

ЗОЖ-ассортимент:

хлебная полка



Тренды, которые меняют вашу полку — проще, чем кажется!



Трендовый состав: модные суперфуды, продукты с добавлением овощей, традиционные зерновые и злаковые ингредиенты, а также направление free from в производстве ХБИ.

Развитие ассортимента начинается с анализа целевой аудитории и покупательских предпочтений. Запрос на товары для здорового питания — один из главных трендов последнего времени.

ЗОЖ КАК СТИЛЬ ЖИЗНИ

Обогащение выпечки различными зерновыми продуктами и овощами позволяет не только придать вкус и аромат изделию, но также выносить информацию об их пользе на этикетку. Суперфуды, такие как гречка и киноа; цельнозерновая мука, содержащая «медленные» углеводы; сублимированные овощи, а также знакомые и понятные продукты переработки зерна — помогут удовлетворить потребности даже самых требовательных покупателей!

ОСОЗНАННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ

Осознанное потребление предполагает ответственность за выбор продуктов и их количество. Порционные изделия, продукты с повышенной концентрацией полезных веществ, например, витаминов, минералов и белков или категории free from (без сахара, без глютена, без муки и т. д.) — все эти запросы потребителей являются основой для расширения ассортимента.

FEEL GOOD («ПОЧУВСТВУЙ СЕБЯ ХОРОШО»)

Внимательное отношение к своему питанию под девизом Feel Good («Почувствуй себя хорошо») — это то, что определяет поведение и стиль жизни потребителей в последние несколько лет.

Наша новая ассортиментная концепция базируется на принципах Feel Good, объединяющих следующие направления:

• Free from

Продукция для производства изделий без ингредиентов, которые некоторые покупатели осознанно исключают из своего рациона. Например: без глютена, без пшеничной муки, без индексов Е в составе и т. д.

• Сила зерна

Продукция для выпуска изделий с высоким содержанием зерновых компонентов и продуктов их переработки со сбалансированным составом, богатым макро- и микроэлементами, а также витаминами.

• Польза овощей.

Ингредиенты для выработки изделий, обогащенных различными продуктами переработки овощей, что обеспечивает насыщенный вкус, аромат и привлекательный внешний вид готовой выпечки и позволяет выносить информацию об этом на этикетку.





- ▶ **БРЕД МИКС ГЛЮТЕН ЛАЙТ**
Смесь для выпечных изделий, не содержащих глютен, с семенами подсолнечника, льна и тыквы.
- ▶ **БРЕД МИКС ГЛЮТЕН ФРИ**
Смесь для выпеченных изделий, в том числе безглютеновых, с семенами подсолнечника, льна и тыквы.
- ▶ **ВИТАЛИТИ МИКС**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.
- ▶ **ГРЕЧНЕВАЯ МИКС**
Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением гречневых и солодовых продуктов, а также пшеничных отрубей.
- ▶ **ЗЕРНА И ЗЛАКИ**
Смесь для зерновых изделий без муки с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, льна, тыквы и кунжутом.
- ▶ **ФИТНЕС МИКС АКТИВ**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением сушеной моркови, цельнозерновой муки, семян подсолнечника, льна и тыквы, овсяных хлопьев, мака и сухой закваски.



- ▶ **ВИКТОРИЯ**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами подсолнечника, льна, соей и пшеничными отрубями.
- ▶ **ВИТАЛИТИ МИКС**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.
- ▶ **ГРЕЧНЕВАЯ МИКС**
Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением гречневых и солодовых продуктов, а также пшеничных отрубей.
- ▶ **ДЕРЕВЕНСКАЯ**
Смесь для хлебобулочных изделий с овсяными отрубями и хлопьями, маком, семенами подсолнечника и льна, соей, кунжутом.
- ▶ **ЗЕРНА И ЗЛАКИ**
Смесь для зерновых изделий без муки с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, льна, тыквы и кунжутом.
- ▶ **ИНТЕГРАЛ**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с пшеничными отрубями.
- ▶ **ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами подсолнечника, льна, пшеном, пшеничными отрубями, овсяными, пшеничными и кукурузными хлопьями, цельнозерновой пшеничной мукой, солодовыми продуктами.
- ▶ **ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ**
Смесь для традиционных немецких изделий пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.
- ▶ **ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ**
Смесь для традиционных немецких изделий пумперникель со светлым цветом мякиша, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.
- ▶ **КИНОА МИКС РУС**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами киноа, тыквы, подсолнечника, кунжутом, овсяными и картофельными хлопьями, маком.
- ▶ **КОРНАЛЫТ**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с цельнозерновой пшеничной и ржаной мукой, семенами подсолнечника, льна и овсяными хлопьями.
- ▶ **КУКУРУЗА МИКС**
Смесь для хлебобулочных изделий с кукурузной крупой и экструдированной кукурузной крупкой.
- ▶ **МАЙСМАКС**
Смесь для хлебобулочных изделий, богатых различными кукурузными продуктами, а также семенами подсолнечника.
- ▶ **МАЛЫТ МИКС**
Смесь для хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом с кукурузными хлопьями, семенами льна и подсолнечника.
- ▶ **РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ**
Смесь для темных ржаных заварных сортов хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника и солодовыми продуктами.
- ▶ **СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ**
Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами льна, подсолнечника, кунжутом, пшеничными отрубями, картофельными и овсяными хлопьями, солодовыми продуктами.

▶ **СПОРТИВНАЯ**

Смесь для хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника и льна, соей, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.

