеничная мука, вода, исходные культуры.
Дозировка	5% к массе муки.
Базовая рецептура	Багет пшеничный: 10,000 кг – Мука пшеничная; 8,000 кг – Вода; 0,500 кг – Чиабатта Бакальдрин ; 0,500 кг – Фераферм ; 0,200 кг – Оливковое масло; 0,220 кг – Соль.

Совет от технологов

Время и скорость замеса для пшенично-ржаного и ржано-пшеничного хлеба зависит от количества ржаной муки. Чем больше ржаной муки, тем больше время замеса на медленной скорости, и наоборот. Для производства ароматного ржаного хлеба с насыщенным вкусом рекомендуем использовать наши продукты: «Закваска Драй Зауэр» и «Венские пряности».



Улучшители

Супер Мягкость



Универсальный улучшитель для продления мягкости хлебобулочных изделий с «чистым» составом! Продлевает мягкость готовых изделий, придает тесту эластичность, формоустойчивость.

<i>Преимущества</i>	Улучшает качество пшеничной муки и муки смешанной валки; продлевает свежесть готовых изделий; придает тесту эластичность, формоустойчивость; улучшает вкус хлеба; сокращает и упрощает технологический процесс; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, антиокислитель, ферменты.
<i>Дозировка</i>	0,3%–1% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб пшеничный классический: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,180 кг - Соль; 0,030 кг - Супер Мягкость ; 0,250 кг - Маргарин; 0,250 кг - Сахар; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Супер Тост



Высокоэффективный улучшитель для производства тостового хлеба, булочек для гамбургеров, хот-догов, хлеба для сэндвичей.

<i>Преимущества</i>	Обеспечивает получение мелкопористой, тонкостенной структуры мякиша; отбеливает мякиш; гарантирует формоустойчивость тестовых заготовок; придает объем готовым изделиям; обеспечивает «короткий» укус и нежную, мягкую корочку; упрощает процесс.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, стабилизатор, ферменты, антиокислитель.
<i>Дозировка</i>	0,5-1% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Тостовый хлеб: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,400 кг - Вода (прибл.); 0,180 кг - Соль; 0,100 кг - Супер Тост ; 0,100 кг - Сухое молоко; 0,300 кг - Маргарин; 0,500 кг - Сахар; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.

Супер Объем



Улучшитель, гарантирующий увеличение объёма, улучшение пористости мякиша и формоустойчивости тестовых заготовок пшеничных сортов хлеба и хлебобулочных изделий.

Преимущества	Гарантирует превосходный стабильный объём изделий; улучшает пористость хлебобулочных изделий; повышает формоустойчивость тестовых заготовок; улучшает и стабилизирует структуру мякиша; сокращает и упрощает технологический процесс; подходит для автоматизированных линий; оптимальное соотношение цены и качества.
Состав	Пшеничная мука, антиокислитель (аскорбиновая кислота), вспомогательные вещества (ферменты альфа-амилазы и гемицеллюлазы)
Дозировка	0,5-1% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб пшеничный классический: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,180 кг - Соль; 0,060 кг - Супер Объем; 0,250 кг - Маргарин; 0,250 кг - Сахар; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Шопбак



Хлебопекарный улучшитель для прерывания и замедления процессов брожения, для производства хлеба с использованием метода глубокой заморозки.

Преимущества	Высокая стабильность тестовых заготовок, прошедших стадию заморозки; облегчает машинную обработку; увеличение объёма; формирование нежной хрустящей корочки; прекрасный вкус и аромат, длительное сохранение свежести; делает мякиш мягким и эластичным; готовые изделия имеют привлекательный внешний вид; подходит для метода длительного брожения.
Состав	Пшеничные (-клейковина, мука из пшеничного солода) эмульгаторы, стабилизатор, сахар, агент антислеживающий, аскорбиновая кислота, ферменты.
Дозировка	2-4% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб пшеничный: 10,000 кг- Пшеничная мука; 0,300 кг - Шопбак; 5,500 кг - Вода; 0,450 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль; 0,200 кг - Маргарин.

Совет от технологов

На крошливость мякиша могут влиять следующие факторы: кислотность, влажность и температура теста. Для уменьшения крошливости необходимо увеличить кислотность, замешивать более влажное тесто, а также соблюдать температуру теста. Для увеличения кислотности теста используйте наши закваски.



Биодрин

Специальный улучшитель для расслабления очень крепкой клейковины, для муки с низкой растяжимостью.

Преимущества	Улучшает и стабилизирует свойства теста, расслабляет клейковину; подходит для машинной обработки; облегчает работу на линии; гарантирует великолепную формоустойчивость; прекрасное качество мякиша; устраняет крошливость мякиша; продлевает свежесть.
Состав	Мука из пшеничного солода, вещество для обработки муки цистеин.
Дозировка	0,2 - 1% к массе муки.
Базовая рецептура	Слойка: 10,000 кг- Пшеничная мука; 0,150 кг - Шопбак ; 0,020 кг - Биодрин ; 3,750 кг - Вода (прибл.); 0,500 кг - Дрожжи прессованные; 0,500 кг - Сливочное масло; 1,000 кг - Сахар; 0,150 кг - Соль; 0,200 кг - Сухое молоко.

ИБН

Комплексный улучшитель для производства пшеничных, ржано-пшеничных сортов хлеба, сдобных и слоеных изделий. Улучшает все органолептические показатели и позволяет получить хлеб отличного качества из муки с низкими хлебопекарными свойствами.

Преимущества	Гарантирует стабильное качество как пшеничных, так и ржано-пшеничных изделий; повышает водопоглотельную способность теста и увеличивает выход; укрепляет клейковину; ускоряет процесс брожения теста; повышает формоустойчивость тестовых заготовок; повышает эластичность мякиша и качество корки; отбеливает мякиш; замедляет процесс черствения; значительно увеличивает объем изделия (до 30%)
Состав	Мука пшеничная, сахар, эмульгатор, декстроза, соевая мука, антиокислитель, ферменты.
Дозировка	0,3-1% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб пшеничный классический: 10,000 кг- Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,200 кг - Соль; 0,030 кг - ИБН ; 0,200 кг - Маргарин; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Для получения рельефного надреза на изделии, надрез необходимо делать спустя $\frac{3}{4}$ расстойки перед посадкой в печь. Для стабильности и гарантированного объема теста используйте комплексный улучшитель «ИБН».

Софтбюргер



Специальный высокоэффективный улучшитель для производства гамбургеров, хот-догов и тостового хлеба.

<i>Преимущества</i>	Обеспечивает получение мелкопористой, тонкостенной структуры мякиша; отбеливает мякиш; гарантирует формоустойчивость тестовых заготовок; придает объем готовым изделиям; обеспечивает «короткий» укус и нежную, мягкую корочку; гарантирует стабильность качества, несмотря на сезонное колебание качества муки; придает тесту эластичность, улучшает вкус; сокращает время брожения теста и упрощает технологический процесс.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, соевая мука, эмульгаторы, антиокислитель, ферменты.
<i>Дозировка</i>	1% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Тостовый хлеб: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,400 кг - Вода (прибл.); 0,180 кг - Соль; 0,100 кг - Софтбюргер ; 0,100 кг - Сухое молоко; 0,300 кг - Маргарин; 0,500 кг - Сахар; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.

Венский Круассан Микс



Смесь для производства слоеных хлебобулочных изделий.

<i>Преимущества</i>	Хорошо подходит для методов замедления и прерывания расстойки; низкая дозировка; отличные показатели при раскатке теста (турирование теста); хороший подъем теста в печи обеспечивает привлекательный внешний вид; отлично хранится в замороженном виде; существенно сокращает время производственного процесса за счет непродолжительной отлежки в процессе слоения; готовые изделия стабильно высокого качества; придает изделиям объем и выраженную слоистость; обеспечивает нежную корочку, без отшелушивания; продлевает свежесть готовых изделий; простое и быстрое приготовление слоеного теста; получение хорошей слоистости, воздушности и легкой делимости слоев; нежная слоистая структура.
<i>Состав</i>	Пшеничная клейковина, лактоза, эмульгаторы, стабилизатор, декстроза, обезжиренное сухое молоко, антиокислитель, вещество для обработки муки цистеин, ферменты.
<i>Дозировка</i>	3% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Круассан: 10,000 кг- Пшеничная мука; 5,000 кг - Вода (прибл.); 0,300 кг - Венский Круассан Микс ; 0,600 кг - Дрожжи прессованные; 0,150 кг- Соль; 1,100 кг - Сахар; 0,300 кг - Сухое молоко; 0,500 кг - Сливочное масло.



Супер ХТ

Специальный пастообразный улучшитель для продолжительного сохранения свежести изделий из дрожжевого теста, пшеничных хлебов, пшенично-ржаных хлебов, мелкоштучных хлебобулочных изделий и кондитерских изделий.

<i>Преимущества</i>	Пастообразное средство удобное в дозировке; делает мякиш мягким с нежным коротким вкусом; продлевает срок хранения изделий; препятствует конденсации влаги и тем самым длительное время сохраняет изделия мягкими и свежими; тесто хорошо поддается машинной обработке.
<i>Состав</i>	Вода, эмульгатор, регулятор кислотности.
<i>Дозировка</i>	1-5% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Сливочная плетенка: 10,000 кг - Пшеничная мука; 1,200 кг - Сдоба Микс ; 0,400 кг - Супер ХТ ; 3,500 кг - Вода (прибл.); 2,000 кг - Сахар; 1,500 кг - Сливочное масло; 0,800 кг - Дрожжи; 0,150 кг - Соль; 2,000 кг - Яйцо.

Мега Роглик

Хлебопекарная смесь для улучшения качества муки. Используется при производстве мягких хлебобулочных, мелкоштучных ароматных изделий, с мелкопористым мякишем и тонкой корочкой. Продукт характеризуется традиционным вкусом знакомого и любимого с детства бублика. Подходит как в качестве самостоятельного хлебного изделия, так и в виде бутербродов и сэндвичей с сыром, овощами, мясными изделиями и пр.

<i>Преимущества</i>	Увеличивает объем изделий; придает эластичность тесту; нежный вкус классического бублика; мелкопористая структура; подходит для машинной обработки.
<i>Состав</i>	Ржаная мука, кукурузная мука, эмульгатор, антиокислитель, энзимы.
<i>Дозировка</i>	0,2-1% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Рогалик: 10,000 кг - Пшеничная мука; 0,100 кг - Мега Роглик ; 5,700 кг - Вода (количество зависит от качества муки); 0,400 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль; 0,400 кг - Маргарин.

Ликвид



Комплексный жидкий водорастворимый улучшитель для пшеничных, пшенично-ржаных сортов хлеба.

Преимущества	Укрепляет клейковину; увеличивает водопоглотительную способность; стабилизирует структуру теста, ускоряет процесс брожения; улучшает свойства теста, делая его более податливым к машинной обработке; увеличивает объем изделий; улучшает вкус и аромат готовых изделий; повышает эластичность мякиша и корочки; замедляет процесс черствения; способствует устранению крошливости мякиша; приятный окрас изделий; продлевает свежесть изделий.
Состав	Рапсовое масло, эмульгатор, антиокислитель.
Дозировка	1% к массе муки.
Базовая рецептура	Ржано-пшеничный хлеб: 5,000 кг - Пшеничная мука; 5,000 кг - Ржаная мука; 7,500 кг - Вода (прибл.); 0,220 кг - Соль; 0,150 кг - Закваска Драй Зауэр ; 0,100 кг - Ликвид ; 0,200 кг - Сахар; 0,200 кг - Маргарин; 0,250 кг - Дрожжи прессованные.

Ви-Лайн



Комплексный улучшитель для улучшения качеств муки с крепкой, короткорвущейся клейковиной.

Преимущества	Воздействует на клейковину, делает ее более растяжимой и тесто более эластичным; ускоряет процесс брожения; увеличивает объем хлебобулочных изделий; повышает эластичность мякиша и корочки; улучшает вкус и аромат; замедляет процесс черствения.
Состав	Мука и набухающая мука (пшеничная, кукурузная, ржаная), соль, эмульгатор, антиокислитель, ферменты.
Дозировка	0,3-0,5% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб пшеничный классический: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,200 кг - Соль; 0,030 кг - Ви-Лайн ; 0,200 кг - Маргарин; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Для сокращения времени на замес теста, можно использовать технологию «автолиза». Для этого соединить муку с водой и оставить набухать на 30-40 мин, по истечении времени добавить в замес остальные ингредиенты и домесить тесто. Время замеса сократится вдвое. Особенно актуально при замесах на односкоростных тестомесах.

Микс Рустикальный



Комплексный улучшитель для пшеничных хлебобулочных изделий. Придает изделиям богатый насыщенный вкус и аромат выброженного традиционного ремесленного хлеба. Позволяет выпекать хлеб с хрустящей корочкой и мякишем, обладающим прекрасно развитой пористостью.

<i>Преимущества</i>	Clean Label; низкая дозировка; универсальная область применения; сухая ароматная пшеничная закваска в составе; хрустящая корка с ярким колером; идеальный вкус при производстве хлеба методом длительного, а также ускоренного брожения теста; оптимальное соотношение цены, качества и дозировки.
<i>Состав</i>	Сухая пшеничная закваска, декстроза, пшеничная мука, мука ячменного солода, зародыши пшеницы, рапсовое масло, соль, неактивные дрожжи, аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества (ферменты амилазы и гемицеллюлазы).
<i>Дозировка</i>	2-4% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Изделия Рустикальные 10,000 кг - Пшеничная мука; 0,400 кг - Микс Рустикальный ; 7,000 кг - Вода; 0,220 кг - Соль; 0,200 кг - Масло растительное; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.

Райброт



Улучшитель для производства ржано-пшеничных сортов хлеба, а также для улучшения качества бездрожжевой слойки.

<i>Преимущества</i>	Тесто легче поддается разделке и формованию, повышает гигроскопичность теста; гарантирует великолепную формоустойчивость хлеба и качество мякиша (в том числе подовых сортов); может использоваться для улучшения качества бездрожжевой слойки, значительно увеличивает объем изделий, имеет оптимальное соотношение цены и качества.
<i>Состав</i>	Пшеничная (клейковина, мука), соевая мука, кукурузный крахмал, эмульгатор, антиокислитель, ферменты.
<i>Дозировка</i>	1-2% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Ржано-пшеничный хлеб: 3,000 кг - Пшеничная мука; 7,000 кг - Ржаная мука; 7,000-7,500 кг - Вода (прибл.); 0,200 кг - Соль; 0,350 кг - Закваска Дарк Зауэр ; 0,100 кг - Райброт ; 0,200 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Для того чтобы ржано-пшеничный хлеб был более объемным, а верхняя корка гладкой, необходимо открыть заслонку или дверь в печи через две минуты после начала выпечки. Для лучшего объема и формоустойчивости рекомендуем использовать улучшитель «Райброт».

Линцпастер

Универсальный безводный улучшитель для всех видов хлебобулочных изделий, изделий из сдобного и слоеного теста, рулетов, гамбургеров.

Преимущества	Придает эластичность тесту; сокращает расход сахара и жира; увеличивает водопоглатительную способность муки; улучшает структуру теста – оно становится более эластичным, гладким, что очень важно при ламинировании теста; идеально подходит для метода шоковой заморозки и производства полуиспечённых изделий.
Состав	Растительные жиры, сахар, эмульгаторы, сухая молочная сыворотка, декстроза, соль, сухое обезжиренное молоко, антиокислитель.
Дозировка	1-10% к массе муки.
Базовая рецептура	Брецель: 10,000 кг - Пшеничная мука; 4,500 кг - Вода (количество зависит от качества муки); 0,300 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль; 0,500 кг - Линцпастер .

XXcLean



Комплексный улучшитель для изделий из пшеничных и пшенично-ржаных сортов хлеба без E-компонентов («чистая этикетка»).

Преимущества	Повышает формоустойчивость тестовых заготовок; увеличивает объем готовых изделий; улучшает реологические свойства теста; дает высокую стабильность тестовым заготовкам; способствует формированию нежной хрустящей корочки; делает мякиш мягким и эластичным; отбеливает мякиш; подходит для автоматизированных линий, лёгок и прост при машинной обработке.
Состав	Пшеничная мука, порошок ацеролы, ферменты.
Дозировка	1-2% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб пшеничный классический: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,180 кг - Соль; 0,200 кг - XXcLean ; 0,250 кг - Маргарин; 0,250 кг - Сахар; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Для того чтобы, изделия из бездрожжевого слоеного теста были более аккуратными, необходимо оставить готовое слоеное тесто в холодильнике минимум на 8-10 часов. Отличную пластичность теста можно достичь с использованием нашего продукта «Линцпастер».



ХХЛ

Универсальный улучшитель для изделий из пшеничной муки, сдобных, слоеных изделий.

Преимущества	Повышает формоустойчивость; увеличивает объем готовых изделий; улучшает реологические свойства теста; дает высокую стабильность тестовым заготовкам; способствует формированию нежной хрустящей корочки; делает мякиш мягким и эластичным; отбеливает мякиш.
Состав	Пшеничная мука, эмульгатор, антиокислитель, ферменты.
Дозировка	0,2-0,5% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб пшеничный классический: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,180 кг - Соль; 0,030 кг - ХХЛ ; 0,250 кг - Маргарин; 0,250 кг - Сахар; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Бейкер

Улучшитель для производства изделий из дрожжевого теста, слоёных дрожжевых изделий и т.д в том числе методом заморозки.

Преимущества	Низкая дозировка; высокая стабильность при расстойке и хороший подъём теста в печи; отличный объём готовых изделий; позволяет избежать использования яйца в рецептуре.
Состав	Пшеничная мука, эмульгаторы, рапсовый лецитин, сахар, мука из пшеничного солода, стабилизаторы, сухой молочный порошок, ароматизатор Ваниль, специи (куркума), краситель, антислеживающий агент, ферменты.
Дозировка	2,5% к массе муки.
Базовая рецептура	Сдоба сливочная: 10,000 кг - Пшеничная мука; 2,500 кг - Вода (количество зависит от качества муки); 0,150 кг - Соль; 0,700 кг - Дрожжи прессованные; 1,500 кг - Сахар; 1,000 кг - Маргарин/Сливочное масло (холодное); 0,250 кг - Бейкер .

Совет от технологов

Для замеса «специальных» видов теста, требующих длительный интенсивный замес и низкую температуру готового теста, рекомендуется использовать чешуйчатый или жидкий лед. Добавление 10-30% от общего количества воды и в зависимости от времени года позволит добиться необходимой конечной температуры теста.

Фадона Рус/ Фадона

Высокоэффективное средство от картофельной болезни.

<i>Преимущества</i>	Предотвращает развитие в хлебе картофельной болезни; не меняет параметров приготовления теста, дозируется непосредственно при замесе теста; улучшает органолептические и физико-химические показатели качества изделий; не придает постороннего привкуса, позволяет получить продукцию стандартного качества из обсемененной муки.
<i>Состав</i>	Носитель (ацетат натрия/ кальция), соль экстра, мука пшеничная, антислеживающий агент (карбонат кальция)
<i>Дозировка</i>	0,1-0,3% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб пшеничный: 10,000 кг- Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,200 кг - Соль; 0,020 кг - Фадона Рус/ Фадона; 0,200 кг - Маргарин; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Фадона Плюс

Высокоэффективное средство от картофельной болезни и плесени.

<i>Преимущества</i>	Предотвращает развитие в хлебе картофельной болезни; значительно замедляет процесс развития плесени; не меняет параметров приготовления теста, дозируется непосредственно при замесе теста; улучшает органолептические и физико-химические показатели качества изделий; не придает постороннего привкуса; позволяет получить продукцию стандартного качества из обсемененной муки.
<i>Состав</i>	Носитель (ацетат кальция), пропионат кальция, соль экстра, мука пшеничная, мука соевая, антислеживающий агент (карбонат кальция)
<i>Дозировка</i>	0,2-0,5% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб пшеничный: 10,000 кг- Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (прибл.); 0,200 кг - Соль; 0,050 кг - Фадона Плюс; 0,200 кг - Маргарин; 0,450 кг - Дрожжи прессованные





Чиабатта Бакальдрин



Хлебопекарный улучшитель для производства чиабатты и других видов хлеба с крупной пористостью. Крупнопористая структура мякиша и хрустящая корочка придутся по вкусу любителям итальянской кухни. Чиабатта великолепно сочетается с пряным сыром и красным вином, идеально подходит для приготовления различных сэндвичей и бутербродов.

<i>Преимущества</i>	Ярко выраженный вкус натуральной пшеничной закваски; низкая дозировка – 5 % к массе муки; крупная пористость типичная Чиабатте; долго сохраняет свежесть; идеально подходит к итальянской кухне и вину; многообразие рецептов.
<i>Состав</i>	Сухая пшеничная закваска, пшеничная мука, пшеничная клейковина, сахар, соевая мука, антислеживающий агент фосфат кальция, экстракт из ячменного солода, антиокислитель аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества (ферменты: амилазы, гемицеллюлазы).
<i>Дозировка</i>	5% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Чиабатта пшеничная: 10,000 кг - Пшеничная мука; 0,500 кг - Чиабатта Бакальдрин ; 7,600 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,220 кг - Соль; 0,400 кг - Оливковое масло.

Чиабатта «Итальяно» CL



Смесь для производства чиабатты и других видов хлеба с крупной пористостью. Крупнопористая структура мякиша и хрустящая корочка придутся по вкусу любителям итальянской кухни. Чиабатта великолепно сочетается с пряным сыром и красным вином, идеально подходит для приготовления различных сэндвичей и бутербродов. Продукт с чистой этикеткой.

<i>Преимущества</i>	Ярко выраженный вкус натуральной пшеничной чиабатты; низкая дозировка – 5 % к массе муки; крупная пористость, типичная для классической итальянской чиабатты; долго сохраняет свежесть; идеально подходит к средиземноморской кухне.
<i>Состав</i>	Сухая ржаная закваска, глютен пшеничный, мука пшеничная сахар, соевая мука, мука ячменная, солодовая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.
<i>Дозировка</i>	5% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Чиабатта «Итальяно»: 10,000 кг - Пшеничная мука; 0,500 кг - Чиабатта «Итальяно» CL 7,600 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,220 кг - Соль; 0,400 кг - Оливковое масло.

Солодовые продукты

Альпен Грют



Концентрат квасного сусла для производства кваса, пива и хлебобулочных изделий.

<i>Преимущества</i>	100% натуральный состав: вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная, солод ржаной ферментированный, солод ячменный пивоваренный; Темно-коричневая, густая и вязкая жидкость кисло-сладкого вкуса с высокой плотностью; На вкус заметны кисло-сладкие нотки, изредка с незначительно выраженной горечью; Запах приятный, «хлебный»; Ускоряет всхожесть теста, улучшает выпечку; Продлевает свежесть выпечки; Корочка хлеба после добавления квасного сусла становится золотистой, а мякиш пышным; Продукт используется крупнейшими промышленными производителями отрасли для производства кваса.
<i>Состав</i>	Вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная, солод ржаной ферментированный, солод ячменный пивоваренный.
<i>Дозировка</i>	0,5 - 5% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	<i>Заварной п/ф:</i> 1,400 кг - «Венский солод» 3,000 кг - Горячая вода (95-100°C) 0,250 кг - Молотый кориандр <i>Тесто:</i> 4,650 кг - Заварной п/ф 6,000 кг - Пшеничная мука 1С 4,000 кг - Мука ржаная обдирная 5,000-5,500 кг - Вода 0,200 кг - Закваска «Баз Т» 0,180 кг - Соль 1,000 кг - Сахар 0,500 кг - «Альпен Грют» 0,400 кг - Дрожжи прессованные





Смесь Венский солод



Солод ржаной сухой, ферментированный, I класс, размолотый. Для улучшения вкусовых свойств хлебобулочных изделий.

Преимущества	Натуральный продукт высочайшего качества; содержит большое количество энзимов и является естественным хлебопекарным ферментным улучшителем - натуральный осахаривающий продукт; мальтодекстрины солода обладают влагоудерживающей способностью, что способствует повышению влажности теста и увеличению сроков хранения изделий; солод смягчает высокую кислотность хлеба из ржаной муки, следовательно увеличивает эластичность теста и улучшает структуру мякиша хлеба; улучшает органолептические свойства ржано-пшеничных сортов хлеба, а также пряников, печенья, и других изделий; придает изделиям пряный солодовый аромат и вкус с медовыми «нотками» и насыщенный цвет мякиша; используется для концентрата квасного сула, солодовых экстрактов и улучшителей, темных сортов пива, безалкогольных напитков, диетического питания, фармацевтических препаратов и производства дрожжей.
Состав	Солод ржаной сухой ферментированный, размолотый.
Дозировка	4-18% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Солодовый с клюквой: 7,000 кг - Мука пшеничная; 3,000 кг - Мука ржаная; 1,250 кг - Смесь Венский солод ; 6,000 кг - Вода; 0,080 кг - ИБН ; 0,200 кг - Соль; 0,650 кг - Сахар; 0,450 кг - Дрожжи прессованные; 1,000 кг - Клюква вяленая .

Солэкс



Жидкий экстракт ячменного солода.

Преимущества	Предназначен для производства пшеничных, ржаных и ржано-пшеничных, заварных сортов хлеба; для придания изделиям характерного солодового вкуса и ярко выраженного цвета и аромата; улучшает реологические свойства теста, ускоряет процесс брожения.
Состав	Карамелизированный жидкий экстракт ячменного солода.
Дозировка	0,5-4,0% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Ирландский медовый: 10,000 кг - Мука пшеничная; 7,200 кг - Вода; 0,300 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль; 0,400 кг - Маргарин; 0,300 кг - Мед; 0,400 кг - Сахар; 0,300 кг - Солэкс ; 0,100 кг - ИБН .



Солодовый экстракт ячменного темного и карамельного солода для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для придания им солодового аромата и вкуса, а также для придания интенсивного окраса изделиям.

Преимущества	Отличное соотношение цены и качества; улучшает релогию теста; изделия приобретают приятный солодовый аромат и вкус, а также карамельный цвет; готовые изделия длительное время сохраняют свежесть; консистенция и удобная упаковка облегчают промышленный процесс производства.
Состав	Вода, солод ячменный тёмный, солод карамельный.
Дозировка	0,5- 5% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Царский с орехом: 6,500 кг- Мука пшеничная; 3,000 кг -Мука ржаная; 1,500 кг- Бородинский Новый Микс; 0,250 кг- Солэкс Рус; 7,000 кг- Вода; 0,200 кг- Сахар; 0,250 кг- Дрожжи прессованные; 1,500 кг -Орех грецкий или фундук; 0,220 кг -Соль.

Ячменный Венский солод PREMIUM



Сухой молотый ферментированный обжаренный ячменный солод используется в хлебопечении для придания хлебобулочным изделиям характерного вкуса и аромата.

Преимущества	Естественный источник витаминов и минералов; Натуральный, природный, улучшитель; мальтодекстрины солода обладают влагоудерживающей способностью, что способствует повышению влажности теста и увеличению сроков хранения изделий; увеличивает эластичность теста и улучшает структуру мякиша хлеба; придает изделиям привлекательный внешний вид и аромат; Подходит для всех видов мучных изделий; тонкий помол позволяет не заваривать солод перед добавлением в тесто; Широкая сфера применения – хлебопечение, пивоварение, приготовление кваса, мучные кондитерские изделия.
Состав	Мука ячменная солодовая, обжаренная, мука пшеничная.
Дозировка	4-7% к массе муки.
Базовая рецептура	Багет «Французский» (с ячменным солодом): 10,000 кг - Мука пшеничная; 6,000 кг - Вода. 0,200 кг - Соль. 0,200 кг - Маргарин. 0,100 кг - Дарк Зауэр; 0,100 кг - ИБН; 0,100 кг - Солод Ячменный; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.





Зерновые и хлебопекарные смеси

Микс Бородинский пряный



Хлебопекарная смесь для производства «Бородинского» хлеба с ярко-выраженным ароматом заварного хлеба. Использование смеси позволяет ускоренным способом получить изделие с традиционным вкусом и ароматом.

<i>Преимущества</i>	Рациональное приготовление хлеба; экономия времени и трудозатрат; однофазная технология приготовления; сохранение традиционного вкуса и аромата; длительное сохранение свежести; оптимальное соотношение цены и качества.
<i>Состав</i>	Солод ржаной, сахар, мука пшеничная, кориандр молотый, ржаная мука, соевая мука, пшеничная клейковина, кукурузный крахмал, эмульгатор (рапсовый лецитин).
<i>Дозировка</i>	15-20% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Бородинский пряный: 6,500 кг - Ржаная мука; 3,000 кг - Пшеничная мука; 1,500 кг - Микс Бородинский пряный; 0,400 кг - Патока (либо 0,200 кг сахара); 7,000 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,220 кг - Соль.

Микс Бородинский Новый



Хлебопекарная смесь для производства «Бородинского» хлеба. Использование смеси значительно упрощает технологию производства, исключая стадию приготовления заварки и закваски. Изделия с высокими вкусовыми и питательными свойствами имеют прекрасный вкус и аромат, свойственный заварным сортам хлеба.

<i>Преимущества</i>	Рациональное приготовление хлеба; экономия времени и трудозатрат; однофазная технология приготовления; сохранение традиционного вкуса и аромата; длительное сохранение свежести; оптимальное соотношение цены и качества.
<i>Состав</i>	Ржанные (мука, солод) частично поджаренные, сахар, пшеничная мука частично поджаренная, пшеничная клейковина, пряности (кориандр), регуляторы кислотности (лимонная и уксусная кислоты).
<i>Дозировка</i>	15-20% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Бородинский: 6,500 кг - Ржаная мука; 3,000 кг - Пшеничная мука; 1,500 кг - Микс Бородинский Новый; 0,400 кг - Патока (либо 0,200 кг сахара); 7,000 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,220 кг - Соль.

Арония Микс



Смесь для производства хлебулочных и кондитерских изделий с модным лиловым оттенком мякиша, за счет содержания натурального компонента - ягоды аронии.

Преимущества	Clean Label («чистая этикетка») - не содержит E - компонентов; универсальна в применении - любые хлебулочные и кондитерские изделия; ягоды аронии повышают питательную ценность хлебулочных изделий; выжимки аронии придают выпечке приятный кислото - фруктовый вкус, нотки яблочного сока и легкий аромат пшеничной закваски завершают вкусовую композицию; интенсивный современный лиловый цвет привлечет внимание покупателей к вашей продукции.
Состав	Пшеничная мука, выжимки аронии, сухая пшеничная закваска, яблочный сок (сухой).
Дозировка	10-25% к массе муки.
Базовая рецептура	Арония Бриошь: 10,000 кг - Мука пшеничная; 1,500 кг - Сдоба Микс ; 2,500 кг - Арония Микс ; 4,150 кг - Вода; 1,150 кг - Дрожжи прессованные; 2,500 кг - Сахар; 2,500 кг - Яйцо; 1,850 кг - Масло сливочное; 0,180 кг - Соль; 2,700 кг - Клюква сушеная.

Мюсли Плюс



Смесь для производства хлеба с мюсли с чистой этикеткой.

Преимущества	Бездрожжевой цельнозерновой хлеб; идеально подходит для завтрака; нежный сладкий вкус; уникальный комплекс хлопьев и злаков; длительное сохранение свежести; подходит для метода стерилизации.
Состав	Мюсли кранч (хлопья (овес, Пшеничные), сахар, рапсовое масло, экструдат зерновой (пшеничная цельнозерновая мука, пшеничная мука, манная кукурузная крупа, кукурузный крахмал), сироп глюкозы, растительный экстракт (орегано), шелуха семян подорожника, сахар, овсяные хлопья, поп-корн, спельтовые хлопья, рожь, цитрусовые волокна, картофельный крахмал, порошок яблочного сока, кокосовые хлопья, выжимки аронии, соль.
Дозировка	100%
Базовая рецептура	Хлеб «Мюсли Микс»: 10,000 кг - Мюсли микс ; 9,000 кг - Вода





Микс Тоскана



Хлебопекарная смесь для производства традиционных сортов хлеба, пользующихся популярностью в Италии, Франции. Хороший хлеб с неповторимыми оттенками вкуса, превосходным ароматом, хрустящей корочкой и сочным крупнопористым мякишем, который непременно оценят потребители.

Преимущества	Содержит ароматную сухую пшеничную закваску; идеален для производства методом длительного брожения; универсальная область применения; хорошая стабильность в расстойке обеспечивает отличный объём изделиям; рустикальность; нежный, эластичный и сочный мякиш; не крошится при нарезке; сохраняет свежесть длительное время; Clean Label (без содержания E-компонентов).
Состав	Ржаная мука, пшеничная мука, ржаная цельнозерновая мука, сухая закваска из пшеницы дурум, пшеничная клейковина, соль, порошок яблочного сока, шелуха семян подорожника, порошок ацеролы, энзимы.
Дозировка	40% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Тоскана: 6,000 кг - Пшеничная мука; 4,000 кг - Микс Тоскана ; 9,000 кг - Вода; 0,300 кг - Масло оливковое; 0,200 кг - Дрожжи прессованные.

Чиа Микс



Хлебопекарная многокомпонентная смесь для производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки с добавлением семян чиа. Семена чиа являются ценным источником альфа-линолевой (Омега-3) кислоты, необходимой для здорового питания и работы сердечно-сосудистой системы организма.

Преимущества	Бесценный источник полезных веществ; в 100 гр готового хлеба 6% семян чиа; содержит пищевые волокна (клетчатку); превосходный источник антиоксидантов.
Состав	Пшеничная мука, пшеничная сухая закваска, пшеничная клейковина, семена чиа, кукурузная мука, семена подсолнечника, соль, пальмовый жир, сахар, соевая мука, сухая крахмальная патока, экстракт ячменного солода, соевая мука, сухое обезжиренное молоко, антислеживающий агент фосфат кальция, антиокислитель аскорбиновая кислота, энзимы.
Дозировка	50% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Чиа: 10,000 кг - Мука пшеничная высшего сорта; 10,000 кг - Чиа Микс ; 11,200 кг - Вода; 0,500 кг - Дрожжи прессованные.

Вегипан



Хлебопекарная смесь для производства бездрожжевого, веганского, безлактозного, цельнозернового хлеба. Содержит ценные компоненты зерновых культур и семян масличных культур. Уникальный, сочный, нежный вкус. В комбинации с различными веганскими рецептами, этот хлеб станет отличной альтернативой традиционным снежкам.

Преимущества	Уникальный продукт; бездрожжевой; безлактозный; без пшеничной муки; длительное хранение при пастеризации (75 суток); не требует расстойки.
Состав	Семена подсолнечника, овсяные хлопья, семена льна масличного, спельтовые хлопья, семя тыквы, кунжут, рожь, крахмал картофельный, ростки пшеницы, пшеничная клейковина, экстракт ячменного солода, рапсовое масло, соль.
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Хлеб Вегипан: 10,000 кг - Вегипан ; 9,600 кг - Вода; 0,375 кг - Закваска Дарк Зауэр .

Микс Гречишный



Хлебопекарная смесь для производства хлеба с ярко-выраженным гречишным вкусом и легким солодовым ароматом. Полезный и питательный продукт с повышенной ценностью, источник белка и микроэлементов.

Преимущества	Полезный и питательный продукт; низкая дозировка; многообразие рецептур для расширения ассортимента; подходит для работы на автоматических линиях; не требует предварительного замачивания; удобная упаковка по 10 кг.
Состав	Мука гречневая, семена льна масличного, солод ржаной ферментированный, глютен пшеничный, мука пшеничная, сахар, декстроза, соевая мука, антиокислитель (аскорбиновая кислота), краситель (карамельный колер).
Дозировка	25% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Гречишный: 7,500 кг – Пшеничная мука; 2,500 кг – Микс Гречишный ; 6,000 кг – Вода прим.; 0,300 кг – Дрожжи прессованные; 0,200 кг – Соль; 0,100 кг – Масло растительное.

Совет от технологов

Опытные пекари легко могут проверить готовность хлеба следующим способом: постукав по дну изделия, можно услышать глухой звук. Для более точного определения готовности можно использовать пекарский термометр. Температура мякиша хлебобулочного изделия в центре готового продукта должна составлять 96-98° С.



10 Злаков



Хлебопекарная смесь с уникальным составом, который включает в себя многообразие зерновых злаков, что приносит неоценимую пользу для организма человека. Зерновой хлеб 10 злаков лучше других сортов хлеба насыщает организм витаминами группы В и микроэлементами. Сбалансированный состав данного хлеба помогает человеческому организму усваивать полезные витаминные соединения.

<i>Преимущества</i>	Сокращение и оптимизация технологического процесса; рациональное приготовление хлеба, экономия времени и трудозатрат; всегда стабильное качество; улучшители уже в составе; универсальность форм и веса изделий; отличная стабильность теста при расстойке и хороший подъем теста в печи.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, хлопья ржаные, глютен пшеничный, измельченные зерна пшеницы, семена подсолнечника, ржаная мука, семена льна масличного, крупка соевая, гранулированные кукурузные хлопья (кукуруза, соль, сахар), мука из ячменного солода, поджаренный пшеничный солод, семена льна золотистого, овсяная мука, спельтовые хлопья, рисовая мука, цельнозерновая ячменная мука, цельнозерновая гречневая мука, амарантовая мука, кунжут.
<i>Дозировка</i>	100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб 10 Злаков: 10,000 кг - 10 Злаков ; 6,000 кг - Вода; 0,200 кг - Соль; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.

Микс Бездрожжевой



Хлебопекарная смесь позволяет производить хлебобулочные изделия без использования дрожжей.

<i>Преимущества</i>	Высокое качество готового продукта; равномерно развитая пористость мякиша; хрустящая корочка; длительный срок хранения.
<i>Состав</i>	Разрыхлители, мука пшеничная, соевая мука, свекловичная клетчатка, эмульгатор, стабилизаторы, вспомогательные вещества, вещество для обработки муки, антиокислитель.
<i>Дозировка</i>	13% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Бездрожжевой: 7,700 кг - Мука пшеничная; 1,000 кг - Мука ржаная; 1,300 кг - Микс Бездрожжевой ; 0,050 - 0,400 кг - Рогана ; 0,270 кг - Растиельное масло; 0,160 кг - Соль; 0,180 кг - Сахар; 5,600 кг - Вода (+4-6 С°); 0,500 кг - Йогурт нейтральный.

Корнелли

Смесь для производства различных видов хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки с добавлением семян льна и подсолнечника.

Преимущества	Зерновой батончик для здорового питания; стабильное качество готовых изделий; подходит для автоматизированных линий; разнообразие рецептур.
Состав	Мука пшеничная, мука пшеничная цельнозерновая, хлопья овсяные, крупа ячменная перловая, мука ржаная, семена льна масличного, солод ржаной сухой ферментированный, ядра подсолнечного семени, соль, глютен пшеничный, антиокислитель (аскорбиновая кислота), эмульгатор (E472e), вспомогательные вещества (ферменты альфа-амилазы и гемицеллюлазы).
Дозировка	25% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Корнелли: 7,500 кг - Мука пшеничная; 2,500 кг - Корнелли ; 6,000 кг - Вода; 0,100 кг - Соль; 0,300 кг - Дрожжи прессованные; 0,300 кг - Венский солод ; 0,500 кг - Семена подсолнечника (в тесте).

Спорт Актив



Хлебопекарная смесь, обогащенная семенами и злаками. Изделия отличаются приятным вкусом и легким ароматом моркови в сочетании с тыквенным семенем, льном, семенем подсолнечника. Прекрасно подходит для различных видов хлебобулочных изделий и соответствует современным трендам и спросу потребителей.

Преимущества	Содержание полезных зерновых культур; морковь помогает сохранить влагу в изделии, что позволяет получить продукт с необычайно нежным мякишем; для любителей хлеба с наполнением; витамин «А» для активных людей.
Состав	Семена льна масличного, морковь сушёная, пшеничная мука, семена подсолнечника, семя тыквы, глютен пшеничный, спельтовая мука, мука из пшеничного солода, сахар, декстроза, антиокислитель (аскорбиновая кислота), вспомогательные вещества (ферменты альфа-амилазы и гемицеллюлазы)
Дозировка	25% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Спорт Актив: 10,000 кг - Пшеничная мука; 2,500 кг - Спорт Актив ; 6,500 кг - Вода; 0,280 кг - Соль; 0,250 кг - Масло растительное; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Готовое ржано-пшеничное тесто должно достигать 28-30°C, поэтому при замесе необходимо учитывать температуру всех ингредиентов, в особенности воды, так как с помощью нее можно максимально скорректировать конечную температуру, в зависимости от времени года.





Актипан



Хлебопекарная смесь для производства цельнозернового хлеба. Содержание ценных зерновых и зернобобовых культур, таких как: кукуруза, пшено, клевер красный, люцерна и чечевица, служит натуральными источниками витаминов и минеральных веществ. Гармоничный, сбалансированный, завершённый вкус также привлекателен, как и более долгая свежесть продукта и его качество при нарезке.

<i>Преимущества</i>	Цельнозерновой продукт; богатый состав зерновых и зернобобовых культур; сбалансированный вкус; стабильное тесто - идеально подходит для автоматических линий.
<i>Состав</i>	Пшеничная клейковина, проросшие зерна (спельты, кукурузы, пшеницы, просо, клевера лугового, люцерны посевной, льна, чечевицы, гороха), цельнозерновая пшеничная мука, сахар, зародыши пшеницы, амарантовая мука, шелуха семян подорожника, картофельные хлопья, аскорбиновая кислота.
<i>Дозировка</i>	30% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Актипан ржано-пшеничный: 3,000 кг - Посыпка Сиам; 3,000 кг - Вода; 5,000 кг - Мука пшеничная; 5,000 кг - Мука ржаная; 6,000 кг - Масса полуфабриката; 3,000 кг - Актипан; 8,300 кг - Вода; 0,250 кг - Закваска Дарк Зауэр; 0,400 кг - Дрожжи прессованные; 0,360 кг - Соль.

Актипан Плюс Рус



Твой хлеб! Твоя энергия! Таков девиз цельнозернового хлеба «Актипан», разработанного специально для спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни. Благодаря специальному отбору проростков зерновых и зернобобовых культур, хлеб отличается высоким содержанием витаминов, минералов, микроэлементов и полиненасыщенных жирных кислот. Продукт идеально подходит к каждому приему пищи или в качестве сэна.

<i>Преимущества</i>	Цельнозерновой продукт для активных людей; источник растительных белков и поставщик энергии; богат витаминами, минералами и клетчаткой; длительный срок хранения без консервантов; Clean Label (не содержит E-компонентов).
<i>Состав</i>	Цельнозерновая пшеничная мука, цельнозерновая ржаная мука, соевый шрот, пшеничная клейковина, проростки (спельты, кукурузы, пшеницы, просо, красного клевера, люцерны посевной, льна посевного, чечевицы, гороха), сухая ржаная закваска, сахар, зародыши пшеницы, амарантовая мука, шелуха семян подорожника, картофельные хлопья, аскорбиновая кислота.
<i>Дозировка</i>	100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Актипан: 2,000 кг - Посыпка Сиам; 4,240 кг - Вода; 10,000 кг - Актипан Плюс; 5,500 кг - Вода; 0,260 кг - Дрожжи прессованные; 0,250 кг - Соль; 6,240 кг - Набухающий полуфабрикат.

Астен Корн Микс



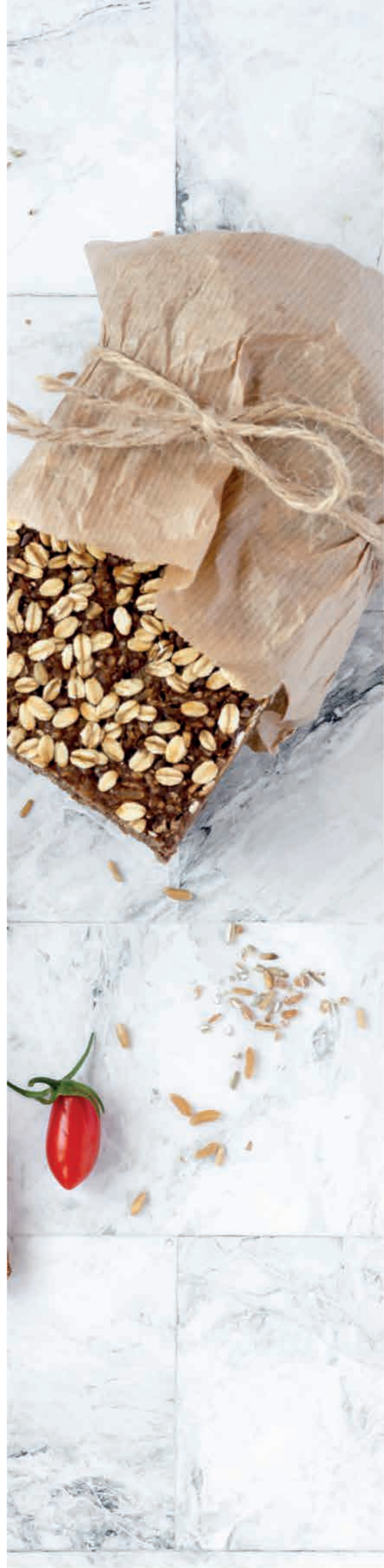
Хлебопекарная смесь для приготовления цельнозернового хлеба. Благодаря цельному зерну, продукт включает в себя ценные верхние слои злаков и обладает высоким содержанием балластных веществ, более 6%. Гликемический индекс продукта составляет 34. А это ниже среднего показателя 55, что даёт возможность наслаждаться этим хлебом согласно диете по гликемическому индексу.