▶ **СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ**

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

▶ **ТЫКВИТА**

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

▶ **ФИТНЕС МИКС**

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с сушеной морковью, семенами подсолнечника и льна, кунжутом и овсяными хлопьями.

▶ **ФИТНЕС МИКС АКТИВ**

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением сушеной моркови, цельнозерновой муки, семян подсолнечника, льна и тыквы, овсяных хлопьев, мака и сухой закваски.

▶ **ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ**

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с гречневой мукой, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.

▶ **ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ**

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

▶ **ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ**

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

▶ **ФИТНЕС МИКС РЖАНАЯ**

Смесь для хлебобулочных изделий с цельнозерновой ржаной мукой.



▶ **ВИТАЛИТИ МИКС**

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.

▶ **ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ**

Смесь для хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями, с добавлением сушеного лука, петрушки и укропа, а также пшеничной солодовой муки.

▶ **ИРЕКС ПОМОДОРО**

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

▶ **КАРТОФЕЛЬ МИКС**

Смесь для хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями.

▶ **ОВОЩНАЯ МИКС**

Смесь для хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей (свекла, томаты, морковь, лук, чеснок), овсяных хлопьев, семян льна, солодовых продуктов и пряностей.

▶ **ПИА-ДО-МИКС**

Смесь для хлебобулочных изделий с пряными травами (орегано, майоран, базилик, розмарин) и сушеными овощами (лук, паприка, чеснок, томаты).

▶ **ФИТНЕС МИКС**

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с сушеной морковью, семенами подсолнечника и льна, кунжутом и овсяными хлопьями.

▶ **ФИТНЕС МИКС АКТИВ**

Смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением сушеной моркови, цельнозерновой муки, семян подсолнечника, льна и тыквы, овсяных хлопьев, мака и сухой закваски.





Направление FREE FROM объединяет продукты, на основе которых можно выпускать изделия без ингредиентов, которые человек осознанно исключает из своего рациона. Например: без глютена, без муки, без индексов Е в составе и т. д.

БРЭД МИКС ГЛЮТЕН ЛАЙТ

БРЭД МИКС ГЛЮТЕН ЛАЙТ — смесь для выпечных изделий, **не содержащих глютен**, с семенами **подсолнечника, льна и тыквы**.
Дозировка: 100 %

Изделия выпечные «Корн вита»



БРЭД МИКС ГЛЮТЕН-ЛАЙТ

Дрожжи прессованные	100,00 кг
Масло подсолнечное	2,50 кг
Вода (t = 14-16 °С)	3,50 кг
	65,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 6 мин
Температура теста после замеса	24-26 °С
Продолжительность брожения теста	отсутствует
Масса тестовой заготовки	0,6-1,7 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	45-60 мин
Температура выпечки	230-210 °С
Пар	0,6-1,2 л
Продолжительность выпечки	45-70 мин

Примечания:

1. Во время формирования тестовые заготовки можно сформовать вручную и сгладить в формах скребком, немного смоченным водой;
2. Через 2 минуты после подачи пара в начале выпечки открыть шибер.

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



* Может содержать следы глютена.

Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен. (Пункт 16, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»)

БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ

БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ — смесь для выпеченных изделий, в том числе **безглютеновых**, с семенами подсолнечника, льна и тыквы.
Дозировка: 100 %

Изделия выпечные «Корнброт»



БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ

Дрожжи прессованные
Вода (t = 14 °C)

100,00 кг
2,50 кг
65,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста
Температура теста после замеса
Продолжительность брожения теста
Масса тестовой заготовки
Форма изделий
Продолжительность окончательной расстойки
Температура выпечки
Пар
Продолжительность выпечки

2 + 6 мин
24 °C
отсутствует
0,7-1,7 кг
формовые
60-80 мин
240-200 °C
1,6-1,8 л
45-70 мин

Примечания:

1. Во время формования тестовые заготовки сглаживаются в формах скребком и смачиваются водой;
2. Через 2 минуты после подачи пара в начале выпечки открыть шибер.

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





ВИТАЛИТИ МИКС

ВИТАЛИТИ МИКС — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих **сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.**

Дозировка: 10-35 %



Более подробную информацию о продукте вы найдете в разделе «Сила зерна».

ГРЕЧНЕВАЯ МИКС



ГРЕЧНЕВАЯ МИКС — смесь для хлебобулочных изделий с добавлением **гречневых и солодовых продуктов,** а также **пшеничных отрубей.**

Дозировка: до 40 %



Более подробную информацию о продукте вы найдете в разделе «Сила зерна».

FREE
FROM

Зерна и ЗЛАКИ

ЗЕРНА И ЗЛАКИ — смесь для зерновых изделий без муки с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, льна, тыквы и кунжутом.
Дозировка: 100 %



Более подробную информацию о продукте вы найдете в разделе «Сила зерна».

Фитнес
МИКС АКТИВ

ФИТНЕС МИКС АКТИВ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением **сушеной моркови, цельнозерновой муки, семян подсолнечника, льна и тыквы, овсяных хлопьев, мака** и сухой закваски.
Дозировка: до 35 %



Более подробную информацию о продукте вы найдете в разделе «Сила зерна».

Используй всю силу зерна!

Зерно – основа основ для всего человечества. Люди научились его возделывать, перерабатывать и производить из него великое многообразие продуктов еще многие тысячелетия назад. Зерновые культуры выращиваются почти на всех континентах планеты и являются основой рациона всего человечества. Это обусловлено тем, что зерновые продукты имеют сбалансированный состав, богатый различными макро- и микроэлементами, а также витаминами.

Зерновые продукты и продукты их переработки являются основой для хлебопекарной и кондитерской промышленности. Без их использования невозможно представить себе ни одно хлебулочное или мучное кондитерское изделие.

Познакомьтесь с широкой гаммой нашей продукции на основе зерновых продуктов и предложите вашим клиентам великое разнообразие вкусной и полезной выпечки!

Используй всю силу зерна!

Основной состав продуктов концепции «Сила зерна»



Гречка

продукт переработки гречки – гречневая мука – является превосходным источником растительного белка, содержащего восемь незаменимых аминокислот, имеет очень низкое содержание жиров, богата клетчаткой, калием, фосфором, железом, селеном, цинком, марганцем, магнием, витаминами группы В и витамином Е.



Кунжут

содержит большое количество белка, богат пищевыми волокнами, витаминами группы В, макро- и микроэлементами (магний, кальций, цинк), кроме того, кунжут содержит уникальный компонент – сезамин, который способствует быстрому сжиганию жиров в организме.



Киноа

прекрасный источник растительного белка, клетчатки, железа, тиамина, меди, витамина В6, фосфора, марганца, магния и фолиевой кислоты. Уникальный сбалансированный состав, а также содержание различных минералов, антиоксидантов, витаминов и жирных кислот делает киноа очень полезным продуктом.



Кукуруза

продукты переработки кукурузы являются ценными источниками пищевых волокон, витаминов группы В, витамина А и макроэлементов (кальций, железо, магний и др.). Кукурузные продукты оказывают очищающее действие на человеческий организм, поскольку вещества, содержащиеся в них, способствуют выведению тяжелых и токсических веществ.



Пшеница

зерно пшеницы и продукты его переработки являются превосходными источниками растительного белка, углеводов, пищевых волокон, а также витаминов группы В. В состав зерен входит магний и калий – минералы, которые улучшают углеводный обмен и принимают активное участие в формировании костной ткани, а также особенно важны для работы сердечно-сосудистой системы.



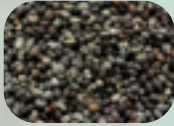
Просо

содержит большое количество белка, является источником витамина А, витаминов группы В, Е, РР, бета-каротина, также содержит полезные макро- и микроэлементы (йод, железо, кальций, калий, магний). Кроме того, просо – источник широко известного витамина красоты – биотина, который позволяет длительное время поддерживать молодость.



Семена льна

семена льна и продукт его переработки – льняная мука – источники ценнейшего белка и клетчатки, содержат полиненасыщенные жирные кислоты (омега-3 и омега-6), которые не синтезируются в организме, но участвуют во многих его функциях, поэтому должны присутствовать в пище в достаточном количестве; также содержат полезные макро- и микроэлементы (калий, магний, селен).



Семена мака

содержат большое количество белка, богаты легкоусвояемым кальцием, мононенасыщенными жирными кислотами, витаминами группы В (в том числе фолиевой кислотой), витаминами А, Е, D, С, а также полезными макроэлементами (калий, железом, кальцием и магнием). Также в состав маковых семян входят естественные антиоксиданты, предотвращающие повреждение клеток организма.



Семена тыквы

богаты витаминами и минералами, в числе которых витамины группы В, витамины А, С, D, Е, К, полезные макро- и микроэлементы (кальций, селен, калий, железо, цинк, магний, медь, фосфор, марганец), аминокислоты и жирные растительные кислоты. Также семена тыквы являются отличным источником растительного белка.



Соя

соя и продукты ее переработки одни из богатейших белком растительных ингредиентов, являются рекордсменом по содержанию омега-3-жирной кислоты, характеризуются высоким содержанием витаминов и микроэлементов. За счет легкоусвояемости и наличия лецитина, ускоряющего обмен веществ, соя способствует снижению веса, именно поэтому используется в различных концепциях диетического и альтернативного питания.



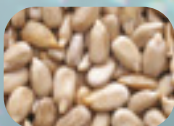
Овес

продукты переработки овса являются важными источниками незаменимых аминокислот, эфирных масел, пищевых волокон, кроме того, отличаются оптимальным процентным соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов. Потребление продуктов переработки овса нормализует уровень глюкозы и холестерина в крови.



Рожь

рожь и продукты ее переработки - источники ценнейшего белка и углеводов, являющиеся поставщиками энергии для организма; обладают богатым химическим составом, в том числе содержат большое количество кальция, который принимает участие в построении и поддержании крепости костной ткани, а также необходим для нормальной работы нервной системы.



Ядра семян подсолнечника

являются источником полиненасыщенных жирных кислот, макро- и микроэлементов, витаминов группы В (в том числе фолиевой кислоты, биотина), витаминов D и Е, которые способствуют укреплению стенок сосудов и нормализуют кислотно-щелочной баланс в организме.

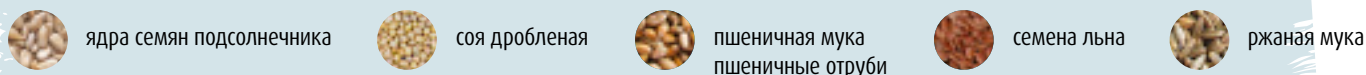


Ячмень

продукты переработки ячменя являются источниками пищевых волокон, витаминов А, Е, витаминов группы В, макро- и микроэлементов (фосфор, магний, селен, кальций, марганец). Благодаря наличию активных ферментов и аминокислот, потребление ячменных продуктов нормализует обмен веществ, помогает укрепить стенки сосудов и повышает уровень гемоглобина.