Преимущества	Сочный цельнозерновой хлеб из муки грубого помола и цельнозерновой муки; в составе 6 видов зерновых культур: пшеница, рожь, овёс, рис, ячмень, пшено, гречневая крупа и 2 вида семян масличных культур (подсолнечное семя и льняное семя); неповторимый вкус компонентов; Clean Label (не содержит E); продукт с низким гликемическим индексом; подходит для метода стерилизации; длительный срок хранения.
Состав	Зерновые шроты (рожь, пшеница, овёс, ячмень, гречиха, пшено), пшеничная цельнозерновая мука, сухая ржаная закваска, подсолнечное семя, рис, льняное семя, мука из ржаного солода, соль, сахар.
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Мой зерновой хлеб: 10,000 кг - Астен Корн Микс ; 10,000 кг - Вода; 20,000 кг - Масса полуфабриката; 0,070 кг - Дрожжи прессованные; 0,300 кг - Вода.

Астен Маис Микс

Хлебопекарная смесь для производства хлебобулочных изделий с содержанием кукурузы. Благодаря компонентам, входящим в состав данного продукта, изделия имеют оригинальный аромат, пряный вкус, а также приятный желтоватый оттенок мякиша. Готовые изделия удачно сочетают в себе вековые традиции и современные технологии.

Преимущества	Разнообразие рецептов для расширения ассортимента; стабильное тесто - идеально подходит для автоматизированных линий; оригинальный аромат и пряный вкус; источник витаминов группы В.
Состав	Кукурузный (попкорн, мука), пшеничная мука, подсолнечное семя, соль, сахар, пальмовый жир, пряности (куркума), соевая мука, антиокислитель аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества (ферменты: амилаза, гемицеллюлаза)
Дозировка	от 10 до 70% к массе муки.
Базовая рецептура	Изделия Маисовые лёгкие: 10,000 кг - Пшеничная мука; 3,000 кг - Астен Маис Микс ; 7,200 кг - Вода; 0,400 кг - Дрожжи прессованные; 0,050 кг - Соль.





Ночь Микс



Хлебопекарная смесь, с исключительным составом питательных веществ, для производства темного хлеба. Содержание белка в смеси составляет более 40% при низкой доле углеводов.

<i>Преимущества</i>	Содержит протеины с высокой биологической ценностью; гарантирует максимальное удовольствие от употребления; оригинальный привлекательный внешний вид.
<i>Состав</i>	Соевые (-белок, шрот, мука), пшеничные (-клейковина, мука, отруби, сухая закваска), семена подсолнечника, льняное семя, яблочная клетчатка, соль, кунжут, солодовая мука (ячмень, рожь), антиокислитель аскорбиновая кислота.
<i>Дозировка</i>	50–100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб «Ночь»: 8,500 кг - Ночь Микс ; 7,000 кг - Вода; 0,360 кг - Дрожжи прессованные.

День Микс



Хлебопекарная смесь для производства оригинального зернового хлеба, насыщенного углеводами, которые так необходимы человеку с утра для хорошего начала дня. Содержит ценные ингредиенты, такие как: пшеничная мука, льняное семя, кунжут, семя подсолнечника, сухая пшеничная закваска. Идеален для приготовления из пшенично-ржаной муки по технологии Slow down.

<i>Преимущества</i>	Идеальная основа для завтрака; высокое содержание балластных веществ; на долгое время продлевает чувство насыщения; сочный, оригинальный вкус.
<i>Состав</i>	Соевый шрот, ржаная мука, льняное семя, соевая мука, семена подсолнечника, кукурузный крахмал, зародыши пшеницы, сухая пшеничная закваска, кунжут, желтое льняное семя, сахар, соль, аскорбиновая кислота.
<i>Дозировка</i>	36% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб «День»: 3,600 кг - День Микс ; 4,550 кг - Вода (26-28 °С); (Продолжительность набухания 60 мин) 8,150 кг - Масса полуфабриката; 4,800 кг - Пшеничная мука; 1,200 кг - Ржаная мука; 1,000 кг - Вода; 0,280 кг - Дрожжи; 0,130 кг - Соль.

БакМикс Мультизерновой



Комплексная смесь для приготовления Многозернового хлеба.

<i>Преимущества</i>	Улучшитель входит в состав микса; гарантия высокого качества готовых изделий; простота и технологичность.
<i>Состав</i>	Семена подсолнечника, мука пшеничная, лён масличный, глютен пшеничный, мука пшеничная цельнозерновая, сухая пшеничная закваска, мука из ржаного поджаренного солода, хлопья овсяные, семена тыквы, соль, солод ржаной сухой ферментированный, сахар, отруби пшеничные, эмульгатор (рапсовый лецитин), специи (кориандр), антиокислитель (аскорбиновая кислота), комплексная пищевая добавка (пшеничный крахмал, карбонат кальция, оксид магния, дифосфат железа, витамин D3, фолиевая кислота), вспомогательные вещества (энзимы).
<i>Дозировка</i>	30-50% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб «Многозерновой»: 5,000 кг – БакМикс Мультизерновой ; 5,000 кг – Пшеничная мука; 5,500 кг – Вода (прибл.); 0,250 кг – Дрожжи прессованные; 0,350 кг – Маргарин.

Деревенский Микс



Хлебопекарная зерновая смесь для производства хлеба и хлебобулочных изделий, обладающая неповторимым «деревенским» вкусом и ароматом.

<i>Преимущества</i>	Разнообразие рецептов для расширения ассортимента; стабильное тесто - идеально подходит для машинной обработки; оригинальный аромат и пряный вкус; источник витаминов и пектинов.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, ржаной шрот, пшеничный шрот, ржаная мука (частично поджаренная), пшеничные отруби, льняное семя, соевый шрот, кукурузная мука, регулятор кислотности лимонная кислота, пряности (тмин, фенхель, кориандр), антиокислитель аскорбиновая кислота.
<i>Дозировка</i>	от 10 до 20% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Деревенский: 8,000 кг - Пшеничная мука; 2,000 кг - Деревенский Микс ; 5,500 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль; 0,050 кг - ИБН ; 0,400 кг - Маргарин; 0,500 кг - Семена подсолнечника.



Динкель-Вахауэр Концентрат



Хлебопекарная смесь для производства зернового хлеба с особым составом. В качестве особого ингредиента продукт содержит муку из виноградных косточек из долины Вахау, которая входит в список объектов Всемирного наследия Юнеско на Дунае. «Динкель-Вахауэр Концентрат» с высоким содержанием балластных веществ. Хлеб обладает приятным мягким, слегка пряным вкусом. Необыкновенно ароматный, он долго сохраняет свежесть и отлично подходит как для завтрака, так и для полдника.

Преимущества	Уникальный продукт; содержит особый ингредиент - муку из виноградных косточек; высокое содержание балластных веществ; не содержит пшеничную муку; длительное сохранение свежести.
Состав	Семена подсолнечника, ржаная мука, мука из ржаного солода поджаренная, ржаная закваска, спельтовая мука, хлопья и закваска из спельты, соль, мука из виноградной косточки, фруктоза, специи, антиокислитель аскорбиновая кислота, энзимы.
Дозировка	40% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Динкель-Вахауэр: 4,000 кг - Динкель-Вахауэр Концентрат ; 6,000 кг - Мука пшеничная; 6,900 кг - Вода; 0,240 кг - Дрожжи прессованные.

Супер Злак

Хлебопекарная смесь для производства зерновых хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки.

Преимущества	Простое и удобное производство хлебобулочных изделий; стабильное качество продукции; низкая дозировка; улучшает вкус хлеба; подходит для автоматизированных линий; в составе большое количество злаков, которые благотворно влияют на здоровья человека.
Состав	Хлопья овсяные, хлопья ржаного солода, мука пшеничная, семена подсолнечника, семена льна масличного, отруби пшеничные, семена кунжута, гранулированные кукурузные хлопья, обжаренный пшеничный солод, цельнозерновая ячменная мука, соль, кукурузные хлопья, эмульгатор.
Дозировка	20-30% к массе муки.
Базовая рецептура	Пшеничный хлеб: 7,700 кг – Пшеничная мука; 2,300 кг – Супер Злак ; 5,500-6,000 кг – Вода (прибл.); 0,180 кг – Соль; 0,300 кг – Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

При «ремесленном», ручном, способе формовки багетов, тестовые заготовки необходимо растягивать постепенно, в несколько этапов, делая промежуточные временные отлежки, что позволит получить хорошую структуру мякиша и ровные тестовые заготовки.

Кантри микс



Смесь для производства хлебобулочных изделий с большим содержанием сублимированных овощей высочайшего качества.

Преимущества	Идеально подходит для использования в пшеничных и ржаных хлебобулочных изделиях; Хорошая формоустойчивость и подъем теста в печи; В составе смеси: лук репчатый сушеный, морковь, паприка, томаты, сельдерей; Полезные для здоровья и вкусные изделия; Простота технологического процесса; Привлекательный внешний вид и превосходный аромат готового изделия; Расширение ассортимента; Множество рецептов: оригинальный пшеничный хлеб для хлебной корзины, а также багеты, панини, хлебные палочки.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, клейковина пшеничная, мука соевая, овощи сушеные: лук репчатый, морковь, паприка, томаты; дегидратированная закваска, корень сельдерея, эмульгаторы, ферменты, антиокислитель.
Дозировка	20% от массы муки.
Базовая рецептура	Хлеб «Мексиканский» 8,000 кг – Мука пшеничная; 2,000 кг – «Микс Кантри Рус» 7,000 кг – Вода 0,200 кг – Дрожжи прессованные 0,200 кг – Соль

Микс Славянский ароматный



Хлебопекарная смесь для производства темных сортов пшенично-ржаного хлеба. Ароматный ячменный солод и молотый кориандр придают хлебу пряный вкус и насыщенный аромат, который особенно сочетается с нежным и сочным мякишем, с семенами подсолнечника, льна и кунжута.

Преимущества	Оптимальное соотношение цены и качества; картофельные хлопья, которые входят в состав, позволяют сохранить свежесть продукта длительное время; мякиш не крошится при нарезке; удобная упаковка по 10 кг.
Состав	Семена подсолнечника, семена льна белого (золотистого), пшеничная мука, солод ржаной, хлопья картофельные, сахар, соль, пшеничные отруби, семена льна масличного, кунжут, кориандр молотый, пшеничная клейковина, мука из пшеничного солода, соевая мука, декстроза, аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества (ферменты альфа-амилазы и гемицеллюлазы).
Дозировка	30% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Славянский ароматный: 7,000 кг - Пшеничная мука; 3,000 кг - Микс Славянский ароматный; 5,900 кг - Вода; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.



Бак микс Прованс



Смесь для производства пшеничного прованского хлеба с ярким ароматом сыра, сушеным луком и паприкой.

Преимущества	Простота технологического процесса; Паприка и лук репчатый уже включены в смесь; добавление всевозможных трав и специй по Вашему желанию придадут изделию пикантный вкус и аромат; Привлекательный внешний вид готового изделия; Расширение ассортимента; Множество рецептов: оригинальный пшеничный хлеб для хлебной корзины, булочки для хот-догов, гриссини, галеты.
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, клейковина пшеничная, мука соевая, овощи сушеные: лук репчатый, морковь, паприка, томаты; дегидратированная закваска, корень сельдерея, эмульгаторы, ферменты, антиокислитель.
Дозировка	20% от массы муки.
Базовая рецептура	Хлеб «Сырно-Луковый» 8,000 кг – Пшеничная мука 2,000 кг – «Бак микс Прованс» 6,500 кг – Вода 0,250 кг – Дрожжи прессованные 0,220 кг – Соль 1,000 кг – Сыр тертый («Российский, Гауда»)

Затен Микс



Хлебопекарная многокомпонентная зерновая смесь для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Обладает высокой пищевой ценностью, приготовлена на основе отборных бобов сои, цельных зерен и специальных пряностей.

Преимущества	Полезный и питательный продукт; многообразие рецептов для расширения ассортимента; подходит для работы на автоматических линиях; не требует предварительного замачивания; удобная упаковка по 10 кг.
Состав	Подсолнечное семя, пшеничная мука, просо, льняное семя, соевый шрот, мука из ячменного солода, кукурузные хлопья, соль, кунжут, регулятор кислотности молочная и лимонная кислоты, пряности.
Дозировка	от 10 - 33% к массе муки.
Базовая рецептура	Изделия Луговые: 10,000 кг - Пшеничная мука; 1,000 кг - Затен Микс ; 5,300 кг - Вода; 0,300 кг - Дрожжи прессованные; 0,220 кг - Соль; 0,050 кг - ИБН .

Совет от технологов

Любую зерновую смесь или отдельные семена, перед внесением в тесто лучше замочить в воде. Это в дальнейшем позволит вам увеличить количество воды в замес. При этом готовые изделия будут черстветь медленнее.

Корн Фэнтэзи Микс



Хлебопекарная смесь для производства зернового хлеба и хлебобулочных изделий. В палитре многозерновых хлебов изделия выделяются превосходной тонкой хрустящей корочкой, насыщенным ароматом зерновых маслянистых культур. Изделия имеют высокое содержание балластных веществ, что полезно для правильного сбалансированного питания.

Преимущества	Полезный и питательный продукт; многообразие рецептов для расширения ассортимента; подходит для работы на автоматических линиях; не требует предварительного замачивания; удобная упаковка по 10 кг.
Состав	Подсолнечное семя, льняное семя, ржаная мука, пшеничные отруби, сахар, соль, пшеничная клейковина, мука из пшеничного солода частично поджаренная, антиокислитель аскорбиновая кислота, вещество для обработки муки цистеин, вспомогательные вещества (ферменты: амилаза, гемицеллюлаза).
Дозировка	от 20 до 38% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Мультизлак: 10,000 кг - Пшеничная мука; 3,800 кг - Корн Фэнтэзи Микс ; 6,500 кг - Вода; 0,500 кг - Дрожжи прессованные; 0,150 кг - Маргарин.

Корншпиц Рус



Многокомпонентная зерновая смесь для производства зернового хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе популярного рогалика «Корншпиц». Готовые продукты обогащаются витаминно-минеральным комплексом благодаря богатому составу микса. Изделия характеризуется неповторимым вкусом с хрустящей пикантной корочкой и являются низкокалорийными диетическими продуктами.

Преимущества	Высокое содержание пищевых волокон; обогащение витаминно-минеральным комплексом; низкий гликемический индекс; превосходный вкус и хрустящая корочка; многообразие рецептов для расширения ассортимента; изделия устойчивы к замораживанию и дефростации.
Состав	Пшеничный шрот, ржаной шрот, пшеничная клейковина, соевый шрот, льняное семя, шрот пшеничного солода, сухая ржаная закваска, поджаренная ржаная и пшеничная мука, соевая мука, соль, пряности (тмин, укроп, кориандр, анис).
Дозировка	25-36% к массе муки.
Базовая рецептура	Рогалик Корншпиц: 10,000 кг - Пшеничная мука; 2,500 кг - Корншпиц Рус ; 7,000 кг - Вода; 0,400 кг - Дрожжи прессованные; 0,250 кг - Соль; 0,200 кг - Линцпастер ; 0,100 кг - ИБН .



Бак Фит Микс



Смесь для производства хлебобулочных изделий, содержащая только семена масличных культур и злаки. Обогащена сушеной морковью. Не содержит муки в своем составе!

Преимущества	Изделия отличаются приятным вкусом и легким ароматом моркови в сочетании с семенами льна и подсолнечника; смесь содержит полезные зерновые культуры; морковь помогает сохранить влагу в изделии, что позволяет получить продукт с необычайно нежным мякишем; сушёная морковь, содержащаяся в составе изделий на основе смеси, богата бета-каротином, который благотворно влияет на организм человека: сохраняет зрение, предупреждает артриты и артрозы, защищает сосуды и сердце; благодаря высокому содержанию Омега 3 и Омега 6 в семенах льна, потребление хлеба на Бак Фит Микс улучшают обмен веществ, состояние ногтей, волос и кожи, укрепляют иммунитет; семена подсолнечника - кладёшь растительных жиров, аминокислот и жирорастворимых витаминов.
Состав	Ядро подсолнечника, лен масличный, кунжут, морковь сушеная, хлопья овсяные.
Дозировка	20% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Зерновой Каротино: Набухающий п/ф 2,000 кг - Бак Фит Микс ; 4,000 кг - Вода. Тесто: 8,000 кг - Мука пшеничная; 6,000 кг - Набухающий п/ф; 2,000 кг - Вода; 0,200 кг - Соль; 0,050 кг - Супер Универсальный ТВС ; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.

Куркума Микс



Хлебопекарная смесь для производства хлеба с куркумой, без искусственных красителей. Куркума - это пряное растение, которое зародилось в Южной Индии. Там куркума известна как «золотая специя жизни». Стоит отметить, что жёлтый цвет обращает на себя внимание человеческого взгляда в первую очередь, выделяясь на фоне остальных цветов. «Куркума» Микс прекрасно разнообразит Ваш ассортимент хлебобулочных изделий и добавит в него экзотические оттенки золота.

Преимущества	Простое применение – многообразие рецептов и форм; хороший объём и отличная стабильность теста при расстойке; куркума наделяет изделия приятным, ярко выраженным желтым окрасом; мягкий, эластичный и сочный мякиш; уникальный, особенный, слегка пряный вкус.
Состав	Пшеничная мука, куркума, пшеничная клейковина, антиокислитель аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества ферменты альфа-амилазы, гемицеллюлазы.
Дозировка	3-5% к массе муки.
Базовая рецептура	Багет с куркумой: 10,000 кг - Пшеничная мука; 0,300 кг - Куркума Микс ; 6,800 кг - Вода; 0,260 кг - Дрожжи прессованные; 0,210 кг - Соль.



Мамма Миа Микс



Хлебопекарная смесь для производства хлебобулочных изделий с особым назначением. Продукт содержит витамины и минеральные вещества, которых часто не хватает в женском организме: железо, магний, кальций, фолиевую кислоту, витамины D. Продукция имеет приятный мягкий вкус, великолепную сочность и благодаря семенной посыпке из смеси подсолнечных семян и кунжута доставляет истинное удовольствие.

<i>Преимущества</i>	Полезный и питательный продукт; содержание ценных зерновых культур; подходит для работы на автоматических линиях; привлекательный внешний вид; удобная упаковка.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, льняное семя, семена подсолнечника, сухая ржаная закваска, соль, соя, мука из ячменного солода, смесь витаминов и минеральных веществ (кальций, магний, витамин D3, фолиевая кислота), сахар, лецитин рапсовый, антиокислитель аскорбиновая кислота, энзимы.
<i>Дозировка</i>	40% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Рогалик Мамма Миа: 10,000 кг - Пшеничная мука; 4,000 кг - Мамма Миа Микс ; 4,000 кг - Вода (15-20 °С); 8,000 кг - Масса полуфабриката; 3,700 кг - Вода; 0,400 кг - Дрожжи.

Финский Микс



Хлебопекарная смесь для производства ржано-пшеничного хлеба с содержанием ржаной цельнозерновой муки и ценных и питательных веществ для организма. Продукт отлично подходит для правильного и сбалансированного питания.

<i>Преимущества</i>	Сочный ржаной хлеб с долгим сроком хранения; высокое содержание ценных для организма питательных веществ; благодаря пастеризации хлеб остается долго свежим без использования консервантов; прост в приготовлении; возможно комбинировать пшеничную и ржаную муку.
<i>Состав</i>	Ржаная цельнозерновая мука, ржаные хлопья, ржаная закваска, подсолнечное семя, набухающая пшеничная мука, сахар, картофельные хлопья, мука из ячменного солода, антиокислитель лимонная кислота.
<i>Дозировка</i>	40-50% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Финский: 5,000 кг - Пшеничная мука; 5,000 кг - Финский Микс ; 7,200 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль.





Грэхэм Микс



Хлебопекарная смесь для производства хлебобулочных изделий на основе пшеничных отрубей и других ценных ингредиентов, которые составляют основу полезного для здоровья питания. Отруби – кладезь полезных для человека веществ. Употреблять их в натуральном виде захочет не каждый, а вот в составе хлеба – наверняка да.

Преимущества	Изделия с повышенным содержанием клетчатки; низкокалорийный продукт; высокая энергитическая ценность; продукт актуален для любой возрастной категории; однофазная технология приготовления; сохранение традиционного вкуса и аромата; длительное сохранение свежести.
Состав	Пшеничные отруби, ржаная цельнозерновая мука, пшеничная клейковина, ржаная мука, кукурузная мука, сухая сыворотка, соевый шрот, регуляторы кислотности (лимонная кислота, уксусная кислота), антиокислитель аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества (ферменты: амилазы, гемицеллюлазы).
Дозировка	10-20% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Полезный отрубной: 10,000 кг - Пшеничная мука; 2,000 кг - Грэхэм Микс ; 7,000 кг - Вода; 0,260 кг - Соль; 0,350 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Маргарин.

Микс Спельта



Хлебопекарная смесь для производства хлеба и хлебобулочных изделий с использованием уникального вида пшеницы - спельты. Этот «природный медикамент» обладает поразительными лечебными свойствами. Он богат минеральными веществами, витаминами и фолиевой кислотой. По сравнению с обычной пшеницей, спельта содержит больше протеина, ненасыщенных жирных кислот и клетчатки. Клейковина спельты не вызывает аллергии у людей, чувствительных к этому элементу в пшеничном зерне.

Преимущества	Clean Label; неповторимый вкус; высокое содержание балластных веществ; не содержит пшеничной муки; содержит цельнозерновую спельтовую муку; сочный мякиш; подходит для метода для стерилизации; длительный срок хранения.
Состав	Цельнозерновая спельтовая мука, хлопья и цельнозерновая закваска из спельты, подсолнечное семя, ржаная мука, сахар, картофельные хлопья, соль, сухая пахта.
Дозировка	30-100%.
Базовая рецептура	Хлеб Спельта: 10,000 кг - Микс Спельта ; 8,000 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные.

Микс Спельта Плюс



Хлебоперная смесь для производства спельтовых хлебобулочных изделий с ярко выраженным вкусом и добавлением злаков. Богата протеинами и минеральными веществами. Основным составляющим компонентом смеси является спельта.

Преимущества	Полезный и питательный продукт; многообразие рецептур, в т.ч. на бездрожжевой хлеб; не содержит пшеничной муки; простое приготовление.
Состав	Спельтовая мука, сухое дрожжевое спельтовое тесто, спельтовые хлопья, поджаренная мука из спельтового солода, соль, сахар, соевая мука, соевый шрот, льняное семя, семена подсолнечника, кунжут, мука из ячменного солода, картофельные хлопья, регулятор кислотности, кальций-фосфат, декстроза, антиокислитель аскорбиновая кислота, энзимы.
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Изделие Спельта Плюс: 10,000 кг - Микс Спельта Плюс; 5,000 кг - Вода; 0,400 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Маргарин.

БакМикс Кукурузный



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

Преимущества	Быстрое и простое приготовление теста; легкая ручная и механическая обработка теста; стабильность тестовых заготовок при расстойке; стабильность изделий при замораживании; нежный желтый цвет мякиша и вкус, свойственный кукурузе; длительное сохранение свежести.
Состав	Мука пшеничная, мука кукурузная, семена подсолнечника, крупа кукурузная, продукт экструдированных круп и зернового сырья - кукурузный формовой (крупа кукурузная, сахар, соль), глютен пшеничный, соль, мускатный орех, эмульгатор (E472e), стабилизатор - гуаровая камедь, ароматизаторы (сладкая кукуруза, олеорезин куркумы), сахар, перец белый, перец чили, антислеживающий агент (фосфат кальция), стабилизатор (E466), антиокислитель - аскорбиновая кислота, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, ксиланаза, липаза).
Дозировка	50% к массе муки.
Базовая рецептура	Изделия булочные Кукурузные: Тесто: 5,000 кг - Мука пшеничная; 5,000 кг - БакМикс Кукурузный; 5,900 кг - Вода; 0,300 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Для снижения затрат на вторсырье при разделке формовых хлебов вместо муки и масла можно использовать воду. Это заметно снизит себестоимость.





Овсяный Микс



Хлебопекарная смесь для производства хлеба и хлебобулочных изделий с содержанием овсяных хлопьев и других полезных ингредиентов. Уникальный состав готовых изделий позволяет употреблять их в диетических целях. Популярный и полезный продукт насыщает организм бодростью и энергией!

<i>Преимущества</i>	Полезный и питательный продукт; сбалансированный состав; простое приготовление; разнообразие рецептов для расширения ассортимента, в том числе слоеные изделия; стабильное тесто - идеально подходит для машинной обработки.
<i>Состав</i>	Овсяные хлопья, мука из ячменного солода, пшеничные отруби, соевый шрот, соевая мука, соль.
<i>Дозировка</i>	от 10 до 33% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб овсяный пшенично-ржаной: 10,000 кг - Вода; 3,300 кг - Овсяный Микс ; 6,000 кг - Мука пшеничная; 4,000 кг - Мука ржаная; 0,250 кг - Соль; 0,270 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Райброт ; 0,250 кг - Закваска Дарк Зауэр .

Микс Пурпурный



Многокомпонентная хлебопекарная зерновая смесь на основе уникальных злаковых культур с повышенным содержанием антоцианов, которые придают зерну и хлебу оригинальный пурпурный цвет. Пурпурный хлеб отличается приятным вкусом и ароматом, нежным мягким мякишем с равномерной пористостью.

<i>Преимущества</i>	Оригинальный вкус и цвет; высокое содержание балластных веществ; долгое время сохраняет свежесть; завершенный ореховый вкус; отличные хлебопекарные свойства.
<i>Состав</i>	Обойная пшеничная мука из пурпурной пшеницы, ржаная обойная мука, ржаная закваска, соевый шрот, тыквенное семя, семя подсолнечника, картофельные хлопья, грецкий орех, сахар, соль.
<i>Дозировка</i>	50-100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Хлеб Пурпурный: 10,000 кг - Микс Пурпурный ; 7,500 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Чтобы хлеб дольше оставался мягким и свежим, замочите «Овсяный микс» в части воды на 30 мин перед использованием.

Ржаной Новый Микс



Хлебопекарная смесь для производства ржаных хлебобулочных изделий с высоким содержанием ржаной муки. Это простой и удобный способ получить изделия высочайшего качества с насыщенным вкусом и ароматом.

Преимущества	Подходит для всех видов холодного тестоведения; рациональное приготовление – закваска, улучшитель и соль входят в состав смеси; отлично подходит для работы на индустриальном оборудовании (несмотря на высокое содержание ржаной муки); нежная и хрустящая корочка; разнообразие хлебобулочных изделий: мелкостучные изделия, чабатта, багет и многое другое.
Состав	Ржаная мука, пшеничные (-мука, -клейковина, -сухая закваска), соль, солод (ржаной, ячменный), антиокислитель аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества (ферменты: альфа-амилазы, гемицеллюлазы).
Дозировка	10-30% к массе муки.
Базовая рецептура	Булочка ржаная: 3,500 кг - Ржаная мука; 3,500 кг - Пшеничная мука; 3,000 кг - Ржаной Новый Микс ; 5,800 кг - Вода; 0,350 кг - Дрожжи прессованные.

Ржаной Цельнозерновой Микс



Хлебопекарная смесь для производства цельнозернового ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Готовый продукт имеет насыщенный вкус ржаного хлеба с полезными для здорового питания ингредиентами, а также обладает изысканным вкусом и внешним видом.

Преимущества	Полезный и питательный продукт; оригинальный вкус; простое приготовление; стабильное качество.
Состав	Цельнозерновая ржаная мука, сухая цельнозерновая ржаная закваска, соль, сахар.
Дозировка	от 10 до 100%
Базовая рецептура	Хлеб Таёжный: 4,000 кг - Пшеничная мука; 4,000 кг - Ржаная мука; 2,000 кг - Ржаной цельнозерновой Микс ; 8,000 кг - Вода; 0,300 кг - Дрожжи прессованные; 0,160 кг - Соль; 0,160 кг - Закваска Дарк Зауэр ; 0,100 кг - Райброт .



Рогген Чиабатта

Хлебопекарная смесь для производства традиционного итальянского хлеба. Ароматная чиабатта с хрустящей корочкой, крупной пористостью и мякишем слегка темноватого цвета, обладает незабываемым итальянским вкусом.

<i>Преимущества</i>	Сочный мякиш и хрустящая корочка; натуральный лёгкий хлебный аромат; хорошая стабильность теста при брожении и расстойке; отлично подходит для метода длительного брожения (Slow dough); универсальное использование – от булочек до хлеба; изделие долго остаётся мягким и свежим; хорошо подходит для обработки на производственных линиях.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, сухая пшеничная закваска, пшеничная клейковина, ржаная мука обжаренная, пальмовый жир, сахар, сухое обезжиренное молоко, антиокислитель аскорбиновая кислота, вспомогательные вещества (ферменты, амилазы, гемицеллюлазы).
<i>Дозировка</i>	15% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Чиабатта ржаная: 10,000 кг - Пшеничная мука; 1,500 кг - Рогген Чиабатта ; 9,300 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,260 кг - Соль.

Беллиссимо Микс



Хлебопекарная смесь для производства хлебулочных изделий с характерным «итальянским» вкусом и ароматом, который придают этому изделию пряности: орегано, перец, базилик, розмарин, шалфей. Ценное преимущество данного продукта, так как появляется масса вариантов для выпекания, от чиабатты до пряной пиццы.

<i>Преимущества</i>	Простой технологический процесс; разнообразие рецептур с пикантным вкусом; высокое качество пряностей; аппетитный внешний вид; изделия устойчивы к замораживанию и дефростации.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, растительный жир, соль, сухая молочная сыворотка, мука из пшеничного солода, сухое обезжиренное молоко, сахар, пряности (орегано, перец, базилик, розмарин, шалфей), вспомогательные вещества (ферменты: амилаза, гемицеллюлаза).
<i>Дозировка</i>	от 10 до 20% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Изделие Итальяно: 8,000 кг - Пшеничная мука; 2,000 кг - Беллиссимо микс ; 5,400 кг - Вода; 0,450 кг - Дрожжи прессованные.

Совет от технологов

Чтобы надрезы и узоры на хлебе были более четкими и рельефными, тесто не должно быть слабой консистенции.

Функциональные продукты для хлебопечения

Альпен Зальц



Соль декоративная с содержанием небольшого количества тмина для декоративной отделки хлебобулочных изделий и придания им пикантного вкуса.

<i>Преимущества</i>	Термостабильная; Не осыпается; Оригинальный внешний вид изделий и вкус; Минимальный расход.
<i>Состав</i>	Соль, тмин.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin
<i>Базовая рецептура</i>	«Брецель премиум» <i>Тесто:</i> 10,000 кг – Пшеничная мука 0,100 кг – «ИБН» 4,500 кг – Вода 0,300 кг – Дрожжи прессованные 0,200 кг – Сахар 0,200 кг – Соль 1,000 кг – Масло сливочное/Маргарин <i>Щелочной раствор:</i> 1,000 кг – Вода (24-26°C) 0,055 кг – «Брецельдип» <i>Декоративная посыпка:</i> 1,630 кг – Альпен Зальц





Рогана



Хлебопекарная смесь для выпечки хлебулочных, ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба, с характерным ржаным вкусом и ароматом.

Преимущества	Ароматическая набухающая мука для производства хлеба и булочек, оформленных в деревенском стиле; придает изделиям восхитительный вкус и аромат ржаного хлеба.
Состав	Термически обработанная ржаная мука.
Дозировка	1-4% к массе муки
Базовая рецептура	Хлебушек Черный русский: 10,000 кг - Мука пшеничная; 0,050 кг - ИБН ; 6,000 кг - Вода; 0,300 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль; 0,200 кг - Рогана ; 0,200 кг - Маргарин; 0,700 кг - Венские пряности (декор сверху)

Брецельдип



Каустическая сода для изготовления щелочного раствора для погружения кренделей и различных мелкоштучных изделий перед выпечкой.

Преимущества	Придает изделиям глянцевую корочку и золотистый цвет; мякиш изделий остается мягким, а корочка тонкая и слегка хрустящая; экономичная дозировка.
Состав	Каустическая сода (пищевой гидроксид натрия).
Дозировка	0,030-0,040 кг Брецельдип на 1 литр воды (40°C).
Базовая рецептура	Брецель: Тесто: 10,000 кг - Мука пшеничная; 4,500 кг - Вода; 0,300 кг - Дрожжи прессованные; 0,200 кг - Соль; 0,500 кг - Линцпастер . Специальный щелочной раствор: 0,030-0,040 кг - Брецельдип ; 1,000 кг - Вода (20°C)

Тигровый глянец



Смесь для декоративной отделки хлебобулочных изделий.

Преимущества	Придаёт поверхности изделия «тигровую» окраску; глянец можно наносить сразу после разделки теста и до окончания половины времени расстойки; на поверхности изделия после выпечки появляется тонкая хрустящая корочка.
Состав	Рисовая мука, пшеничная набухающая мука, ржаная набухающая мука, декстроза, соль, рапсовое масло, порошок молочной сыворотки.
Дозировка	1,000 кг вода – 0,500 кг «Тигровый глянец».
Базовая рецептура	Булочка Чиа с тигровым покрытием Тесто: 10,000 кг - Мука пшеничная; 10,000 кг - Чиа Микс ; 11,200 кг - Вода; 0,500 кг - Дрожжи прессованные; Тигровое покрытие: 0,500 кг - Тигровый глянец ; 1,000 кг - Вода.

Венские пряности



Смесь пряностей для улучшения вкуса, аромата, повышения пищевой ценности различных сортов хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки.

Преимущества	Ярко выраженный аромат и пряный вкус; экономичная дозировка.
Состав	Тмин, фенхель, кориандр.
Дозировка	3-5 г на 1кг муки.
Базовая рецептура	Хлеб Венгерский домашний: 5,000 кг - Мука пшеничная; 5,000 кг - Мука ржаная; 7,500 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,220 кг - Соль; 0,300 кг - Закваска Дарк Зауэр ; 0,400 кг - Линцпастер ; 0,030 кг - Венские пряности .





Лук жареный

Специальным образом обжаренный лук для приготовления лукового хлеба и хлебобулочных изделий.

Преимущества	Обжаренный во фритюре и высушенный лук с хрустящей корочкой золотисто-коричневого цвета; в зависимости от сезона цвет и внешний вид может быть немного разным: от светло-желтого до темно-золотистого; хорошо распределяется в тесте, остается цельным в готовых изделиях; очевидное преимущество перед использованием свежего очищенного лука: 1 кг лука жареного = 2,4 кг свежего очищенного лука.
Состав	Лук, растительный жир, пшеничная мука, соль.
Дозировка	1-5% к массе муки.
Базовая рецептура	Хлеб Венгерский домашний с луком: 5,000 кг - Мука пшеничная; 5,000 кг - Мука ржаная; 7,800 кг - Вода; 0,250 кг - Дрожжи прессованные; 0,220 кг - Соль; 0,250 кг - Закваска Дарк Зауэр ; 0,400 кг - Линцпастер ; 0,500 кг - Лук жареный .

Солярис



Декоративная семенная посыпка для хлебобулочных изделий.

Преимущества	Хрустящие кукурузные хлопья придадут особую пикантность готовому изделию; отлично смотрятся на пшеничных изделиях; придают приятный золотистый декор хлебобулочным изделиям.
Состав	Семена подсолнечника, хрустящие кукурузные хлопья (кукуруза, соль, сахар, экстракт ячменного солода), про-со, кунжут.
Дозировка	по рецепту backaldrin.
Базовая рецептура	Печенье Маисовое хрустящее: 0,430 кг - Мука пшеничная; 0,075 кг - Астен Маис Микс ; 0,275 кг - Сливочное масло/Маргарин; 0,200 кг - Сахар; 0,100 кг - Яйцо; 0,010 кг - Пекарский порошок ; 0,170 кг - Тертый сыр/ «Солярис» (декор сверху)

Сиам



Декоративная посыпка (смесь семян) для мелкоштучных булочных изделий и хлеба.

<i>Преимущества</i>	Яркие семена темного и желтого льна прекрасно смотрятся на изделии, а подсолнечник и кунжут дополняют вкус и повышают пищевую ценность хлеба.
<i>Состав</i>	Кунжут, семена подсолнечника, семена льна, желтые семена льна
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.
<i>Базовая рецептура</i>	Печенье Мамма миа: 0,500 кг - Мука пшеничная; 0,125 кг - Мамма Миа Микс ; 0,200 кг - Сахар; 0,275 кг - Маргарин; 0,075 кг - Яйцо; 0,010 кг - Пекарский порошок ; 0,070 кг - Посыпка «Сиам» (декор сверху)

Посыпка Оригинальная



Декоративная посыпка для мелкоштучных изделий и хлебов.

<i>Преимущества</i>	Тщательно отобранные семена льна и кунжута; благодаря пассированной муке, посыпка отлично держится на изделии.
<i>Состав</i>	Кунжут, льняное семя, крупно гранулированная соль, поджаренная пшеничная мука, пряности (тмин, фенхель, кориандр, анис).
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.
<i>Базовая рецептура</i>	Печенье Зерновое: 0,380 кг - Мука пшеничная; 0,125 кг - Корншпиц Рус ; 0,200 кг - Сахар; 0,275 кг - Маргарин; 0,075 кг - Яйцо; 0,010 кг - Пекарский порошок ; 0,070 кг - Посыпка Оригинальная (декор сверху)





Глориола

Сухая смесь для приготовления глазури для придания глянца хлебобулочным изделиям.

<i>Преимущества</i>	Заменяет смазку яйцом; крайне проста в приготовлении и использовании; экономична по расходу; равномерное распределение по поверхности; обеспечивает прекрасный внешний вид изделий; микробиологическая чистота; подходит для использования на автоматическом распылителе.
<i>Состав</i>	Казеин, мальтодекстрин, сухой яичный желток, картофельный крахмал, регулятор кислотности (молочная кислота, бикарбонат натрия), ванилин.
<i>Дозировка</i>	140 гр Глориола на 1 литр воды.
<i>Базовая рецептура</i>	Глазурь для глянца: 1,000 кг - Вода (30°C); 0,140 кг - Глориола .

Витаминно-минеральный комплекс ВитаМин

Универсальная витаминно-минеральная смесь для обогащения хлеба и других ХБИ.

<i>Преимущества</i>	Добавление в любую, уже существующую на предприятии рецептуру, не изменит технологического процесса; повышает «полезность» хлеба и других ХБИ; не изменяет сроков хранения и вкуса хлеба; дает возможность выносить на этикетку инфо, что продукт «обогащён витаминно-минеральным комплексом»; позволяет обогатить хлеб витаминами и минералами, при небольшом увеличении в цене (см. с/с); хлеб имеет не только пищевую ценность, а еще приносит пользу для здоровья.
<i>Состав</i>	Витаминно-минеральный комплекс (пшеничный крахмал, карбонат кальция, оксид магния, пирофосфат железа, фолиевая кислота, витамин Д3), мука пшеничная.
<i>Дозировка</i>	0,1%
<i>Базовая рецептура</i>	Батон Классический Витаминный 10,000 кг - Пшеничная мука 5,500 кг - Вода (прибл.) 0,180 кг - Соль 0,050 кг - «ТВС Супер Универсальный» 0,050 кг - «ВитаМин» 0,250 кг - Дрожжи прессованные 0,250 кг - Сахар 0,250 кг - Растительное масло

Начинки для хлебопекарного производства

Чесночная приправа



Аппетитная и ароматная приправа из чеснока и пряностей для приготовления чесночной начинки.

Преимущества	Характерный ярко выраженный чесночный вкус и аромат; привлечение покупателей за счет аппетитной ароматики; стабильность начинки при выпечке и замораживании; быстрое и простое приготовление начинки способствует сокращению экономических затрат; низкая дозировка; в зависимости от рецептуры, возможность использовать любой жировой продукт: сливочное масло, маргарин или растительное масло.
Состав	Загуститель гуаровая камедь, пряности(чеснок, лук, петрушка), соль.
Дозировка	0,100 кг - Чесночная приправа, 2,000 кг - Масло сливочное/маргарин.
Базовая рецептура	Булочка Чико с чесночной начинкой: Тесто: 10,000 кг - Мука пшеничная; 0,200 кг - Дрожжи; 5,800 кг - Вода; 0,050 кг - ИБН ; 0,200 кг - Соль; 0,200 кг - Маргарин. Чесночная начинка: 0,100 кг - Чесночная приправа ; 2,000 кг - Масло сливочное/маргарин.

Начинка со вкусом сыра Чиззи

Начинка рекомендуется как стабилизатор гастрономических начинок для промышленного использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях.

Преимущества	Быстрое и простое приготовление начинок различной консистенции; придает стабильность и сочность гастрономическим начинкам; отличная водопоглотительная способность; отсутствует отсечение начинки от изделий, отсутствие полостей; нежный сырный вкус отлично сочетается практически с любыми наполнителями; можно использовать как основу для «разведения» сухой «Чесночной начинки» Бакальдрин или «Буониссима»; стабильная устойчивость к низким и высоким температурам, в том числе и в открытом виде; подходит для автоматизированных линий.
Состав	Мальтодекстрин, загуститель (E1414), сыворотка молочная сухая подсырная, молоко сухое, соль, комплексная пищевая добавка «Сырный порошок» (мальтодекстрин, сухое молоко, соль, эмульгаторы E331iii, E339ii, антиислеживающий агент E551), загуститель (гуаровая камедь), ароматизаторы, регулятор кислотности (ацетат натрия), краситель (аннато).
Дозировка	по потребности
Базовая рецептура	Начинка со вкусом сыра «Чиззи»: Холодный способ: 1,000 кг - Начинка «Чиззи» ; 0,200 кг - Масло подсолнечное ; 2,300 кг - Вода (20° С). Горячий способ: 1,000 кг - Начинка «Чиззи» ; 0,500 кг - Масло подсолнечное; 2,300 кг - Вода (90° С).





Буониссима



Фонд-порошок для приготовления томатного пюре и томатной начинки. Томатное пюре можно использовать при производстве пиццы, а также в качестве начинки при производстве хлебобулочных изделий.

Преимущества	Характерный ярко выраженный томатный вкус и аромат; привлечение покупателей ароматом томата; стабильность начинки при выпечке и замораживании; быстрое и простое приготовление начинки способствует сокращению затрат; низкая дозировка; в зависимости от рецептуры, возможность использовать любой жировой продукт: сливочное масло, маргарин или растительное масло; использование в качестве томатной пасты для пиццы и других изделий.
Состав	Пряности(томатный порошок, орегано, тимьян, лук), сахара, кукурузный крахмал, глюкоза, соль, подсолнечное масло.
Дозировка	1) 0,100 кг - «Буониссима»; 2,000 кг - Масло сливочное/маргарин 2) 0,100-0,200 кг - «Буониссима», 1,000 кг - Вода.
Базовая рецептура	Булочка Чико с томатной начинкой: Тесто: 10,000 кг - Мука пшеничная; 0,400 кг - Дрожжи прессованные; 5,500 кг - Вода; 0,060 кг - Супер Объем ; 0,200 кг - Соль; 0,200 кг - Маргарин. Томатная начинка: 0,190 кг - Буониссима ; 1,910 кг - Масло сливочное/маргарин.

Совет от технологов

Хлебобулочные изделия, в составе которых присутствует кукурузная мука и различные пряности, в особенности орегано, базилик, розмарин, шалфей, тимьян прекрасно сочетаются и гармонируют с нашей томатной начинкой «Буониссима» и декором из твердого сыра.

Альпен Томат

Сухая смесь томатов и пряностей для приготовления томатной начинки, соуса или пюре.