ВИКТОРИЯ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами **подсолнечника, льна, соей и пшеничными отрубями.**
Дозировка: до 20 %



ИЗДЕЛИЯ ХЛЕББУЛОЧНЫЕ ПШЕНИЧНО-РЖАНЫЕ «БАВАРСКИЕ»



Мука пшеничная высшего сорта 70,00 кг
 Мука ржаная обдирная 15,00 кг
ВИКТОРИЯ 15,00 кг
ПАНИФАРИН 1,00 кг
АГРАМ ТЕМНЫЙ 0,50 кг
 Дрожжи прессованные 2,50 кг
 Соль 2,00 кг
 Вода, около 60,00 л

Параметры технологического процесса

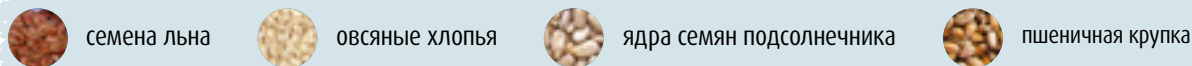
Продолжительность замеса теста 4 + 6 мин
 Температура теста после замеса 26-28 °С
 Продолжительность брожения теста 15-20 мин
 Масса тестовой заготовки 0,36 кг
 Форма изделий круглая
 Продолжительность окончательной расстойки 40-50 мин
 Температура выпечки 230-190 °С
 Продолжительность выпечки 25-30 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ВИТАЛИТИ МИКС

ВИТАЛИТИ МИКС — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих **сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.**
Дозировка: 10-35 %



ИЗДЕЛИЯ ХЛЕББУЛОЧНЫЕ «ВИТАЛИТИ»



Мука пшеничная высшего сорта 80,00 кг
ВИТАЛИТИ МИКС 20,00 кг
ПАНИФАРИН 1,00 кг
 Дрожжи прессованные 3,00 кг
 Соль 2,00 кг
 Вода (на замочку и замес), около 62,00 л

Форма изделий разнообразная
 Продолжительность окончательной расстойки 60-70 мин
 Температура выпечки, подовая печь 230-210 °С
 Пар 1,5 л
 Продолжительность выпечки 20-37 мин

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста 5 + 7 мин
 Температура теста после замеса 26-28 °С
 Продолжительность брожения теста 15-20 мин
 Масса тестовой заготовки 0,30-0,60 кг

Примечание

Перед внесением в тесто смесь ВИТАЛИТИ МИКС заливают водой с температурой 40 °С в соотношении 1:1 и оставляют на 2-2,5 часа для набухания.

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ГРЕЧНЕВАЯ МИКС

Гречка – современный суперфуд!

ГРЕЧНЕВАЯ МИКС — смесь для хлебулочных изделий с добавлением **гречневых** и **солодовых продуктов**, а также **пшеничных отрубей**.
Дозировка: до 40 %



пшеничная мука (в т.ч. солодовая и солодовая обжаренная)
пшеничные отруби



гречневые хлопья
гречневая мука



ячменный солодовый
экстракт

ИЗДЕЛИЯ «ФЕРМЕРСКИЕ ГРЕЧНЕВЫЕ»



Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг	Масса тестовой заготовки	0,55 кг
ГРЕЧНЕВАЯ МИКС	30,00 кг	Форма изделий	округлая, продолговато-овальная
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Продолжительность окончательной расстойки	50–60 мин
Соль	1,80 кг	Температура выпечки, подовая печь	230–210 °С
Вода, около	57,00–59,00 л	Пар	1,4 л
Параметры технологического процесса		Продолжительность выпечки	31–33 мин
Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин		
Температура теста после замеса	26–28 °С		
Продолжительность брожения теста	15–20 мин		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



Деревенская

ДЕРЕВЕНСКАЯ — смесь для хлебулочных изделий с **овсяными отрубями** и **хлопьями**, **маком**, **семенами подсолнечника** и **льна**, **соей**, **кунжутом**.

Дозировка: до 50 %



пшеничная мука
зародыши пшеницы



ржаная мука



овсяные отруби
и хлопья



семена мака



ячменный
солодовый экстракт



ядра семян
подсолнечника



семена льна



соя дробленая



кукурузная крупа



посо (пшено шлифованное)



кунжут

ИЗДЕЛИЯ «ИЗОБИЛИЕ»



Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг	Форма изделий	формовая, подовая
ДЕРЕВЕНСКАЯ	30,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Температура выпечки	230–190 °С
Соль	0,80 кг	Продолжительность выпечки	40–45 мин
Вода, около	60,00 л		
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	3 + 5 мин		
Температура теста после замеса	26–28 °С		
Продолжительность брожения теста	15–20 мин		
Масса тестовой заготовки	0,4–0,6 кг		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



Зерна и Злаки

ЗЕРНА И ЗЛАКИ — смесь для зерновых изделий без муки с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, льна, тыквы и кунжутом.