<i>Преимущества</i>	Простота технологического процесса; Быстрое и простое приготовление начинки способствует сокращению экономических затрат; Придает изделиям привлекательный внешний вид, пикантный вкус и аромат; Возможно использовать как основу для начинки любой жировой продукт: сливочное масло, маргарин, растительное масло; Отлично подходит в качестве фонда для пиццы; Прекрасно дополняет гастрономические начинки; Отлично показывает себя при добавлении в тесто, позволяя легко и быстро расширить ассортимент; Низкая дозировка.
<i>Состав</i>	Овощи сушеные: томаты, лук репчатый; глюкоза, крахмал модифицированный, специи и пряности сушеные молотые: кориандр, базилик, орегано, соль, сахар, усилители вкуса; краситель натуральный, регулятор кислотности.
<i>Дозировка</i>	1) 0,100 кг - Альпен Томат 2,000 кг - Масло сливочное/маргарин 2) 0,100-0,200 кг - Альпен Томат, 1,000 кг - Вода.
<i>Базовая рецептура</i>	<i>Булочка Чико с томатной начинкой:</i> Тесто: 10,000 кг - Мука пшеничная; 0,400 кг - Дрожжи прессованные; 5,500 кг - Вода; 0,060 кг - Супер Объем; 0,200 кг - Соль; 0,200 кг - Маргарин. Томатная начинка: 0,050 кг - Альпен Томат; 1,000 кг - Масло сливочное/маргарин.





Альпен Чеснок

Сухая смесь из сухого чеснока и пряностей для приготовления чесночной начинки.

<i>Преимущества</i>	Простота технологического процесса; Быстрое и простое приготовление начинки способствует сокращению экономических затрат; Придает изделиям пикантный вкус и аромат; Возможно использовать как основу для начинки любой жировой продукт: сливочное масло, маргарин, растительное масло; Прекрасно дополняет гастрономические начинки; Отлично показывает себя при добавлении в тесто, позволяя легко и быстро расширить ассортимент; Низкая дозировка.
<i>Состав</i>	Чеснок сухой молотый, стабилизатор, соль, усилитель вкуса, петрушка сушеная, лук репчатый сушеный, мальтодекстрин, ароматизатор.
<i>Дозировка</i>	0,100 кг - Альпен чеснок 2,000 кг - Масло сливочное/маргарин.
<i>Базовая рецептура</i>	Булочка Чико с чесночной начинкой: Тесто: 10,000 кг - Мука пшеничная; 0,200 кг - Дрожжи; 5,800 кг - Вода; 0,050 кг - ИБН; 0,200 кг - Соль; 0,200 кг - Маргарин. Чесночная начинка: 0,100 кг - Альпен Чеснок; 2,000 кг - Масло сливочное/маргарин.

Кондитерские Ингредиенты

Альпийский бисквит



Универсальная смесь для быстрого приготовления «домашнего» бисквита, пирогов, кексов, коврижек и других видов мучных кондитерских изделий.

Преимущества	Простое и быстрое приготовление широкой линейки продукции - бисквитных основ, венских пирогов, кексов, мафинов, печенья, вафель, коврижек; возможно использовать для приготовления постных продуктов; не содержит яичных продуктов; одновременная загрузка всех ингредиентов; готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе; тесто полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки; стабильное высокое качество готовых изделий; готовые изделия имеют хороший объем, структуру и превосходные вкусовые качества; готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации.
Состав	Пшеничная мука, сахар, лактоза, разрыхлитель (гидрокарбонат натрия), пшеничный крахмал, соль, стабилизатор (ксантановая камедь), ароматизатор «Бисквит».
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Альпийский бисквит: 1,000 кг - Альпийский бисквит ; 0,540 кг - Яйцо; 0,460 кг - Масло растительное.

Микс «Захер»



Смесь для производства шоколадных тортов, знаменитого венского десерта - торта «Захер» и других кондитерских изделий с насыщенным шоколадным вкусом.

Преимущества	Уникальный традиционный продукт высокого австрийского качества; простое и быстрое приготовление; возможность производства широкого ассортимента: от шоколадного бисквита до пирогов, от венских шоколадных кубиков до торта «Захер»; стабильная консистенция массы; насыщенный вкус и аромат, благодаря высокому содержанию какао; длительное сохранение свежести и сочности.
Состав	Сахар, пшеничная мука, какао-порошок с пониженным содержанием жира, пшеничный крахмал, сухой яичный белок, агент влагоудерживающий дифосфат натрия, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, обезжиренное сухое молоко, соль, гуаровая камедь, ароматизатор «Ваниль».
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Торт Захер: 1,000 кг - Микс Захер ; 0,500 кг - Яйцо; 0,200 кг - Вода; 0,350 кг - Сливочное масло (растопленное); 0,250 кг - Шоколад (растопленный). Шоколадная глазурь: 1,000 кг - Венская помадка ; 0,220 кг - Вода; 0,420 кг - Шоколадная глазурь.





Пирог Бакальдрин



Микс для производства различных видов масляных бисквитов, пирогов, тортов, пирожных, кексов и маффинов с фруктовыми начинками.

<i>Преимущества</i>	Простое производство: одновременная загрузка всех ингредиентов; расширение ассортимента за счет применения различных начинок, в том числе свежих фруктов и ягод; стабильное качество при замораживании и дефростации; хороший подъем в печи; фрукты «не садятся»; приятный вкус и аромат.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, пшеничный крахмал, сахар, яичный порошок, мальтодекстрин, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, загуститель ксантановая камедь, соль, специи (куркума), ароматизаторы «Ваниль», «Лимон».
<i>Дозировка</i>	100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Венский пирог: 1,400 кг - Пирог Бакальдрин ; 0,600 кг - Растительное масло; 0,700 кг - Вода.

Альбуфикс R



Высококачественный обогащенный сухой яичный белок, обладает хорошей пенообразующей способностью. Идеально подходит для изготовления пирожного «Безе» и других кондитерских изделий. Применение «Альбуфикса» исключает опасность микробиологического обсеменения и инфицирования.

<i>Преимущества</i>	Для горячего и холодного способа приготовления; масса стабильна в течение 5 - 6 часов после взбивания; продукт удобен и легок в приготовлении; хороший объем; стабильное качество; нежная структура; правильная форма и четкий рисунок на поверхности.
<i>Состав</i>	Сахар, сухой яичный белок, антиокислитель (лимонная кислота), стабилизатор (трагакант камедь), ароматизатор (содержит лактозу)
<i>Дозировка</i>	0,150 кг Альбуфикс R- 1.000 кг воды.
<i>Базовая рецептура</i>	Белковый крем: Холодный способ: 0,150 кг - Альбуфикс R ; 1,000 кг - Вода. Горячий способ: 0,150 кг - Альбуфикс R ; 2,000 кг - Сахар; 1,000 кг - Вода (70-80 °С); 0,006 кг - Ароматизатор «Лимонный».

Альбуфикс Премиум



Сухой яичный белок, для изготовления пирожного «безе», зефира, меренги, белкового крема и других кондитерских изделий и полуфабрикатов.

Преимущества	Отлично подходит для холодного способа приготовления; Масса стабильна в течение 5-6 часов после взбивания; Продукт удобен и легок в приготовлении; Хороший воздушный объем; Нежная структура готовых изделий; Правильная форма и четкий рисунок на поверхности готовых изделий; Разнообразие рецептур;
Состав	Белок сухой обессахаренный, глюкозный сироп, сахарная пудра, крахмал, загустители, соль.
Дозировка	по рецепту backaldrin
Базовая рецептура	Пирожное Безе: 0,100 кг - Альбуфикс Премиум; 2,000 кг - Сахар; 1,000 кг - Вода (комнатная температура); 0,006 кг - Ароматизатор «Лимонный»

Бордо Микс



Микс для производства знаменитого мирового десерта - торт «Красный Бархат», а также пирожных, рулетов, маффинов с насыщенным бордовым цветом.

Преимущества	Стабильная консистенция массы и отличный объем готовых изделий; интенсивный бордовый цвет бисквита прекрасно гармонирует с белоснежным кремом; нежная и воздушная структура бисквита; простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и взбиваются одновременно; высокое стабильное качество гарантирует снижение экономических затрат; широкая возможность применения - основа для торта, пирожные, маффины, рулеты, элементы декора для различных кондитерских изделий.
Состав	Пшеничная мука, какао, кукурузный крахмал, сахар, обезжиренное сухое молоко, сухой йогурт, пшеничная закваска, соль, ароматизаторы идентичные натуральным (Ваниль, Лимон).
Дозировка	15-20% к общей массе теста.
Базовая рецептура	Рулет «Красный Бархат»: 0,350 кг - Сахар; 0,350 кг - Мука пшеничная; 0,300 кг - Бордо Микс; 0,600 кг - Яйцо; 0,250 кг - Вода. Йогуртовый крем: 0,600 кг - Сливки (32%); 0,120 кг - Саниссимо нейтральный; 0,300 кг - Йогурт (3,6%).



Совет от технологов

Прежде чем убирать тесто, предназначенное для слоения, в холодильник для отлежки, необходимо его раскатать или использовать пресс. Благодаря этому, тесто будет остывать равномерно.

Талер Микс



Грильяжная смесь для производства кондитерских изделий: различного печенья, хрустящих талеров, пирожных, флорентийских бисквитов и декоративной отделки.

<i>Преимущества</i>	Быстрое и простое приготовление изделий различной формы; выпечка изделий до 10 минут; расширение ассортимента за счет внесения в рецептуру тыквенных семечек, лепестков миндаля, жележных шариков, вяленой клюквы, подсолнечника, льна, кунжута; привлекательный внешний вид; приятный карамельный вкус дополнен нотками ванили и меда; возможно использовать в качестве посыпки для изделий пониженной влажности (слоеный, песочный полуфабрикат); при использовании в качестве посыпки формирует на поверхности изделий привлекательную карамельную корочку с насыщенным янтарным цветом и гляncем.
<i>Состав</i>	Сахар, сухой глюкозный сироп, подсолнечное масло, мед, эмульгатор лецитин из подсолнечного масла, сухие сливки (жир 33%), ароматизатор идентичный натуральному (Ваниль, Мед).
<i>Дозировка</i>	1,000 кг «Талер» Микс -2,000 кг смеси (орехов, семян или злаков).
<i>Базовая рецептура</i>	Подсолнечный талер: 0,500 кг - Талер Микс; 0,500 кг - Подсолнечное семя; 0,250 кг - Грецкий орех измельченный; 0,250 кг - Фундук крупноизмельченный.

Брауни Концентрат



Концентрат для приготовления всемирно известного десерта «Брауни» и других кондитерских изделий с насыщенным шоколадным вкусом.

<i>Преимущества</i>	Простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и взбиваются одновременно; превосходный вкус благодаря интенсивной шоколадной нотке; красивый темный цвет бисквита; структура бисквита - сочная и нежная; низкая дозировка концентрата; оптимальное соотношение «качество - цена»; длительное сохранение свежести; один концентрат и множество рецептов, а также возможность создавать собственные рецепты.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, какао порошок, подсластитель сорбит, стабилизатор ксантан, эмульгатор фосфат натрия, разрыхлитель бикарбонат натрия, антиокислитель лимонная кислота, соль, ароматизатор.
<i>Дозировка</i>	15-20% к общей массе теста.
<i>Базовая рецептура</i>	Брауни: 0,500 кг - Брауни Концентрат; 0,500 кг - Мука пшеничная; 1,000 кг - Сахар; 0,550 кг - Вода; 0,350 кг - Яйцо; 0,750 кг - Растительное масло.

Винер Рюрмикс



Смесь для производства масляных бисквитов, основы для тортов, пирогов, пирожных, кексов и маффинов с «Чистой Этикеткой».

Преимущества	Чистая этикетка (Clean Label) - без консервантов, искусственных красителей, эмульгаторов и стабилизаторов; простое приготовление - достаточно добавить воду и растительное масло; многообразие рецептов: со свежими ягодами и фруктами или фруктовым пюре; различные варианты применения: от жидких до густых масс; масса легко распределяется; яйцо входит в состав микса - отсутствие отклонений по качеству; фрукты «не садятся»; нежный, сочный и мягкий бисквит; длительное сохранение свежести.
Состав	Сахар, пшеничный крахмал, пшеничная мука, кукурузный крахмал, сухой сироп глюкозы, сухой яичный желток, сухой яичный белок, сухое обезжиренное молоко, разрыхлители (фосфат кальция, бикарбонат натрия), соль, лактоза.
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Пирог Лесные ягоды: 2,500 кг - Винер Рюрмикс ; 1,100 кг - Вода; 0,700 кг - Растительное масло; 1,500 кг - Ягоды. Гель для покрытия: 0,500 кг - Вода; 0,200 кг - Саниссимо нейтральный .

Кондитер Микс



Концентрат с легкой ноткой ванили и лимона для приготовления масляных бисквитов, основы для тортов, открытых пирогов, кексов, маффинов.

Преимущества	Простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и взбиваются одновременно; яйцо входит в состав микса - отсутствие отклонений по качеству; многообразие рецептов: со свежими ягодами и фруктами или фруктовым пюре; фрукты «не садятся»; оптимальное соотношение «цена - качество»; длительное сохранение сочности и свежести.
Состав	Сахар, сухой яичный порошок, сухой яичный желток, лактоза, сухое обезжиренное молоко, соль, ароматизаторы Ваниль, Лимон, краситель каротин.
Дозировка	10-15% к общей массе теста.
Базовая рецептура	Пирог Фруктовый: 0,650 кг - Мука пшеничная; 0,510 кг - Сахар; 0,290 кг - Кондитер Микс ; 0,700 кг - Вода (20°C); 0,600 кг - Растительное масло (20°C); 1,500 кг - Фрукты. Гель для покрытия: 0,500 кг - Вода; 0,200 кг - Саниссимо нейтральный .





Спельтовый Пряничный Микс



Микс для производства европейских пряников, пирогов, мягких коврижек без содержания пшеничной муки.

Преимущества	Простое и быстрое приготовление пряничного теста: добавляем только мед и яйца; без добавления пшеничной муки; потребители все больше ценят спельту; длительное хранение теста в холодильнике без ухудшения технологических свойств; тесто мягкое и пластичное; множество вариантов приготовления; тонкий аромат специй и совершенный пряный вкус; пряничное тесто можно продавать как полуфабрикат для изготовления праздничных пряников в домашних условиях.
Состав	Спельтовая мука, цельносмолотая спельтовая мука, сахар, глюкоза, ржаная мука, экстракт ячменного солода, разрыхлитель (кальция фосфат, натрия бикарбонат), специи, сорбитол, какао, энзимы.
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Спельтовый пряник: 10,000 кг - Спельтовый Пряничный Микс ; 2,500 кг - Мед; 1,250 кг - Яйцо.

Супер Бисквит новый



Концентрат для производства нежных бисквитных оснований, рулетов, бисквитов и других кондитерских изделий.

Преимущества	Низкая дозировка, оптимальное соотношение «цена - качество»; простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и взбиваются одновременно; во время взбивания тесто не «затягивается»; готовый бисквит имеет приятный лимонно - ванильный вкус и равномерную структуру пористости; высокое стабильное качество гарантирует снижение экономических затрат; готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе; тесто полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки; готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации.
Состав	Сухое обезжиренное молоко, разрыхлители (дигидропирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), соль, загуститель ксантановая камедь, ароматизаторы Ваниль, Лимон.
Дозировка	5% к общей массе теста.
Базовая рецептура	Бисквитное основание: 0,455 кг - Пшеничная мука; 0,395 кг - Сахар; 0,090 кг - Супер Бисквит новый ; 0,060 кг - Кукурузный крахмал; 0,600 кг - Яйцо; 0,250 кг - Вода.

Микс Премиум Маффин



Смесь для производства маффинов и кексов.

<i>Преимущества</i>	Широкий выбор рецептур: ореховый, йогуртовый, шоколадный, ромовый; приятный вкус и аромат ванили и лимона; долгое сохранение свежести; простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и взбиваются одновременно; отлично дозируется на линиях при поточном производстве.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, сахар, регулятор влажности (сорбит, камедь гуара, ксантановая камедь), сухой яичный белок, разрыхлитель (бикарбонат натрия и фосфат натрия), соль, ароматизатор натуральный (Лимон, Ваниль), ароматизатор идентичный натуральному (Лимон, Ваниль), краситель бета каротин.
<i>Дозировка</i>	100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Премиум маффин: 1,000 кг - Микс Премиум Маффин ; 0,350 кг - Вода; 0,400 кг - Растительное масло; 0,250 кг - Яйцо.

Мультимикс



Концентрат для приготовления маффинов, открытых пирогов, шарлоток, коврижек.

<i>Преимущества</i>	Имеет премиальный вкус и цвет приближенный к домашней выпечке; высокое стабильное качество готового продукта; внесение всех ингредиентов одновременно; экономичное и простое использование продукта делает смесь незаменимой не только для небольших пекарен, но и для высокотоннажных производств; долгое сохранение сочности и свежести.
<i>Состав</i>	Пшеничный крахмал, пшеничная мука, крахмал кукурузный набухающий, разрыхлитель теста (дифосфат натрия, бикарбонат натрия), сухая молочная сыворотка, пшеничная клейковина, соль, ароматизатор, краситель (бета каротин).
<i>Дозировка</i>	8% к общей массе теста.
<i>Базовая рецептура</i>	Бисквитное основание Мультимикс: 0,660 кг - Мука пшеничная; 0,600 кг - Сахар; 0,200 кг - Мультимикс ; 0,500 кг - Яйцо; 0,160 кг - Вода; 0,480 кг - Растительное масло.





БакМикс Австрийский Бисквит



Смесь для приготовления полуфабрикатов бисквитных оснований и рулетов.

<i>Преимущества</i>	Простое и надежное приготовление - все компоненты дозируются и взбиваются одновременно; во время взбивания тесто не «затягивается»; готовый бисквит имеет приятный ванильный вкус и равномерную структуру пористости; высокое стабильное качество гарантирует снижение экономических затрат; готовое тесто обладает толерантностью к изменениям в технологическом процессе; тесто полностью сохраняет свои свойства даже при задержке выпечки; готовый бисквит стабилен к замораживанию и дефростации.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, сахар, кукурузный крахмал, сухое обезжиренное молоко, разрыхлители (фосфат натрия и бикарбонат натрия), соль, загуститель ксантановая камедь, ароматизатор идентичный натуральному (Ваниль).
<i>Дозировка</i>	100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Бисквитное основание: 1,100 кг - БакМикс Австрийский Бисквит ; 0,300 кг - Вода; 0,600 кг - Яйцо.

БакМикс Песочный

Простая и технологичная смесь для приготовления песочного теста.

<i>Преимущества</i>	Подходит для машинной обработки; простой технологический процесс; широкий ассортимент изделий; стабильное качество сырья и готовых изделий.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, сахарная пудра, крахмал пшеничный, сухой яичный белок, сыворотка молочная, сахар, эмульгатор (E472e), разрыхлители (гидрокарбонат натрия, пирофосфат натрия), соль, ароматизаторы, вещество для обработки муки (L-цистеин), антиокислитель (аскорбиновая кислота), вспомогательные вещества (ферменты альфа амилазы и гемицеллюлазы).
<i>Дозировка</i>	100%.
<i>Базовая рецептура</i>	Песочное тесто на маргарине: 1,000 кг - БакМикс Песочный ; 0,400 кг - Маргарин (комнатн. темп.); 0,100 кг - Яйцо.

БакМикс Эклер

Универсальная концентрированная смесь для производства эклеров, профитролей, шу, и других полуфабрикатов заварного теста.

<i>Преимущества</i>	Сокращает время приготовления теста; упрощает технологический процесс; не требует добавления яичных продуктов, в смесь достаточно добавить только воду комнатной температуры и растительное масло; стабильная консистенция теста; гарантированный объем готовых изделий; обладает нежным вкусом классического заварного эклера с ароматной корочкой; изделия долго сохраняют свежесть и мягкость; экономична в использовании.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, яичный порошок, крахмал пшеничный, сыворотка молочная сухая подсырная, сухой яичный белок, сахар, соль.
<i>Дозировка</i>	25-30 % к общей массе теста
<i>Базовая рецептура</i>	«Эклер» 0,400 кг - «Бак Микс Эклер» 0,700 кг - Вода (комнатной температуры) 0,007 кг - Молоко сухое (1% к массе воды) 0,300 кг - Растительное масло

БакМикс Панкейк

Смесь для приготовления блинчиков, панкейков.

<i>Преимущества</i>	Стабильно высокое качество готовых изделий; простая и технологичная в использовании смесь - «просто добавь воды»; не требует добавления яйца; прекрасно подходит для заворачивания сладких и гастрономических начинок; блинчики эластичны при сворачивании (не растрескивания и излома на изгибе); возможно вносить начинки в тесто. Идеально тонкие блинчики. Прекрасно выдерживают заморозку без деформации при дефростации.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, сахар, лактоза, сухое молоко, желток яичный, белок яичный, соль, разрыхлители (E450(i), E500(ii)), антиокислитель (E322), эмульгатор (E471), краситель (E160a).
<i>Дозировка</i>	100%
<i>Базовая рецептура</i>	Панкейк: 1,000 кг - БакМикс Панкейк; 1,000 кг - Вода; 0,100 кг - Растительное масло. Блины: 1,000 кг - БакМикс Панкейк; 2,000 кг - Вода; 0,050 кг - Растительное масло.

БакМикс Конди Фреш

Концентрированная комплексная добавка для производства различных кондитерских изделий.

<i>Преимущества</i>	Позволяет продлить свежесть, мягкость, рассыпчатость мучных кондитерских изделий; обеспечивает сочность текстуры изделий и «таяние» во рту; обеспечивает мягкий короткий вкус изделий; улучшает пористость и структуру готовых кондитерских изделий; позволяет добавлять большее количество жидких компонентов в тесто, что позволяет снизить себестоимость готовых изделий; потрясающая мягкость на 15 и более дней (при максимальной дозировке); подходит для широкого ассортимента изделий; подходит для промышленных линий.
<i>Состав</i>	Носитель (E1414), загуститель (гуаровая камедь), технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-Амилаза)
<i>Дозировка</i>	1-5%
<i>Базовая рецептура</i>	Печенье Подковки: 0,600 кг - Мука пшеничная ; 0,500 кг - Сливочное масло; 0,300 кг - Сахарная пудра; 0,200 кг - Яйцо; 0,010 кг - Пекарский порошок Домашний; 0,048 кг - БакМикс Конди Фреш.





БакМикс Маффин Ваниль LSL

Смесь для приготовления бисквитных изделий длительного хранения: рулетов, маффинов, кексов, бисквитов.

<i>Преимущества</i>	Длительное хранение; привлекательный внешний вид и вкус; может использоваться для приготовления широкого ассортимента бисквитных изделий; простота и технологичность.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, крахмал пшеничный, декстроза, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), соль, загуститель (гуаровая камедь), комплексная пищевая добавка (глюкоза, стабилизаторы -E472b, E472a, молочный белок), консервант (сорбиновая кислота), ароматизатор, краситель (бета-каротин)
<i>Дозировка</i>	15% к общей массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Маффин: 0,250 кг – БакМикс Маффин Ваниль LSL ; 0,400 кг - Сахар; 0,350 кг - Мука; 0,300 кг - Вода; 0,300 кг - Растительное масло; 0,300 кг - Яйца.