Дозировка: 100 %



пшеничная крупка



овсяные хлопья



ядра семян подсолнечника



семена льна

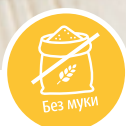


семена тыквы



кунжут

ИЗДЕЛИЯ ЗЕРНОВЫЕ



ЗЕРНА И ЗЛАКИ

Дрожжи прессованные	100,00 кг	Продолжительность выпечки	110 мин
Соль	1,25 кг	Примечания:	
Сахар	2,00 кг	1. Смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ предварительно замачивают водой в соотношении 1:0,75 на 2 часа, температура воды 50 °С;	
Вода на замачивание	4,00 кг	2. Допускается предварительно заваривать смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ водой (температура воды 80-85 °С) в соотношении 1:0,8 (вся вода по рецептуре) на 10-12 часов или до температуры полуфабриката 27-28 °С;	
Вода для замеса	75,00 кг	3. Формовка изделия осуществляется в формах путем распределения и сглаживания тестовой массы скребком с небольшим количеством воды.	
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	25-30 мин		
Температура теста	27-28 °С		
Продолжительность брожения теста	25 мин		
Обминка теста после брожения	1-2 мин		
Масса тестовой заготовки	0,65 кг		
Форма изделий	формовая		
Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин		
Температура выпечки	210-180 °С		
Пар	1,4 л		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ИНТЕГРАЛ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с пшеничными отрубями.

Дозировка: до 10 %



пшеничные отруби
пшеничная мука



ячменный солодовый экстракт

ХЛЕББУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ «ПШЕНИЧНЫЕ»



Мука пшеничная высшего сорта	90,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40-60 мин
ИНТЕГРАЛ	10,00 кг	Температура выпечки	200-230 °С
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Продолжительность выпечки	
Соль	2,00 кг	- хлеба	25-30 мин
Вода, около	63,00 л	- булочек	13-15 мин
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	4 + 5 мин		
Температура теста после замеса	26-28 °С		
Продолжительность брожения теста	15-20 мин		
Масса тестовой заготовки	0,06-0,5 кг		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ

ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами **подсолнечника, льна, пшеном, пшеничными отрубями, овсяными, пшеничными и кукурузными хлопьями, цельнозерновой пшеничной мукой, солодовыми продуктами.**

Дозировка: до 50 % от массы муки



пшеничная мука
пшеничные отруби



ядра семян
подсолнечника



семена льна
коричневые и белые



ржаной солод



овсяные хлопья



кукурузные хлопья



просо
(пшено шлифованное)



ячменный
солодовый экстракт

ИЗДЕЛИЯ С ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ



Мука пшеничная высшего сорта	50,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	45-60 мин
ИРЕКС 8 ЗЛАКОВ	50,00 кг	Температура выпечки	220-205 °C
Дрожжи прессованные	4,00 кг	Пар	1,2 л
Соль	1,50 кг	Продолжительность выпечки	34-36 мин
Вода, около	58,00 л		

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	2 + 6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °C
Продолжительность брожения теста	40-60 мин
	округлая/продолговато-овальная
Форма изделий	овальная
Масса тестовой заготовки	0,50 кг

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ — смесь для традиционных немецких изделий пумперникель, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебулочных изделий.

Дозировка: 100 %



ржаная крупка



пшеничные отруби
пшеничная мука



ячменный солодовый экстракт

ИЗДЕЛИЯ «ПУМПЕРНИКЕЛ ЗЕРНОВОЙ»



ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ	100,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	120–180 мин
Дрожжи	0,30 кг	Температура выпечки	180–149 °С, с паром
Вода, около	75,00 л	Продолжительность выпечки	180 мин
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	20–30 мин		
Температура теста после замеса	29–32 °С		
Продолжительность брожения теста	120 мин		
Масса тестовой заготовки	2,00 кг		
Форма изделий	в тостовых формах		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ

ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ — смесь для традиционных немецких изделий пумперникель со светлым цветом мякиша, а также других видов ржаных и ржано-пшеничных хлебулочных изделий.

Дозировка: 100 %



ржаная крупка



пшеничная мука

ХЛЕБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ «РЖАНОЕ ЗЕРНО»



ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ СВЕТЛЫЙ	100,00 кг	Температура выпечки	230–175 °С, с паром
Дрожжи прессованные (в конце замеса)	0,30 кг	Продолжительность выпечки	100–110 мин
Вода, около (t = 55 °С)	77,00–80,00 л		
Примечания:			
1. После брожения тесто еще раз promeshivается 5 минут на медленной скорости (обминка);			
2. Разделка осуществляется с водой. Тесто плотно вдавливаются в смазанные формы и сглаживается скребком;			
3. Окончательная расстойка — без крышек, перед посадкой в печь на формы фиксируются крышки.			
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	30 мин		
Температура теста после замеса	29–32 °С		
Продолжительность брожения теста	120 мин		
Масса тестовой заготовки	2,10 кг		
Форма изделий	тостовые формы		
Продолжительность окончательной расстойки	120–140 мин		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



КИНОА МИКС РУС

КИНОА МИКС РУС — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с **семенами киноа, тыквы, подсолнечника, кунжутом, овсяными и картофельными хлопьями, маком.**

Дозировка: до 50 %



ИЗДЕЛИЯ ПШЕНИЧНЫЕ С КИНОА МИКС РУС



Мука пшеничная высшего сорта	50,00 кг	Масса тестовой заготовки	0,05-0,50 кг
КИНОА МИКС РУС	50,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	45 мин
Соль	1,70 кг	Температура выпечки	235-210 °С
Дрожжи прессованные	1,50 кг	Пар	1,5 л
Вода, около	70,00 л	Продолжительность выпечки	12-37 мин