БакМиксы

Классический, Шоколадный, Апельсиновый, Мятный, Капучино

Концентраты для приготовления широкого ассортимента кондитерской продукции с яркими цветом, вкусом и ароматом.

<i>Преимущества</i>	Простой технологический процесс; низкая дозировка от 5 % до 10% (в зависимости от микса) к общей массе сырья; приятный цвет; насыщенный вкус; универсальный – подходит для приготовления маффинов, кексов, вафель, печенья, бисквитов; стабильно высокое качество готовой продукции.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, лактоза, комплексная пищевая добавка, крахмал пшеничный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор, какао-порошок (какао бобы, регуляторы кислотности- карбонат калия, лимонная кислота), мука пшеничная, лактоза, комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы, крахмал пшеничный, разрыхлители (пирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), сахар, соль, загуститель (ксантановая камедь), ароматизатор
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.
<i>Базовая рецептура</i>	Кекс «Классический»: 0,225 кг Пшеничная мука; 0,050 кг - БакМикс Классический ; 0,225 кг - Сахар; 0,275 кг - Яйцо; 0,200 кг - Маргарин.

БакМикс Воздушный



Высококонцентрированная смесь для производства нежных «шифоновых» бисквитных оснований, рулетов и других кондитерских изделий.

<i>Преимущества</i>	Полуфабрикат высокого «премиум» качества имеет оптимальную себестоимость для производителей; Готовый бисквит обладает высокой влагопоглощательной способностью; Простое приготовление и гарантированно стабильное качество готовых изделий; Во время приготовления тесто не оседает и сохраняет стабильность продолжительное время после взбивания без риска потери качества; Благодаря добавлению смеси, бисквит не оседает и отлично держит форму, даже при большом весе полуфабриката; Смесь обеспечивает хороший объем и развитую, мелкопористую структуру мякиша у готового бисквита; Смесь подходит для приготовления рулетов – бисквитное основание не растрескивается и не ломается при скручивании; Готовое изделие имеет нежный ванильно-сливочный вкус и приятный аромат; Готовое изделие толерантно к заморозке и дефростации.
<i>Состав</i>	Комплексная пищевая добавка (крахмал рисовый, эмульгаторы), мука пшеничная, разрыхлители, соль, ароматизаторы, загуститель.
<i>Дозировка</i>	5% к общей массе теста
<i>Базовая рецептура</i>	Бисквитное основание 0,040 кг - «Бак Микс Воздушный» 0,160кг - Сахар 0,230кг - Яйцо 0,130 кг - Вода 0,205 кг - Мука пшеничная 0,030 кг - Крахмал кукурузный /пшеничный

Альпен грильяж



Грильяжная смесь для производства кондитерских изделий: хрустящих талеров, флорентийского печенья и декоративной отделки.

<i>Преимущества</i>	Быстрое и простое приготовление изделий различной формы; Выпечка изделий до 10 минут; Расширение ассортимента за счет внесения в рецептуру тыквенных семечек, лепестков миндаля, вяленой клюквы, подсолнечника, льна, кунжута; У готовых изделий привлекательная карамельная корочка с насыщенным янтарным цветом и глянцем.
<i>Состав</i>	Глюкозный сироп, декстроза, сахар, жир растительный, эмульгаторы: лецитин соевый; молочный белок, стабилизатор, ароматизатор.
<i>Дозировка</i>	1,000 кг «Альпен Грильяж» -2,000 кг смеси (орехов, семян или злаков).
<i>Базовая рецептура</i>	Подсолнечный талер: 0,500 кг - Альпен Грильяж; 0,500 кг - Подсолнечное семя; 0,250 кг - Грецкий орех измельченный; 0,250 кг - Фундук (крупноизмельченный).



БакМикс Шоко

Высококонцентрированная смесь для производства мелкопористого и бисквитного печенья под глазировку, или печенья типа «савоярди».

<i>Преимущества</i>	Идеально для глазированного печенья типа «сэндвич»; Отлично сочетается с любыми сладкими начинками, заварными кремами, маршмеллоу и фондами; Нежная, мелкопористая структура мякиша; Простой технологический процесс; Специально разработан для работы на автоматизированных линиях.
<i>Состав</i>	Мука пшеничная, разрыхлители, мальтодекстрин, загуститель, ароматизатор.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin
<i>Базовая рецептура</i>	Печенье «Бак микс Шоко» 10,000 кг – Пшеничная мука 1 с 3,440 кг – Бак Микс Шоко 7,450 кг – Сахар 6,880 кг – Вода 7,450 кг – Маргарин 2,870 кг – Яйцо 1,720 кг – Глицерин/Мед 0,170 кг – Соль

Микс Сэндмикс Концентрат

Улучшитель специально разработанный для облегчения работы с песочным тестом на автоматизированных линиях.

<i>Преимущества</i>	Делает тесто пластичным и эластичным, что позволяет избежать разрывов на технологических стыках оборудования; Облегчает и упрощает технологический процесс; Готовое песочное изделие получается разрыхленным, рассыпчатым и обладает нежным сливочно-молочным вкусом; Тесто не «затягивается»; Используется для производства всех видов песочного печенья: «уголков», рогаликов, а также корзиночек, тартелеток, кишей, коржей для тортов и т.д.; Идеально подходит для производства сочников; Готовые изделия сохраняют свою сочность и мягкость на протяжении всего срока хранения.
<i>Состав</i>	Носитель, сыворотка молочная, крахмал пшеничный, разрыхлители, соль, ароматизатор.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin
<i>Базовая рецептура</i>	«Печенье Сэндмикс» 0,050 кг - «Сэндмикс концентрат» 0,100 кг - Сахар 0,110 кг - Яйцо 0,020 кг - Вода 0,185 кг - Мука пшеничная 0,070 кг - Маргарин

Функциональные продукты для кондитерского производства

Пекарский порошок



Высокоэффективная смесь для производства кондитерских изделий, используется в качестве разрыхлителя при приготовлении кексов, бисквитов, маффинов, рулетов, печенья, пряников.

<i>Преимущества</i>	Придает пышность изделиям; гарантированно разрыхляет тесто, помогая ему равномерно подняться; всегда стабильное качество конечного продукта; не имеет привкуса соды.
<i>Состав</i>	Агент влагоудерживающий пиррофосфат натрия, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, кукурузный крахмал.
<i>Дозировка</i>	15-40 г на 1 кг муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Печенье Кофейное: 0,500 кг - Мука пшеничная; 0,500 кг - Маргарин/Сливочное масло; 0,300 кг - Сахарная пудра; 0,200 кг - Яйцо; 0,100 кг - Какао - порошок; 0,010 кг - Пекарский порошок

Пекарский порошок Домашний



Разрыхлитель для бисквитов и песочных изделий (кексы, рулеты, печенье). Полный спектр домашней выпечки, включая бисквиты.

<i>Преимущества</i>	Придает пышность изделиям; гарантированно разрыхляет тесто, помогая ему равномерно подняться; всегда стабильное качество конечного продукта; не имеет привкуса соды; качество, проверенное годами.
<i>Состав</i>	Кукурузный крахмал, разрыхлитель гидрокарбонат натрия.
<i>Дозировка</i>	15-40 г на 1 кг муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Печенье Американер: 0,300 кг - Мука пшеничная; 0,150 кг - Маргарин/Сливочное масло; 0,200 кг - Сахар; 0,100 кг - Сахар коричневый; 0,100 кг - Яйцо; 0,010 кг - Ванилин; 0,003 кг - Соль; 0,020 кг - Пекарский порошок Домашний ; 0,300 кг - Шоколадные капли.





Квик Рус



Пастообразная смесь (эмульгатор) для производства бисквитов, кексов, маффинов, рулетов и других кондитерских изделий.

<i>Преимущества</i>	Сокращает время взбивания бисквитных масс до 5-6 минут; можно смешивать все компоненты одновременно в одной емкости; придает массе воздушность, легкость, эластичность; возможность заворачивать бисквит в рулет в течение 3-4 часов и дольше; возможность хранить готовую бисквитную массу до 6 часов, при этом ее свойства не теряются; масса стабильна, ей не страшны удары.упрощает способ приготовления гарантирует стабильное высокое качество кондитерских изделий, надолго сохраняет свежесть и сокращает расход яйца.
<i>Состав</i>	Сорбитовый сироп, вода, моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот.
<i>Дозировка</i>	3 % к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Бисквитный рулет: 0,600 кг - Сахар; 0,080 кг - Квик Рус ; 0,850 кг - Яйцо; 0,200 кг - Вода; 0,700 кг - Мука пшеничная; 0,020 кг - Пекарский порошок ; 0,010 кг - Ароматизатор Лимонный

Венская помадка



Сухая смесь для производства глазури, помадки, глазированных масс, наполнителей и прочих изделий.

<i>Преимущества</i>	Хорошо держится на изделии, не трескается при хранении, не растекается в упаковке; возможно добавлять краситель; может использоваться в качестве рисовальной массы для декорирования пряников.
<i>Состав</i>	Сахар, глюкозный сироп.
<i>Дозировка</i>	1,000 кг Венская помадка, 0,120-0,220 кг вода.
<i>Базовая рецептура</i>	Мягкий спельтовый кекс: 1,700 кг - Спельтовый Пряничный микс ; 0,700 кг - Молоко; 0,600 кг - Мед; 0,400 кг - Яйцо; 0,400 кг - Изюм; 0,400 кг - Лесные орехи. Сахарная глазурь: 1,000 кг - Венская помадка ; 0,160 кг - Вода; 0,100 кг - Сахарная пудра

Цветные помадки Альпен

Цветные помадки «Альпен» для декорирования кондитерских и хлебобулочных изделий любой формы и любого вида.

Преимущества: Привлекательный внешний вид и приятный аромат; не трескается и не деформируется при хранении; быстро высыхают на поверхности изделий и образуют плотное, неломкое покрытие; образует чистый срез (не тянется и не ломается при укусе или нарезании ножом); выдерживают заморозку/дефростацию; равномерное растекание по поверхности изделия; не прилипает к упаковке при соприкосновении с ней; не осыпается даже с поверхностями с жировым слоем (например, пончики) и не впитывается в их поверхность.

Помадка Альпен розовая

<i>Состав</i>	Сахар, глюкозный сироп сухой, мальтодекстрин, красители: E171, E124; регулятор кислотности E330, ароматизатор ванилин.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.

Помадка Альпен белая

<i>Состав</i>	Сахар, глюкозный сироп сухой, мальтодекстрин, краситель натуральный диоксид титана E171, регулятор кислотности E330, ароматизатор ванилин.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.

Помадка Альпен желтая

<i>Состав</i>	Сахар, глюкозный сироп сухой, мальтодекстрин, красители: E171, E102; регулятор кислотности E330, ароматизатор ванилин.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.

Помадка Альпен Дарк

<i>Состав</i>	Сахар, какао-порошок, глюкозный сироп сухой, мальтодекстрин, жир растительный пальмовый, молочный белок, ароматизатор «Шоколад».
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.

<i>Базовая рецептура:</i>	<p>Мягкий спельтовый кекс:</p> <p>1,700 кг - Спельтовый Пряничный микс; 0,700 кг - Молоко; 0,600 кг - Мед; 0,400 кг - Яйцо; 0,400 кг - Изюм; 0,400 кг - Лесные орехи.</p> <p>Сахарная глазурь:</p> <p>1,000 кг - Помадка Альпен Дарк (розовая/ белая/ желтая); 0,130 кг - Вода; 0,100 кг - Сахарная пудра</p>
---------------------------	---





СноуВайт

Сахарная пудра нетающая для декоративной отделки хлебобулочных и кондитерских изделий.

<i>Преимущества</i>	Устойчива к перепаду температур при хранении; устойчива к влажности и впитываемости декорируемого продукта; равномерное покрытие; не осыпается.
<i>Состав</i>	Сахар белый свекловичный, жир растительный, рапсовое масло.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.

СноуВайт Классик

Сахарная пудра нетающая для декоративной отделки хлебобулочных и кондитерских изделий белоснежного цвета.

<i>Преимущества</i>	Не тает на теплых и горячих изделиях; равномерное покрытие; не впитывается в поверхность маслянистых фритюрных изделий; не осыпается; отличное соотношение цены и качества.
<i>Состав</i>	Глюкоза (декстроза), крахмал картофельный модифицированный, жир растительный.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.

Свити

Декоративная термостабильная сахарная пудра.

<i>Преимущества</i>	Не тает на теплых и горячих изделиях; равномерное покрытие; не впитывается в поверхность маслянистых фритюрных изделий; привлекательный внешний вид (пушистая пудра); белоснежная пудра.
<i>Состав</i>	Декстроза, пшеничный крахмал, полностью гидрогенизированный растительный жир (пальмовый), растительное масло (рапсовое), ароматизатор ванилин.
<i>Дозировка</i>	по рецепту backaldrin.
<i>Базовая рецептура</i>	Штоллен: 10,000 кг - Мука пшеничная; 2,800 кг - Вода; 1,000 кг - Дрожжи прессованные; 0,500 кг - Яйцо; 0,800 кг - Сахар; 0,100 кг - Соль; 0,400 кг - Сухое молоко; 1,500 кг - Линцпастер ; 2,500 кг - Маргарин; 0,250 кг - Ароматизатор Ванильный ; 0,150 кг - Ароматизатор Апельсиновый ; 4,000 кг - Изюм; 1,000 кг - Миндальный орех; 0,800 кг - Фундук; 0,750 кг - Клюква; 0,750 кг - Цукаты, Свити (декор)

Клюква сушеная



Ягоды, пропитанные сиропом, высушенные.

Преимущества	Производится путем инфузии сахарного сиропа в подготовленную клюкву с последующей сушкой и опрыскиванием растительным маслом.
Состав	Клюква, тростниковый сахар, растительное масло (подсолнечное).
Дозировка	по рецепту backaldrin.
Базовая рецептура	Пирог венский Клюквенный: 1,400 кг - Пирог Бакальдрин ; 0,700 кг - Вода; 0,600 кг - Масло растительное; 0,320 кг - Клюква сушеная .

Альпен Фикс



Загуститель для фруктово-ягодных начинок, фруктового сока, свежемороженой ягод и фруктов, джемов, конфитюров.

Преимущества	Экономичен в использовании; Придает термостабильность готовой массе; Начинки на основе загустителя устойчивы к замораживанию и дефростации; При добавлении к замороженным ягодам связывает влагу; Загуститель прозрачен, не изменяет вкус, цвет и запах ягод и фруктов.
Состав	Загуститель крахмал картофельный модифицированный, крахмал картофельный.
Дозировка	по рецепту backaldrin. Процент внесения смеси Альпен Фикс рекомендуется подбирать, в зависимости от степени загущения и влажности сырья.
Базовая рецептура	Вишневая начинка: 0,500 кг – Консервированные продукты (свежая ягода) 0,500 кг – Вода (Сок) 0,050 кг – 0,100 кг «Альпен Фикс» 0,100 кг – 0,200 кг Сахар

Декоративный сахар



Используется в качестве декора для кондитерских и сдобных изделий.

Преимущества	Термоустойчив; Возможно нанесение на изделие как до, так и после выпечки; Подходит для украшения сладких блюд, изделий из сдобного, слоеного и песочного теста; Не имеет запаха и придает сладость любым блюдам, не изменяя их аромат; Придает изделиям оригинальный, привлекательный внешний вид; Крупная фракция 3-5 мм.
Состав	Сахар белый свекловичный категории ТС2.
Дозировка	по рецепту backaldrin
Базовая рецептура	Булочка «Сдобные Мячики» 10,000 кг - Пшеничная мука в/с 4,500 кг - Молоко / Вода (количество зависит от качества муки) 0,500 кг - Дрожжи прессованные 0,150 кг - Соль 1,000 кг - Сахар 2,000 кг - Масло сливочное 1,000 кг - Яйцо 0,250 кг - «Бейкер микс» 2,000 кг - Декоративный сахар (на поверхность изделия)



Начинки для кондитерских изделий и сладкой выпечки

Ла Ола Рус

Смесь для приготовления заварного крема холодным способом. Подходит для экспресс-приготовления различных начинок с нежным вкусом и ароматом.

<i>Преимущества</i>	Имеет устойчивую нежную текстуру; имеет тонкий ванильный вкус классического заварного крема, привлекательный кремовый цвет и аромат; термостабильна и устойчива к заморозке; возможно использовать не только с водой, но и с молоком, кефиром, йогуртом и тд., в качестве загустителя; есть возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками; устойчивость к высоким и низким температурам, в том числе и в отрывом виде; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Сахарная пудра, загуститель (дикрахмалфосфат), сыворотка молочная сухая подсырная, молоко сухое, ароматизатор, краситель (каротины- E160a).
<i>Дозировка</i>	на 300-400 гр Ла Олы Рус – 1 литр жидкости.
<i>Базовая рецептура</i>	Крем: 0,350-0,450 кг - Ла Ола Рус; 1,000 кг - Вода.

Ла Ола Цитрон

Смесь для приготовления заварного крема холодным способом. Подходит для экспресс-приготовления начинки с лимонным вкусом и ароматом.

<i>Преимущества</i>	Имеет устойчивую нежную текстуру; имеет вкус заварного крема с кислинкой лимона, привлекательный ярко-желтый цвет и аромат; термостабильна и устойчива к заморозке; возможно использовать не только с водой, но и с молоком, кефиром, йогуртом и тд., в качестве загустителя; есть возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками; устойчивость к высоким и низким температурам, в том числе и в отрывом виде; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Сахарная пудра, загуститель (дикрахмалфосфат), сыворотка молочная сухая подсырная, молоко сухое, регулятор кислотности - лимонная кислота, ароматизаторы, консервант - сорбат калия, краситель (каротины - E160a).
<i>Дозировка</i>	на 300-400 гр Ла Ола Цитрон – 1 литр жидкости.
<i>Базовая рецептура</i>	Крем: 0,350-0,450 кг - Ла Ола Цитрон; 1,000 кг - Вода.

«Ла Ола Шоколад»

Смесь для приготовления заварного шоколадного крема холодным способом. Подходит для экспресс-приготовления различных начинок с нежным вкусом и ароматом.

Преимущества	Имеет устойчивую нежную текстуру; имеет вкус и цвет горького шоколада; термостабильна и устойчива к заморозке; возможно использовать не только с водой, но и с молоком, в качестве загустителя; есть возможность комбинирования с любой массой, например со взбитыми сливками; устойчивость к высоким и низким температурам, в том числе и в отрытом виде подходит для автоматизированных линий.
Состав	Сахарная пудра, загуститель (E1414), какао-порошок, сыворотка молочная сухая подсырная, соль, ароматизатор, стабилизатор (гуаровая камедь), регулятор кислотности (лимонная кислота).
Дозировка	на 300-400гр Ла Олы со вкусом шоколада - 1 литр жидкости.
Базовая рецептура	Крем: 0,350-0,450 кг – «Ла Ола Шоколад»; 1,000 кг – Вода.

Яблочная начинка



Вкусная и нежная начинка из цельных кусочков отборных яблок для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Преимущества	Простое и быстрое приготовление яблочной начинки способствуют снижению экономических затрат; холодный и горячий способ приготовления начинки; нежная структура и натуральный яблочный вкус; устойчивость к термической обработке и замораживанию; различные варианты применения: яблочное печенье, яблочный пряник, пироги, сдоба, слоеные изделия.
Состав	Сульфитированные яблочные дольки, сахар, картофельный крахмал, антиокислитель лимонная кислота, ароматизатор идентичный натуральному (Лимон, Яблоко).
Дозировка	Холодный способ: 1,250 кг - Яблочная начинка, 4,250 кг - Вода (25°C) Горячий способ: 1,250 кг - Яблочная начинка, 4,250 кг - Вода (70°C)
Базовая рецептура	Яблочный штрудель: Слоеный полуфабрикат: 1,200 кг - Мука пшеничная; 0,550 кг - Вода; 0,015 кг - Соль; 0,050 кг - Яйцо; 0,120 кг - Линцпастер ; На 1 кг теста - 0,350 - 0,500 кг маргарина для слоения. Яблочная начинка: 1,250 кг - Яблочная начинка ; 4,250 кг - Вода; 0,300 кг - Изюм; 0,250 кг - Ореховая начинка R* ; 0,010 кг - Корица.





Маковая начинка Традиционная R*



Нежнейшая начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий с высоким содержанием голубого мака.

<i>Преимущества</i>	Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции; повышенное содержание отборного голубого мака (55%) придает изделиям насыщенный вкус мака; отличная водопоглотительная способность; нежная структура, благодаря мелкому помолу; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде; отсутствует отсечение начинки от изделий, отсутствие полостей; маковая начинка прекрасно гармонирует с заварными кремами и фруктовыми конфитюрами; отлично распределяется в бисквитных массах и позволяет получить сочный маковый бисквит стабильного качества; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Мак 45-55%, сахар, набухающая картофельная мука, мальтодекстрин, сухой яичный белок, ароматизатор идентичный натуральному (Лимон, Ром).
<i>Дозировка</i>	1,000 кг Маковой начинки «Традиционная» R* – 0,400-0,600 кг воды.
<i>Базовая рецептура</i>	Маковый пирог: 1,400 кг - Пирог Бакальдрин ; 1,200 кг - Вода (20°C); 0,600 кг - Растительное масло; 1,000 кг - Маковая начинка Традиционная R*

Маковая начинка Флориани R*



Нежнейшая начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий с высоким содержанием голубого мака и ароматом корицы.

<i>Преимущества</i>	Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции; повышенное содержание отборного голубого мака (55%) придает изделиям насыщенный вкус мака; тонкий аромат корицы возбуждает аппетит; отличная водопоглотительная способность; нежная структура, благодаря мелкому помолу; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде; отсутствует отсечение начинки от изделий, отсутствие полостей; маковая начинка прекрасно гармонирует с заварными кремами и фруктовыми конфитюрами; отлично распределяется в бисквитных массах и позволяет получить сочный маковый бисквит стабильного качества; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Мак 45-55%, сахар, набухающая картофельная мука, мальтодекстрин, сухой яичный белок, корица, ароматизатор идентичный натуральному (Лимон, Ром), ароматизатор натуральный (Лимон, Ром).
<i>Дозировка</i>	1,000 кг Маковой начинки «Флориани» R* – 0,400-0,600 кг воды.
<i>Базовая рецептура</i>	Маковый пирог: 0,650 кг - Мука пшеничная 0,510 кг - Сахар; 0,290 кг - Кондитер Микс ; 1,200 кг - Вода (20°C); 0,600 кг - Растительное масло (20°C); 1,000 кг - Маковая начинка Флориани R* .

Маковая начинка Тирольская



Ароматная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий, содержащая голубой мак мелкого помола.

<i>Преимущества</i>	Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции; оптимальное соотношение «цена - качество»; отличная водопоглотительная способность; нежная структура благодаря мелкому помолу; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде; отсутствует отсечение начинки от изделий, отсутствие полостей; маковая начинка прекрасно гармонирует с заварными кремами и фруктовыми конфитюрами; отлично распределяется в бисквитных массах и позволяет получить сочный маковый бисквит стабильного качества; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Сахар, измельченная пшеница, пищевой мак, пшеничная мука, краситель (уголь растительный), ароматизаторы (Лимон, Ром), регулятор кислотности (ацетат кальция).
<i>Дозировка</i>	1,000 кг Маковой начинки «Тирольская» - 0, 400-0,600 кг воды.
<i>Базовая рецептура</i>	Маковый пирог: 0,650 кг - Мука пшеничная; 0,510 кг - Сахар; 0,290 кг - Кондитер Микс ; 1,200 кг - Вода (20°C); 0,600 кг - Растительное масло (20°C); 1,000 кг - Маковая начинка Тирольская.

Маковая начинка ВенаМак

Смесь для приготовления высококачественной маковой начинки для использования в кондитерских, сдобных и слоеных изделиях.

<i>Преимущества</i>	Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции; отличная водопоглотительная способность; приятная структура с включением цельных зернышек мака; устойчивость к низким и высоким температурам; отсутствие полостей и отслоения начинки от изделий; маковая начинка прекрасно гармонирует с заварными кремами и фруктовыми конфитюрами; отлично распределяется в бисквитных массах и позволяет получить сочный маковый бисквит стабильного качества; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Сахар, пищевой мак, измельченная пшеница, крахмал кукурузный, пшеничная мука, краситель, ароматизаторы, регулятор кислотности
<i>Дозировка</i>	1,000 кг Маковой начинки «ВенаМак» - 0,400–0,600 кг воды.
<i>Базовая рецептура</i>	Маковый пирог: 0,650 кг - Мука пшеничная; 0,510 кг - Сахар; 0,290 кг - Кондитер Микс; 1,200 кг - Вода (20°C); 0,600 кг - Растительное масло(20°C); 1,000 кг - Маковая начинка ВенаМак.





Саниссимо нейтральный



Фонд для приготовления нежнейшего сливочного крема.

Преимущества	Идеальная стабильность и прочность при нарезке; простота в приготовлении и стабильное качество способствуют снижению экономических затрат; продукт с «чистой этикеткой» (Clean Label) - без искусственных красителей и ароматизаторов; уникальная возможность создавать новые вкусы и десерты за счет добавления творога, йогурта, фруктового сиропа, ликера и т.д.; превосходные свойства при замораживании и дефростации; сбалансированный сладкий вкус (сахар уже входит в состав); небольшая дозировка.
Состав	Глюкоза, сахар, мальтодекстрин, желатин, лактоза, кукурузный крахмал, соль.
Дозировка	1,000 кг - Взбитые сливки, 0,200 кг - Вода (20°C), 0,200 кг - Саниссимо нейтральный.
Базовая рецептура	Панна Котта: 1,000 кг - Сливки; 0,150 кг - Саниссимо нейтральный ; 0,006 кг - Ароматизатор Ванильный .

Саниссимо клубничный



Фонд для приготовления клубничного крема, содержащий натуральные кусочки клубники.

Преимущества	Идеальная стабильность и прочность при нарезке; простота в приготовлении и стабильное качество способствуют снижению экономических затрат; содержит натуральные кусочки сублимированной клубники; содержит натуральный краситель - свеклу столовую; приятный натуральный вкус - без искусственных красителей и ароматизаторов; превосходные свойства при замораживании и дефростации; сбалансированный сладкий вкус (сахар уже входит в состав); небольшая дозировка.
Состав	Сахар, глюкоза, высушенные сублимированной сушкой кусочки клубники, желатин, кукурузный крахмал, ароматизатор натуральный «Клубника», натуральный краситель (свекла столовая), соль, подкислитель лимонная кислота.
Дозировка	1,000 кг - Взбитые сливки, 0,300 кг - Вода (20°C), 0,250 кг - Саниссимо клубничный
Базовая рецептура	Клубнично - йогуртовый крем: 1,000 кг - Йогурт; 0,250 кг - Вода; 0,300 кг - Саниссимо клубничный . Клубничное пюре: 1,000 кг - клубничное пюре; 0,100 кг - Сахарная пудра; 0,075 кг - Саниссимо клубничный ; 0,050 кг - Ром; 0,003 кг - Ароматизатор Лимонный .

Совет от технологов

Для достижения лучших пластичных свойств, при слоении теста, маргарин достать из холодильника для перекристаллизации за 5-6 часов до начала самой операции.

Саниссимо шоколадный



Фонд для приготовления крема с насыщенным шоколадным вкусом и цветом.

Преимущества	Идеальная стабильность и прочность при нарезке; простота в приготовлении и стабильное качество способствуют снижению экономических затрат; продукт с «чистой этикеткой» (Clean Label) - без искусственных красителей и ароматизаторов; благодаря высокому содержанию отборного какао - порошка, вкус десертов насыщенно - шоколадный; превосходные свойства при замораживании и дефростации; сбалансированный сладкий вкус (сахар уже входит в состав); небольшая дозировка.
Состав	Сахар, какао - порошок, глюкоза, желатин, кукурузный крахмал, соль.
Дозировка	1,000 кг - Взбитые сливки, 0,250 кг - Вода (20°C), 0,250 кг - Саниссимо шоколадный.
Базовая рецептура	Шоколадно - малиновый крем: 1,000 кг - Сметана; 0,150 кг - Вода; 0,350 кг - Саниссимо шоколадный; 0,020 кг - Ром; 0,100 кг - Шоколадная стружка.

Кокосовая начинка

Начинка для производства хлебобулочных и кондитерских изделий с нежным сливочно - кокосовым вкусом.

Преимущества	Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции; повышенное содержание нежных кокосовых хлопьев (51%) придает насыщенный сливочно - кокосовый вкус и аромат; отличная водопоглотительная способность; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде; отсутствует отсечение начинки от изделий, отсутствие полостей; разнообразие рецептов: кокосовое печенье, бисквитные основы с добавлением кокосовой начинки; подходит для автоматизированных линий.
Состав	Кокосовые хлопья (51%), сахар, мальтодекстрин, декстроза, пшеничный крахмал, набухающая пшеничная мука, пальмовый жир, загуститель (альгинат), кукурузный крахмал, сироп глюкозы, регулятор кислотности ацетат кальция, молочный белок, ароматизатор идентичный натуральному (Ваниль).
Дозировка	1,000 кг Кокосовой начинки- 0,500 кг воды
Базовая рецептура	Торт Баунти: Бисквитное основание: 0,060 кг - Супер Бисквит новый; 0,275 кг - Мука пшеничная; 0,235 кг - Сахар; 0,035 кг - Кукурузный крахмал; 0,350 кг - Яйцо; 0,175 кг - Вода; 0,150 кг - Кокосовая начинка. Кокосовый крем: 0,200 кг - Саниссимо нейтральный; 0,350 кг - Вода; 1,000 кг - Сливки; 0,300 кг - Кокосовая начинка.





Ореховая начинка R*



Ароматная начинка для хлебобулочных и кондитерских изделий из отборного дробленого фундука нового урожая, обжаренного щадящим способом до золотисто - желтого цвета.

Преимущества	Быстрое и простое приготовление начинки различной консистенции; повышенное содержание орехов (40%) придает насыщенный ореховый вкус; отличная водопоглотительная способность; нежная структура; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде; отсутствует отсечение начинки от изделий, отсутствие полостей; несколько вариантов рецептур: ореховое печенье, бисквитные основы с добавлением ореховой начинки; подходит для автоматизированных линий.
Состав	Сахар, набухающая пшеничная мука, соевый шрот, молотый орех фундук, сухой яичный белок, стабилизатор ксантановая камедь, соль, ароматизатор «Ваниль», корица.
Дозировка	1,000 кг Ореховой начинки R* – 0,400 - 0,600 кг воды.
Базовая рецептура	Пирог «Абрикосовый щербет» Тесто: 1,300 кг - Пирог Бакальдрин ; 0,700 кг - Вода; 0,500 кг - Растительное масло; 1,300 кг - Абрикосы. Ореховая начинка: 1,200 кг - Ореховая начинка R* ; 0,700 кг - Вода.

Ванилла Скай

Крем - порошок для приготовления ванильной начинки для кондитерских изделий, десертов и основы для различных кремов.

Преимущества	Приятный ванильный аромат; нежная структура; низкокалорийный; возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками; отличная водопоглотительная способность; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде (дениш, ватрушка, даллас); отсутствует миграция влаги из начинки в изделие; подходит для автоматизированных линий.
Состав	Сахар, сухая молочная сыворотка, сухое обезжиренное молоко, декстроза, растительный жир (пальмовый, кокосовый), крахмальная патока, ароматизатор идентичный натуральному (Ваниль).
Дозировка	0,350 - 0,420 кг «Ванилла Скай» на 1 литр воды
Базовая рецептура	Пирог Богемский: 1,300 кг - Пирог «Бакальдрин» ; 0,700 кг - Вода; 0,600 кг - Растительное масло; 0,200 кг - Кокосовая стружка; 0,050 кг - Какао; 0,010 кг - Ароматизатор «Ромовый» ; 1,000 кг - Ананасы. Крем: 0,125 кг - «Ванилла Скай» ; 0,525 кг - Вода.

Кремиола

Смесь для приготовления заварного крема холодным способом.

<i>Преимущества</i>	Приятный ванильно - сливочный аромат; нежная структура; светло - желтый цвет крема за счет натуральных красителей: куркумы и бета - каротина; низкокалорийный; возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками; отличная водопоглотительная способность; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде (дениш, ватрушка, даллас); отсутствует миграция влаги из начинки в изделие; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Сахарная пудра, загуститель (дихрахмалфосфат), сыворотка молочная, растительный жир (пальмовое масло), крахмальная патока, молочный белок, сухое обезжиренное молоко, загуститель (альгинат натрия), ароматизаторы («Ваниль», «Ваниль - сливки»), красители (куркума, бета - каротин).
<i>Дозировка</i>	0,350 кг Кремиолы - 1,000 кг воды (18-25°C)
<i>Базовая рецептура</i>	Пирог Мандариново - кремовый: 1,300 кг - Пирог Бакальдрин; 0,650 кг - Вода (20°C); 0,600 кг - Растительное масло (20°C); 0,250 кг - Шоколадные дробсы; 1,400 кг - Мандариновые дольки. Крем: 0,400 кг - Молоко; 0,400 кг - Йогурт; 0,320 кг - Кремиола.

Кремина

Крем - порошок для холодного экспресс - приготовления различных начинок с нежным вкусом и ароматом.

<i>Преимущества</i>	Приятный сливочный аромат; нежная структура; низкокалорийный; возможность комбинирования с любой массой: взбитыми сливками, фруктовыми джемами, фондами, молоком, фруктовыми соками; отличная водопоглотительная способность; устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде (дениш, ватрушка, даллас); отсутствует миграция влаги из начинки в изделие; подходит для автоматизированных линий.
<i>Состав</i>	Сахар, сухая молочная сыворотка, декстроза, растительное масло частично гидрогенизированное (кокосовое, пальмовое), кукурузный крахмал, лактоза, сироп глюкозы, молочный белок, ароматизатор идентичный натуральному (Ваниль).
<i>Дозировка</i>	0,350 - 0,420 кг «Кремины» - 1 литр воды.
<i>Базовая рецептура</i>	Пирог «Сливочная ягода»: 1,400 кг - Пирог Бакальдрин; 0,700 кг - Вода; 0,600 кг - Растительное масло; 0,800 кг - Ягоды. Сливочный крем: 0,125 кг - Кремина; 0,525 кг - Вода.





Бирола



Фруктовая смесь для производства различных видов фруктового хлеба и других кондитерских изделий.

Преимущества	Уникальный состав с «чистой этикеткой» (Clean Label); продукт pret - a - porte на рынке фруктовых начинок; быстрое и простое приготовление: можно добавлять непосредственно в тесто или в прослойки пирожных, пряников; разнообразие рецептур: фруктовый хлеб, сдоба, пироги, печенье; возможность замораживания; готовые изделия обладают прекрасным вкусом и ароматом; длительное время сохраняют свежесть без использования консервантов.
Состав	Сухофрукты(инжир, сушеные сливы, изюм, сушеные груши, финики), вода, апельсиновые цукаты.
Дозировка	10-100% к массе муки.
Базовая рецептура	Изделия Изюминка: Тесто: 10,000 кг - Мука пшеничная; 5,000 кг - Вода; 0,800 кг - Дрожжи; 0,150 кг - Соль; 0,500 кг - Маргарин; 0,100 кг - ИБН . Фруктовая смесь: 5,000 кг - Бирола ; 0,500 кг - Грецкий орех; 0,500 кг - Изюм.

Фруктола



Уникальная начинка из смеси инжира, изюма, фиников, груш, слив и апельсинов.

Преимущества	Продукт с чистой этикеткой; не содержит консервантов и красителей; продукт расфасован в асептику, что продлевает его натуральную свежесть; продукт позволит повысить пищевую ценность готовых изделий; позволит разнообразить ассортимент изделиями с прекрасным вкусом и ароматом; продукт позволит избежать каких-либо манипуляций с сухофруктами (перебирание, замачивание, промывание, варка, измельчение, нарезка);исключить попадание посторонних предметов в продукцию (камешки, мусор, веточки).
Состав	Вода, чернослив без косточки, инжир сушеный, глюкозно-фруктозный сироп, виноград сушеный натуральный, финиковая паста, груша сушеная, цедра апельсина, рисовая мука.
Дозировка	по рецепту backaldrin
Базовая рецептура	Изделия Фруктола: 7,500 кг - Мука пшеничная; 2,500 кг - Ржаная обдирная мука; 6,000 кг - Вода; 0,180 кг - Соль; 0,500 кг - Дрожжи прессованные; 0,125 кг - Закваска Дарк Зауэр ; 0,020 кг - ХХЛ ; Внести в конце замеса. 1,500 кг - Фруктола ; 1,500 кг - Орех (дробленный); 1,500 кг - Изюм.

Термостабильные фруктовые начинки Альпен

Область применения: сдобные/слоеные изделия закрытого и открытого типа; продукты глубокой заморозки; торты и пирожные; блины. Смешивание с натуральными или растительными сливками, с заварными кремами. Легко перемешиваются. Придают крему приятный ягодный цвет. В кондитерском производстве возможно любое нетермостабильное применение: прослойка в десертах и кондитерских изделиях, в тортах между слоями. Выпекание 220° С. Срок годности: 9 месяцев.

Начинка Альпен Вишня 40%, 60%

Преимущества	Тип наполнитель с кусочками до 10 мм; Фруктовая часть: 30- 40,60- 70%; Сухие вещества: 30-40 Brix°
Состав	Вишня, вода, сахар, модифицированный кукурузный крахмал,геллановая камедь, ароматизатор натуральный «Вишня», сорбат калия, кармины, цитрат натрия 3-замещенный, лимонная кислота, бензоат натрия, цитраты кальция, антоцианины.

Начинка Альпен Персик 40%

Преимущества	Тип наполнитель с кусочками до 10 мм; Фруктовая часть: 30- 40%; Сухие вещества: 30-40 Brix°
Состав	Персик (кусочки), вода, сахар, модифицированный кукурузный крахмал, лимонная кислота,ароматизатор натуральный «Персик», сорбат калия, геллановая камедь, каротины, бензоат натрия, цитрат натрия 3-замещенный, цитраты кальция.

Начинка Альпен Абрикос 70%

Преимущества	Тип наполнитель с кусочками до 10 мм; Фруктовая часть: 60- 70%; Сухие вещества: 30-40 Brix°
Состав	Абрикос (кусочки), сахар, абрикос сок, модифицированный кукурузный крахмал, вода, лимонная кислота, ароматизатор натуральный «Абрикос», цитрат натрия 3-замещенный, сорбат калия, геллановая камедь, бензоат натрия, каротины.

Начинка Альпен Клубника 70%

Преимущества	Тип наполнитель с кусочками до 10 мм; Фруктовая часть: 60- 70%; Сухие вещества: 30-40 Brix°
Состав	Клубника, сахар, клубника сок, глюкозно-фруктозный сироп, модифицированный кукурузный крахмал, лимонная кислота, ароматизатор «Клубника», геллановая камедь, кармины, сорбат калия, цитрат натрия 3-замещенный, сахарный колер, бензоат натрия, цитраты кальция, вода.

Начинка Альпен Лесные ягоды 40%

Преимущества	Тип наполнитель с кусочками до 10 мм; Фруктовая часть: 30- 40%; Сухие вещества: 30-40 Brix°
Состав	Сахар, вода, красная смородина, ежевика, малина, модифицированный кукурузный крахмал, сорбат калия геллановая камедь, ароматизатор «Красная смородина», бензоат натрия, ароматизатор «Ежевика», кармины, цитрат натрия 3-замещенный, ароматизатор «Малина», лимонная кислота, цитраты кальция.



Кленовая Альпен



Кленовая термостабильная начинка со вкусом и ароматом кленового сиропа.

Преимущества	Идеально подходит для изготовления изделия «Кленовый Пекан», а также для других слоеных, сдобных, мучных кондитерских изделий; Имеет вкус кленового сиропа с легкой ноткой ореха пекана в послевкусии; Начинка готова к использованию; Возможно автоматическое либо ручное нанесение начинки на изделие; Начинка термостабильна и устойчива к замораживанию; Возможно применение начинки в качестве топпинга/наполнителя в сдобных, слоеных, мучных изделиях.
Состав	Состав: сахар, вода, патока крахмальная карамельная, стабилизаторы; заменитель молочного жира, антиокислитель, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы; ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности, кленовый сироп, карамелизованный сахар, консервант, краситель.
Дозировка	по рецепту backaldrin
Базовая рецептура	Косичка Кленовая Тесто: 10,000 кг - Пшеничная мука в/с 5,000 кг - Вода 0,300 кг - «Венский Круассан» 0,600 кг - Дрожжи прессованные 0,150 кг - Соль поваренная пищевая 1,100 кг - Сахар 0,300 кг - Сухое молоко 0,500 кг - Сливочное масло 4.500 кг - Маргарин на слоение 5.000 кг - Начинка Альпен «Кленовая»

Фестфикс Рус CL



Вспомогательное средство для быстрого и надежного приготовления вкусной начинки из творога для кондитерских и хлебобулочных изделий.

Преимущества	Устойчивость к низким температурам; устойчивость к высоким температурам в печи, в том числе и в открытом виде (дениш, ватрушка, даллас); возможность внесения ягод, фруктов, в т. ч. замороженных; ярко выраженный вкус и аромат творога; не растрескивается после выпечки. ПРОДУКТ С ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКОЙ!
Состав	Сахар, крахмал кукурузный, сыворотка молочная, яичный порошок, ароматизатор.
Дозировка	1,000 кг Творог, 0,900 кг - Вода, 0,500 кг Фестфикс Рус CL.
Базовая рецептура	Сечень с творогом: Тесто: 0,700- Мука пшеничная; 0,350 кг - Сахар; 0,300 кг - Сливки; 0,250 кг - Масло сливочное; 0,120 кг - Яйцо; 0,070 кг - БакМикс Классический . Творожная масса: 1,000 кг - Творог; 0,150 кг - Сахар; 0,100 кг - Яйцо; 0,100 кг - Фестфикс Рус CL

Ла-Кремма



Крем - порошок для быстрого и простого приготовления классического заварного крема с нежным сливочно-ванильным вкусом.

Преимущества	Нежная структура готового крема; Приятный вкус и аромат; Простота и легкость в работе; Широкая вариативность использования - можно разводить водой, сливками, соками, добавлять в различные начинки для придания термостабильности; Отлично сочетается с фруктами, джемами, конфитюрами; Устойчивость к низким и высоким температурам в закрытом и открытом виде; Отсутствует миграция влаги из начинки в изделие; Подходит для автоматизированных линий.
Состав	Сахарная пудра, загустители, сухое молоко, ароматизаторы, соль, краситель.
Дозировка	на 0,400 кг Ла-Кремма – 1,000 кг воды (18-25 °С)
Базовая рецептура	Пирог «Сливочная ягода»: 1,400 кг - Пирог Бакальдрин; 0,700 кг - Вода; 0,600 кг - Растительное масло; 0,800 кг - Ягоды Крем: 0,400 кг - Ла-Кремма; 1,000 кг - Вода.

Гель Альпен Нейтральный



Нейтральный прозрачный гель для заливки ягод и фруктов, используется для производства желе, мармелада, для заливки кондитерских изделий, фиксации ягод и фруктов, приготовления нежных десертов, тартов, фруктовых и ягодных корзиночек, пирогов, фруктовой пиццы.

Преимущества	Экономичен в использовании; Прекрасно подходит для покрытия фруктов и ягод на тортах и пирожных; Можно использовать в качестве желе, мармелада; Предохраняет фрукты и ягоды от высыхания и заветривания; Не впитывается в поверхность изделия; Не стекает с вертикальных и сферических поверхностей кондитерских изделий; При нарезании образует чистый срез (не тянется за ножом); Устойчив к заморозке и размораживанию; Не образует конденсата на поверхности изделий при хранении в холодильнике и/или при дефростации; После высыхания поверхность изделия нелипкая; Придает изделиям завершенность и блеск; Прозрачен, не изменяет вкус, цвет и запах ягод и фруктов; Очень удобная упаковка, подходит для всех каналов сбыта от промышленных клиентов до клиентов сегмента HORECA;
Состав	Стабилизатор, мальтодекстрин, сухой глюкозный сироп, регулятор кислотности, загуститель, ароматизатор.
Дозировка	по рецепту backaldrin
Базовая рецептура	Гель нейтральный: 1,000 кг – Вода 0,030 кг – «Альпен Нейтральный» 0,400 кг – Сахар





Фонды Альпен



«Сицилийский лимон» «Лесная малина» «Творожно-Йогуртовый»

Фонды – стабилизаторы для приготовления кремов со сливками с соответствующими вкусами.