Параметры технологического процесса

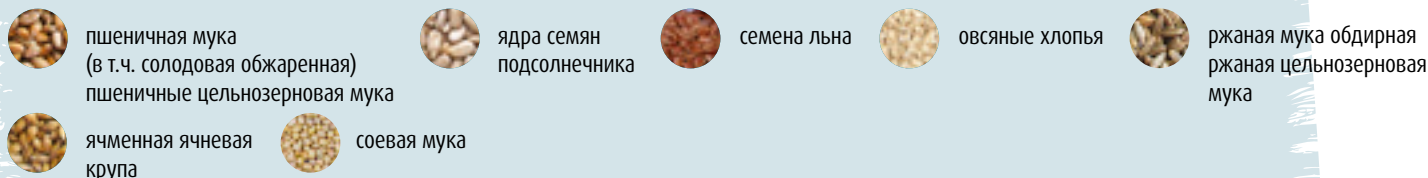
Продолжительность замеса теста	10 + 5 мин
Температура теста после замеса	24 °С
Продолжительность брожения теста	30 мин
Форма изделий	разнообразная

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



КОРНАЛЬТ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с **цельнозерновой пшеничной и ржаной мукой, семенами подсолнечника, льна и овсяными хлопьями.**

Дозировка: до 50 %



ИЗДЕЛИЯ С КОРНАЛЬТ



Мука пшеничная высшего сорта	50,00 кг	Форма изделий	разнообразная
КОРНАЛЬТ	50,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Температура выпечки	230-210 °С
Вода, около	63,00-65,00 л	Пар	1,5 л
		Продолжительность выпечки	33 мин

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста	25-29 °С
Продолжительность брожения теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,55 кг

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





КУКУРУЗА МИКС — смесь для хлебобулочных изделий с **кукурузной крупой** и экструдированной **кукурузной крупкой**.

Дозировка: до 50 %



кукурузный текстурат
кукурузная крупа



пшеничная мука

ИЗДЕЛИЯ «КУКУРУЗНЫЕ»



Мука пшеничная высшего сорта

50,00 кг

КУКУРУЗА МИКС

50,00 кг

Дрожжи прессованные

2,00 кг

Вода, около

50,00–52,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста 3 + 7 мин

Температура теста после замеса 26–28 °С

Продолжительность брожения теста 15–20 мин

Масса тестовой заготовки 0,4–0,5 кг

Форма изделий разнообразные

Продолжительность окончательной расстойки 40–60 мин

Температура выпечки 230–190 °С

Продолжительность выпечки 25–35 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



МАЙСМАКС — смесь для хлебобулочных изделий, богатых различными **кукурузными продуктами**, а также **семенами подсолнечника**.

Дозировка: 10–40 %



кукурузный текстурат
кукурузная крупа



пшеничная мука



ядра семян подсолнечника

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ «ХОРВАТСКИЕ»



Мука пшеничная высшего сорта

60,00 кг

МАЙСМАКС

40,00 кг

Дрожжи прессованные

3,00 кг

Соль

2,00 кг

Вода, около

58,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста 4 + 6 мин

Температура теста после замеса 26–28 °С

Продолжительность брожения теста 15–20 мин

Масса тестовой заготовки 0,4–0,6 кг

Форма изделий подовая

Продолжительность окончательной расстойки 50–70 мин

Температура выпечки 230–200 °С

Продолжительность выпечки 24–30 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



МАЛЬТ МИКС

МАЛЬТ МИКС — смесь для хлебобулочных изделий с ярко выраженным **солодовым вкусом** и **ароматом** с **кукурузными хлопьями, семенами льна и подсолнечника.**

Дозировка: до 25 %



кукурузные хлопья



ржаной солод



семена льна



ядра семян подсолнечника



пшеничная крупа
пшеничная мука



соевая крупка



ячменный солодовый экстракт

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ «СЛАВЯНСКИЕ СОЛОДОВЫЕ»



Мука пшеничная высшего сорта

75,00 кг

МАЛЬТ МИКС

25,00 кг

Дрожжи прессованные

3,00 кг

Соль

1,80 кг

Вода, около

58,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста 4 + 7 мин

Температура теста после замеса 26–28 °С

Продолжительность брожения теста 15–20 мин

Масса тестовой заготовки 0,45 кг

Форма изделий продолговато-овальная

Продолжительность окончательной

расстойки 60–70 мин

Температура выпечки 220–210 °С

Продолжительность выпечки 30 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ

РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ — смесь для темных **ржаных заварных сортов** хлебобулочных изделий с высоким содержанием **семян подсолнечника** и **солодовыми продуктами.**

Дозировка: 100 %



ржаная мука



ядра семян подсолнечника



пшеничная мука

ИЗДЕЛИЯ ФОРМОВЫЕ «СЕЛИГЕРСКИЕ»



РЖАНАЯ ЗАВАРНАЯ

100,00 кг

Дрожжи прессованные

1,50 кг

Вода, около

62,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста 11 мин

Температура теста после замеса 27–29 °С

Продолжительность брожения теста 30 мин

Масса тестовой заготовки 0,6–0,65 кг

Продолжительность окончательной

расстойки 60–75 мин

Температура выпечки 210–185 °С

Пар 1,8 л

Продолжительность выпечки, около 30–75 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с семенами льна, подсолнечника, кунжутом, пшеничными отрубями, картофельными и овсяными хлопьями, солодовыми продуктами.

Дозировка: до 50 %



пшеничная мука
пшеница дробленая
пшеничные отруби



семена льна



кунжут



овсяные хлопья



ячменный солодовый
экстракт



ржаная мука



ядра семян подсолнечника

ИЗДЕЛИЯ «СОВИТАЛ» ПЛЮС»



Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
СОВИТАЛ КОНЦЕНТРАТ	30,00 кг	Температура выпечки	240-210 °С
Дрожжи прессованные	3,00 кг	Продолжительность выпечки	
Соль	2,00 кг	- хлеба массой 0,50 кг	25-30 мин
Вода, около	63,00-65,00 л	- булочек массой 0,06 кг	15 мин

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность брожения теста	15-20 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



СПОРТИВНАЯ — смесь для хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян подсолнечника и льна, соей, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.

Дозировка: до 90 %



ядра семян
подсолнечника



ржаная мука
ржаная крупка



соя дробленая



пшеничная мука
пшеничные отруби



семена льна



ячменный
солодовый
экстракт

ИЗДЕЛИЯ «ЧЕМПИОН-ЛИДЕР»



Мука пшеничная высшего сорта	50,00 кг	Масса тестовой заготовки	0,40-0,60 кг
СПОРТИВНАЯ	50,00 кг	Форма изделий	продолговато-овальные
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Температура выпечки	230-180 °С
Соль	2,00 кг	Продолжительность выпечки	35-45 мин
Вода, около	48,00-52,00 л		

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	3 + 7 мин
Температура теста после замеса	27-29 °С
Продолжительность брожения теста	20-30 мин
Продолжительность окончательной расстойки	40-60 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ

СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ — смесь для хлебобулочных изделий с высоким содержанием **семян подсолнечника, льна и сои.**

Дозировка: до 50 %



ядра семян
подсолнечника



пшеничная мука



соевая крупка



семена льна



ячневая крупа

ХЛЕБУБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ «АФИНСКИЕ»



Мука пшеничная высшего сорта

СПОРТИВНАЯ ПШЕНИЧНАЯ

50,00 кг

Дрожжи прессованные

3,00 кг

Соль

2,00 кг

Вода, около

48,00–50,00 л

Форма изделий

подовой,
продолговато-
овальные,
овальные

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста 4 + 6 мин

Температура теста после замеса 26–28 °С

Продолжительность брожения теста 20–25 мин

Масса тестовой заготовки 0,5 кг

Продолжительность окончательной
расстойки

60–65 мин

Температура выпечки

220–210 °С

Продолжительность выпечки

30–35 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ТЫКВИТА

Смесь для хлебобулочных изделий, богатых **семенами подсолнечника и тыквы** с пшеничными **отрубями** и **солодовыми продуктами.**

Дозировка: до 25 %



ядра семян
подсолнечника



семена тыквы



пшеничная мука
пшеничные отруби

ХЛЕБУБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ «ТЫКВИТА» ПШЕНИЧНЫЕ»



Мука пшеничная высшего сорта

80,00 кг

ТЫКВИТА

20,00 кг

Дрожжи прессованные

2,50 кг

Соль

2,00 кг

Вода, около

53,00–55,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста

3 + 5 мин

Температура теста после замеса

26–28 °С

Продолжительность брожения теста

20–30 мин

Масса тестовой заготовки

0,40–0,60 кг

Форма изделий

продолговато-
овальная

Продолжительность окончательной
расстойки

50–70 мин

Температура выпечки

230–200 °С

Продолжительность выпечки

24–30 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





ФИТНЕС МИКС

ФИТНЕС МИКС — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с **сушеной морковью, семенами подсолнечника и льна, кунжутом и овсяными хлопьями.**

Дозировка: до 20 %



ядра семян подсолнечника



семена льна



кунжут



овсяные хлопья

ИЗДЕЛИЯ «ФИТНЕС»



Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40-60 мин
ФИТНЕС МИКС	20,00 кг	Температура выпечки	230-190 °С
ПАНИФАРИН	1,00 кг	Продолжительность выпечки	35-40 мин
Дрожжи прессованные	2,50 кг		
Соль	2,00 кг		
Вода, около	60,00-62,00 л		

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность брожения теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,7-0,8 кг
Форма изделий	формовой, подовой

Примечания:

перед внесением в тесто смесь ФИТНЕС МИКС заливают водой с температурой 40 °С в соотношении 1:1 и оставляют на 2-2,5 часа для набухания.

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ФИТНЕС МИКС АКТИВ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением **сушеной моркови, цельнозерновой муки, семян подсолнечника, льна и тыквы, овсяных хлопьев, маки** и сухой закваски.

Дозировка: до 35 %



пшеничная мука
пшеничная
цельнозерновая мука



семена льна



ядра семян
подсолнечника



овсяные хлопья



семена тыквы



семена маки

ИЗДЕЛИЯ «СИЛА ЗЕРНА С МОРКОВЬЮ»



Мука пшеничная высшего сорта	65,00 кг	Форма изделий	разнообразная
ФИТНЕС МИКС АКТИВ	35,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
СИРОП САХАРНЫЙ АСТРИ®	5,00 кг	Температура выпечки	220-205 °С
Дрожжи прессованные	3,00 кг	Продолжительность выпечки	18-38 мин
Соль	1,80 кг		
Вода, около	58,00 л		

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5 + 6 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С
Продолжительность брожения теста	15-20 мин
Масса тестовой заготовки	0,05-0,60 кг

Примечания:

перед внесением в тесто смесь необходимо замочить в воде температурой 40 °С в соотношении 1 к 1 и оставить для набухания в течение 2-2,5 часов.