<i>Преимущества</i>	Простое и надёжное использование; Хорошая стабильность; Устойчивость при нарезании; У фондов нежная текстура, приятный цвет, натуральный вкус; После заморозки не теряют своих свойств; Сбалансированный сладкий вкус (сахар включён);
<i>Состав</i>	Сахар, глюкоза, загустители: крахмал картофельный модифицированный; регулятор кислотности, желирующий агент желатин, соль, ароматизатор, красители.
<i>Дозировка</i>	По рецепту Бакальдрин.
<i>Базовая рецептура</i>	<i>Крем «Сицилийский лимон» и «Лесная малина»</i> 0,250 кг – Фонд «Сицилийский лимон» / Фонд «Лесная малина» 0,350 кг – Вода (комнатной температуры) 1,000 кг – Взбитые сливки <i>Крем «Творожно-йогуртовый»</i> 0,350 кг – Фонд «Творожно-йогуртовый» 0,500 кг – Вода (комнатной температуры) 1,000 кг – Взбитые сливки

Пончики и сдобные изделия

БакМикс Чуррос

Универсальная концентрированная смесь для производства изделий «Чуррос», выпеченных во фритюре.

Преимущества	Существенно сокращает время приготовления теста, упрощает технологический процесс; тесто готовится в одну стадию; не требует сложного процесса- заваривания муки и интенсивного замеса; тесто легко готовится за 10 минут; не требует добавления яичных продуктов, в смесь достаточно добавить только воду комнатной температуры и растительное масло; тестовые заготовки в процессе жарки сохраняют форму. Всегда стабильная консистенция теста; отсутствует необходимость в специализированном оборудовании инвентаре, скоростных миксерах и пр.
Состав	Мука пшеничная, крахмал пшеничный, сахар, яичный порошок, сухая молочная сыворотка, яичный белок, соль, ароматизатор.
Дозировка	100%
Базовая рецептура	Чуррос: 0,300 кг - БакМикс Чуррос ; 0,100 кг - Масло растительное; 0,300 кг - Вода;

Чизболлз

Простая в использовании смесь для приготовления бездрожжевых сырных шариков (бразильских традиционных сырных булочек).

Преимущества	Не содержат пшеничной муки; Готовые изделия имеют прекрасный объем, пористость, вкус; без применения хлебопекарных дрожжей; не требуется расстойка; возможность добавления различных гастрономических начинок (ветчина, зелень, пряности) и придания разнообразной формы готовым изделиям.
Состав	Крахмал маниоковый (тапиоковый), загуститель (крахмал картофельный модифицированный), сухая молочная сыворотка, мальтодекстрин, соль, эмульгатор, ароматизатор.
Дозировка	100%
Базовая рецептура	Чизболлз: 10,000 кг - Чизболлз ; 4,000 кг - Яйца; 4,000 кг - Сыр тертый; 1,500 кг - Масло подсолнечное; 4,000 кг - Вода.

Совет от технологов

При замесе высокорецептурных сдобных изделий можно применять метод «отсдобки». Метод «отсдобки» - это предварительный замес теста без внесения сахара и жира. Данный метод позволит сократить время расстойки тестовых заготовок. Для придания изделию волокнистой структуры и насыщенного сливочного вкуса используйте «Сдоба Микс».



Донат Рус

Смесь для производства всемирно известных донатов.

<i>Преимущества</i>	Рациональное и качественное производство донатов; хорошая стабильность и устойчивость теста во время брожения; многообразие форм и видов; подходит для методов замедления и прерывания расстойки; донат имеет красивую и стабильную форму; идеально подходит для выпекания большими партиями на автоматизированных линиях. Низкое поглощение жира; благодаря короткому времени фритирования изделия остаются долго свежими; очень нежная текстура, легко откусывается.
<i>Состав</i>	Крахмал пшеничный, сахар, эмульгатор (E471), мука пшеничная, разрыхлители (E450 (i), гидрокарбонат натрия), эмульгатор (E481), сухое обезжиренное молоко, загуститель (гуаровая камедь), глютен пшеничный, краситель (бета-каротин), ароматизатор, технологическое вспомогательное средство - ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, протеаза), вещество для обработки муки (L-цистеин), антиокислитель (аскорбиновая кислота).
<i>Дозировка</i>	10% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Донат: 0,900 кг - Мука пшеничная; 0,100 кг - Донат Рус ; 0,460 кг - Вода; 0,035 кг - Дрожжи прессованные; 0,015 кг - Соль; 0,070 кг - Сахар; 0,080 кг - Маргарин.

Дунайский концентрат

Хлебопекарная экономичная смесь для производства пончиков. Концентрат прост и эффективен в использовании, а также подойдет для производства других сдобных изделий. Начиненные вкусным кремом или фруктовым джемом, пончики, несомненно, станут любимым лакомством ваших покупателей.

<i>Преимущества</i>	Сокращение и оптимизация технологического процесса; не требуется внесение яйца и улучшителя; отличный объем изделий; стабильное высокое качество; прекрасные вкусовые качества; минимальный процент впитываемости фритюрного жира; устойчивость при замораживании и дефростации.
<i>Состав</i>	Пшеничная мука, растительный жир, крахмальная патока, молочный белок, регулятор кислотности трифосфат натрия, яичный порошок, соль, декстроза, разрыхлители фосфат кальция, гидрокарбонат натрия, ароматизаторы «Лимон», «Ваниль», специи (куркума).
<i>Дозировка</i>	10-33% к массе муки.
<i>Базовая рецептура</i>	Пончики Берлинские: 10,000 кг - Пшеничная мука; 5,500 кг - Вода (количество зависит от качества муки); 0,800 кг - Дрожжи прессованные; 3,300 кг - Дунайский концентрат ; 1,000 кг - Сахар.

Кваркболлз



Смесь для приготовления бездрожжевых творожных пончиков.

Преимущества	В составе продукта уже есть натуральный творожный порошок, что позволяет добиться стабильного продукта без постоянного контроля качества творога; творожные пончики самостоятельно переворачиваются во время фритирования; удобство и простота в применении: «просто добавь воды» и растительное масло; превосходный ванильный вкус и нежный кремовый цвет мякиша; оптимальное соотношение «цена - качество»; идеальны как в горячем, так и в холодном виде; прекрасно гармонируют с фруктовыми сиропами и топпингами; приготовление пончиков занимает всего 20 минут; добавление куркумы, зеленого чая, ягод, орехов позволит разнообразить цветовую и вкусовую палитры; готовые пончики можно замораживать и разогревать по мере необходимости.
Состав	Пшеничная мука, сахар, кукурузный крахмал, сухой яичный желток, сухое обезжиренное молоко, сухой яичный белок, сухая молочная сыворотка, разрыхлитель (дифосфат натрия, бикарбонат натрия), творожный порошок, соль, ароматизатор, краситель (бета-каротин).
Дозировка	100%.
Базовая рецептура	Кваркболлз: 25,000 кг - Кваркболлз ; 20,750 кг - Вода (10°C); 2,500 кг - Растительное масло.

Супер Пончик



Универсальная готовая смесь для производства особо ароматных пончиков с прекрасным объемом, сочным мякишем, аппетитным кремовым цветом.

Преимущества	Универсальная готовая смесь; рациональное и простое приготовление пончиков; длительный срок хранения (7 суток); минимальный процент впитываемости фритюрного жира; изделия устойчивы к замораживанию и дефростации.
Состав	Сухая молочная сыворотка, пшеничная мука, соевая мука, антислеживающий агент (фосфат кальция), разрыхлитель (дифосфат натрия), краситель (бета-каротин), ароматизатор, антиокислитель (аскорбиновая кислота), вспомогательные вещества (ферменты амилазы и гемицеллюлазы).
Дозировка	7% к массе муки.
Базовая рецептура	Супер Пончик: 10,000 кг - Пшеничная мука; 0,700 кг - Супер Пончик ; 2,500 кг - Вода; 2,500 кг - Яйцо; 0,700 кг - Подсолнечное масло; 0,700 кг - Дрожжи прессованные; 0,700 кг - Сахар; 0,130 кг - Соль.





Пончик Венский

Концентрированная смесь для приготовления нежирных ароматных венских пончиков. Изделия прекрасно держат форму, долгое время остаются мягкими, воздушными. Венские пончики признаны и любимы во всем мире!

	Низкая дозировка; улучшители уже в составе; отличная стабильность и устойчивость во время расстойки и жарки.
	Пшеничная мука, сухая молочная сыворотка, сахар, лактоза, сухой яичный порошок, соль, декстроза, регулятор кислотности (фосфат кальция, фосфат натрия), антиокислитель аскорбиновая кислота, энзимы.
	20% к массе муки.
	Пончик Венский: 10,000 кг - Пшеничная мука; 4,750 кг - Вода; 2,000 кг - Пончик Венский ; 0,800 кг - Дрожжи прессованные; 1,000 кг - Яйцо; 0,800 кг - Растительное масло.

Сдоба Микс



Хлебопекарный улучшитель для сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий. Изделия приобретают мягкую, эластичную и ароматную корочку. Применение технологии slow dough (длительного брожения) придаёт изделиям особенно приятный сливочный вкус, сохраняя свежесть готовых изделий на более длительное время.

Преимущества	Широкая сфера применения; исключительный вкус; эластичный и сочный мякиш.
Состав	Носитель (дикрахмалфосфат), сыворотка молочная, пшеничная мука, ароматизатор «Панетонне», разрыхлитель (фосфат кальция), рапсовое масло, антиокислитель (аскорбиновая кислота), вспомогательные вещества (ферменты альфа-амилазы и гемицеллюлазы)
Дозировка	12% к массе муки.
Базовая рецептура	Сливочная плетенка: 10,000 кг - Пшеничная мука; 1,200 кг - Сдоба Микс ; 3,500 кг - Вода; 0,800 кг - Дрожжи прессованные; 0,150 кг - Соль; 1,500 кг - Сливочное масло; 2,000 кг - Сахар-песок; 2,000 кг - Яйцо куриное.

Совет от технологов

Берлинские пончики перед выпечкой необходимо заветрить в течение 7-10 минут. Выпечку во фритюре начинать именно с заветренной стороны, благодаря этому пончик будет менее жирным. Для оптимального результата рекомендуем использовать микс «Супер Пончик».

Ароматизаторы теста и кремов

Ароматизаторы:
Апельсиновый
Ванильный
Горький Миндаль
Лимонный
Ромовый



Жидкий термостабильный ароматизатор для производства хлебобулочных, кондитерских изделий, начинок и мороженого.

Преимущества	Жидкий, морозоустойчивый, термостабильный ароматизатор; однородная консистенция; придает изделиям ярко выраженный и устойчивый вкус и аромат; получение более стойкой и насыщенной органолептики; удобная пластиковая упаковка; минимальный расход позволяет добиться максимальной финансовой экономии.
Состав	Вода, ароматизатор натуральный (Апельсин/Ваниль/Горький Миндаль/Лимон/Ром).
Дозировка	0,003-0,004 кг Ароматизатора на 1,000 кг общей массы.
Базовая рецептура	Штоллен: 10,000 кг - Мука пшеничная; 2,800 кг - Вода; 1,000 кг - Дрожжи прессованные; 0,500 кг - Яйцо; 0,800 кг - Сахар; 0,100 кг - Соль; 0,400 кг - Сухое молоко; 1,500 кг - Линцпастер ; 2,500 кг - Маргарин; 0,250 кг - Ароматизатор Ванильный ; 0,150 кг - Ароматизатор Апельсиновый ; 4,000 кг - Изюм; 1,000 кг - Миндальный орех; 0,800 кг - Фундук; 0,750 кг - Клюква сушеная ; 0,750 кг - Цукаты; Свити (декор)



Совет от технологов

Для того чтобы кулич был более сочным, ароматным и дольше оставался свежим, тесто для него необходимо замешивать более слабой консистенции. Изюм, цукаты и различные включения нужно предварительно замочить в воде с добавлением рома/коньяка и ароматизаторов. Используйте линейку ароматизаторов backaldrin.

Официальные дилеры:

Архангельск – ООО «Диетпродукт плюс»
163002, г. Архангельск, ул. Павла Усова, д. 45, оф. 7
Тел.: +7 (8182) 68-57-23, 68-51-70
E-mail: dproduct@mail.ru
www.vk.com/club54191282

Барнаул- ООО «Премиум класс»
656064, Алтайский край, г.Барнаул, ул.Власихинская, 57ж
Тел.: +7 (3852) 60-38-92
E-mail: macter-klass@mail.ru
www.keksonline.ru

ООО «ТД «РК Белгород»
308023, г. Белгород: 5-й Заводской переулок, 32а
Тел.: +7 (4722) 90-17-23
E-mail: belgorod@rk3000.ru
www.rk3000.ru

Благовещенск – ИП Чернявский С.П.
675000, г. Благовещенск, ул. Горького, д. 32б
Тел.: +7 (4612) 209-777, 54-11-77
E-mail: info@profihlebr.ru
snab@profihlebr.ru отдел снабжения
dir@profihlebr.ru руководитель
www.profihlebr.ru

Владивосток – ООО «Группа Компаний «Пасифик»
690005, г. Владивосток, ул. Светланская, 150
Тел.: +7 (423) 222-37-94, 249-96-11
E-mail: kuchekeeva@pacific.su
www.pacific-product.ru

Владимир – ООО «Трэйд»
600035, г. Владимир, ул. Куйбышева, д. 20а
Тел.: +7 (4922) 53-36-66, 37-24-49
E-mail: alt-t@mail.ru
www.палитравкуса.рф

Волгоград – ООО «Палером-Кондитер»
400066, г. Волгоград, ул. Коммунистическая, 28а
Тел./факс: +7 (8442) 33-38-95, 33-38-96
E-mail: palerom@mail.ru
www.palerom-kondi.ru

Вологда – ИП Руссанова Л.К.
160010, г. Вологда, ул. Клубова, д. 25
Тел.: +7 (8172) 21-86-55, 57-09-18, 21-85-79,
+7 (911)444-18-80
E-mail: Ruslim06@mail.ru

Воронеж – ООО «ТД «РК Белгород»
394026, г. Воронеж, ул. Машиностроителей, д. 3
Тел.: +7 (473) 261-99-86, 269-59-56
E-mail: vrn@rk3000.ru
www.rk3000.ru

Иваново – ООО «Трэйд»
153021, г. Иваново, ул. Гаражная, д. 14\26
Тел.: +7 (961) 245-35-36
E-mail: Ivanovo@palitravk.ru
www.палитравкуса.рф

Екатеринбург – ООО Фирма «Арома-Люкс»
Офис компании, оптовый склад:
620089, г. Екатеринбург, ул. Крестинского 46, корп. 5б, «Все для кондитера и пекаря», оптово-розничный магазин:
620109, г. Екатеринбург, ул. Токарей 68
Магазин инвентаря и декора:
г. Екатеринбург, ул. Первомайская 67
E-mail: manager4@aroma-lux.ru
www.aroma-lux.ru
интернет-магазин: www.pekar-konditer.ru

Иркутск – ООО «Сезам»
664033, Иркутск, ул.Майская, 16 (домофон 6)
Тел.: +7 (3952) 708-759, 701-221
E-mail: sezam-irk@mail.ru
www.sezam-irk.ru

Казань – ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ»
420095, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Восстания, д.100, корп. 312, офис 404
Тел.: +7 (843) 212-56-84, 212-56-81;
+7 (903) 061-10-88 (многоканальный).
E-mail: alkair-1@mail.ru
www.tdalkair.ru

Калининград – ГК «Агротрэйд»
236004, Калининград, улица Аллея Смелых, 31а
Тел.: +7 (4012) 603-930
E-mail: tehnolog@agrotrade39.ru
www.agrotrade39.ru

Киров – ИП Тебенькова М.А.
610020, г. Киров, ул. К. Маркса, д. 42б
Склад: 610035, г. Киров, ул. И. Попова, д. 71
Тел.: +7 (8332) 415-145, 415-152, 415-153, 415-154
E-mail: info@pd-k.ru
www.pd-k.ru

Краснодар – ООО «Конто»
г. Краснодар, ул. Солнечная, 4б.
Тел.: +7 (861) 279-65-10
E-mail: info@konto1994.ru
www.konto1994.ru

Красноярск – ООО «Пищевые ингредиенты»
660061, г. Красноярск, ул. Калинина, д. 169, офис 2
Тел.: +7 (391) 986-86-06
E-mail: info@foodresource.ru
www.foodresource.ru

Курск – ООО «ТД «РК Белгород»
305029, г. Курск, ул. Карла Маркса, д. 33/41
Тел.: +7 (4712) 58-51-26, 53-10-90
E-mail: kursk@rk3000.ru
www.rk3000.ru

Липецк- ООО «Родной край»
398001, г.Липецк, ул.Зегеля, 21 А
Тел.: +7(4742) 55-56-58, 56-77-89
E-mail: lipetsk@rk.3000.ru
www.rk3000.ru

Нижний Новгород – ООО «Ода-Трейд»
603003, г. Нижний Новгород, ул. Баррикад, д. 1, корп. 6
Тел.: +7 (831) 216-21-05, +7 (909) 296-00-68
E-mail: managerpost@oda-trade.ru
www.oda-trade.ru

Новосибирск – ООО ТД «НСК»
630001, г.Новосибирск, ул.Сухарная, 35 (склад)
Ул.Шорная, 14 (офис)
Тел.: +7 (383) 363-31-10
E-mail: info@nsk-konditer.ru
www.nsk-konditer.ru

Омск – ООО «ТК «Анда»
644031, г. Омск, ул. 2-я Производственная, д. 26
Тел.: +7 (3812) 58-05-44
E-mail: office@an-da.ru
www.an-da.ru

Орел – ООО «Люта»
302212, г. Орел, ул.Молдавская, 22
Тел.: +7(953) 612-04-40, +7(953) 748-37-03
E-mail: lyuta_57@mail.ru
www.lyuta.ru

Пенза – ООО «Тортила»
440034, г. Пенза, проезд Металлистов 2, корп.1
Тел.: +7 (8412) 99-61-01
www.panemchik.ru

Пермь – ИП Шелковников А.С.
614990, г. Пермь, ул. Хлебозаводская, 22, стр.12/3
Тел.: +7 (342) 201-8-102 (доб. 200) -
руководитель отдела продаж
Тел.: +7 (342) 201-8-102 (доб. 102) -
коммерческий директор
Тел.: +7 (342) 201-8-102 (доб. 233) -
менеджер коммерческого отдела
E-mail: scald@perm.ru
www.scald-perm.ru

Петрозаводск – ООО «Технология Вкуса»
185005 Республика Карелия г. Петрозаводск,
ул. Коммунистов, д.50, стр.16, пом 2
Тел.: +7 (8142) 33-18-20
E-mail: tehno.vkus@mail.ru

Ростов-на-Дону – ООО «Конто»
344037, г. Ростов-на-Дону, ул. Буйнакская, д. 5
(вход со стороны 30 Линия, 5б)
Тел.: +7 (861) 279-65-10
E-mail: info@konto1994.ru
www.konto1994.ru

Рязань – ООО «Трэйд»
390010, г. Рязань, пр-д Шабулина, д. 18г
Тел.: +7 (920) 980-62-62
E-mail: ryazan@palitravk.ru
www.палитравкуса.рф

Самара – ООО «Тортила»
443052, г. Самара, Корсунский переулок, д. 14
Тел.: +7 (846) 321-20-20

Саратов – ООО «Тортила»
410001, г. Саратов, Новоастраханское шоссе, 67
Тел.: +7 (8452) 39-54-85
www.panemchik.ru

Санкт-Петербург – ООО «Синком»
192102 Санкт-Петербург, наб. р. Волковки, д. 7, офис 303, БЦ «Иволга»
Тел.: +7 (812) 317-82-92
E-mail: mail@sinkom.spb.ru
www.sinkom.spb.ru

Смоленск – ООО «Люта»
214020, г. Смоленск, ул. Шевченко, д. 79
Тел.: +7 (4812) 31-30-67
E-mail: lyta_67@mail.ru
www.lyuta.ru

Ставрополь – ООО «Дом Пекаря»
355020, г. Ставрополь, Обьездная, 36
Тел./факс: +7 (8652) 28-41-97, 49-39-49,
28-34-54
E-mail: DVP5@yandex.ru

Томск – ООО «Сибинвест-Т»
634009, г. Томск, ул. Мельничная, 38 Г
Тел.:8 (3822) 996-101, 996-102
Тел.: +7(913) 805-34-20
E-mail:invest@sibinvest-t.ru
www.sibinvest-t.ru

Тула – ООО «ТК Продсервис»
300045,г. Тула, ул. Некрасова, д. 7а, оф. 102
Тел.: +7 (4872) 700-688, 700-689
E-mail: info@prodservis71.ru
www.prodservis71.ru

Уфа – ООО «СоюзПищеПром»
450043, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Центральная, 31/2
Тел.: +7 (347) 258-87-05
E-mail: office@ufaspp.ru
www.ufaspp.ru

Хабаровск – ООО «Фирма Август»
680006, г. Хабаровск, ул. Индустриальная 19
Тел.: +7 (4212) 54-44-55, 54-44-56, 54-44-57
E-mail: info@august-khv.ru
www.august-khv.ru

Челябинск – ООО ТД «Ладья»
454053, г. Челябинск, ул. Троицкий тракт, 54
Тел.: +7 (351) 269-38-66, 269-39-83,
269-44-47, 269-39-53
E-mail: ladja_tf@rambler.ru
www.ladja.su

Ярославль – ООО «Трэйд»
150030, г. Ярославль, пр-т Фрунзе, 24 а, пом 29
Тел.: +7 (4852) 20-51-31
E-mail: yaroslavl@palitravk.ru
www.палитравкуса.рф

ООО«Бакалдрин Рус»

142791 город Москва, поселение Сосенское, улица Адмирала Корнилова домовладение 19 строение 2
Тел.: +7 (495) 500 55 99,
Факс: +7 (495) 510 10 88
E-mail: rus@backaldrin.ru,
zakaz@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

**Представительство
в Санкт-Петербурге:**

191119, Санкт-Петербург, ул.
Днепропетровская д. 37
Тел.: +7 (812) 332-15-78,
+7 (921) 855-73-43
E-mail: spb@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

**Представительство
в Новосибирске:**

630005, Новосибирск,
ул. Крылова 36, офис 214
630088, Новосибирск,
ул.Северный проезд 1 (склад)
Тел.:+7 (383) 249-11-35,
+7 (923) 141-09-88,
+7 (923) 141-09-87,
+7 (923) 141-09-89
E-mail: nsk@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