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ

ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с **гречневой мукой, пшеничными отрубями и солодовыми продуктами.**

Дозировка: до 20 %



гречневая мука



пшеничные отруби
пшеничная мука



ячменный солодовый
экстракт

«ФИТНЕС» ГРЕЧНЕВЫЕ»



Мука пшеничная высшего сорта	80,00 кг	Форма изделий	продолговато-овальная
ФИТНЕС МИКС ГРЕЧНЕВАЯ	20,00 кг	Продолжительность брожения теста	15-20 мин
Дрожжи прессованные	3,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40-60 мин
Соль	2,00 кг	Температура выпечки	230-200 °С
Вода, около	60,00-62,00 л	Продолжительность выпечки	25-35 мин
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин		
Температура теста после замеса	26-28 °С		
Масса тестовой заготовки	0,5 кг		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ

ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих **льняную муку.**

Дозировка: до 30 %



пшеничная крупка
пшеничная мука



льняная мука

ХЛЕББУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ «ФИТНЕС «ПЛЮС»»



Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг	Масса тестовой заготовки	0,60 кг
ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ	30,00 кг	Форма изделий	подовые
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40-60 мин
Соль	2,00 кг	Температура выпечки	230-190 °С,
Сахар	3,00 кг		с паром
Картофельные хлопья	5,00 кг	Продолжительность выпечки	40 мин
Масло растительное	2,00 кг		
Тмин молотый	0,20 кг		
Кориандр	0,20 кг		
Вода, около	70,00 л		
Примечания:			
перед замесом теста смесь ФИТНЕС МИКС ЛЬНЯНАЯ залить водой (40-50 °С) в соотношении 1:1 или 1:1,5 и оставить на 1-2 часа для набухания.			
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	4 + 7 мин		
Температура теста после замеса	27-28 °С		
Продолжительность брожения теста	15 мин		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ

ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ — смесь для хлебобулочных изделий, содержащих **овсяные хлопья** и **овсяную муку**.

Дозировка: до 25 %



овсяные хлопья
овсяная мука



пшеничная мука
пшеничные отруби



ржаная мука

ИЗДЕЛИЯ «ФИТНЕС» ОВСЯНЫЕ



Мука пшеничная высшего сорта	75,00 кг	Форма изделий	формовой, подовой
ФИТНЕС МИКС ОВСЯНАЯ	25,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Дрожжи прессованные	2,00 кг	Температура выпечки	230–190 °С
Соль	2,00 кг	Продолжительность выпечки	40–50 мин
Вода, около	58,00–60,00 л		

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5 + 5 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	15–20 мин
Масса тестовой заготовки	0,7–0,8 кг

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



Фитнес микс ржаная

ФИТНЕС МИКС РЖАНАЯ — смесь для хлебобулочных изделий с **цельнозерновой ржаной мукой**.

Дозировка: до 50 %



ржаная цельнозерновая мука
ржаная мука
ржаной солод

ИЗДЕЛИЯ «БОГАТСТВО РЖИ»



ФИТНЕС МИКС РЖАНАЯ	50,00 кг	Форма изделий	продолговато-овальная
Мука ржаная обдирная	35,00 кг	Масса тестовой заготовки	0,50–0,60 кг
Мука пшеничная высшего сорта	15,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	60–65 мин
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Температура выпечки (подовая печь)	230–205 °С
Соль	2,30 кг	Пар	1,3 л
Масло подсолнечное	2,50 кг	Продолжительность выпечки	38–40 мин
Вода, около	70,00–72,00 л		

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	8 + 2 мин
Температура теста после замеса	27–29 °С
Продолжительность брожения теста	15–20 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





СВЁКЛА

В состав этого красного овоща входит целый комплекс полезных веществ, витаминов и минералов. Витамины группы В незаменимы для профилактики болезней сердечно-сосудистой и нервной системы. Микроэлементы: железо, йод, цинк, калий, магний, марганец, фтор, фосфор, медь.



ЛУК

Содержит сахар, белки, жиры, органические кислоты, микроэлементы: кальций, железо, калий, фосфор, натрий и магний. Богат витаминами: С, В1, В2, В6, Е, РР. Усиливает вкус и аромат готовых изделий, делает их более богатыми и насыщенными.



МОРКОВЬ

Источник микро-и макроэлементов, содержит ликопин и антоцианы, которые нормализуют артериальное давление.



ТОМАТ

Полезен для организма, так как содержит в себе множество витаминов и минеральных веществ. Содержит клетчатку, полезную для пищеварения. Придает красивый и яркий, но при этом благородный цвет мякоти с оригинальными включениями, а также приятную томатную кислинку.

ЧЕСНОК

Содержит витамины группы В, марганец, медь, магний и железо — важные нутриенты для правильной работы организма. Усиливает вкус и аромат готовых изделий, делает их более богатыми и насыщенными.



КАРТОФЕЛЬ

Содержит антиоксиданты, которые важны для здоровья организма. Способствует правильной минерализации костей, полезна для суставов за счет содержания кальция, железа и фосфора. Содержит клетчатку, полезную для пищеварения.

ВИТАЛИТИ МИКС

ВИТАЛИТИ МИКС — смесь для хлебулочных и мучных кондитерских изделий, содержащих **сушеную морковь, семена льна, подсолнечника и овсяные хлопья.**

Дозировка: 10–35 %



Более подробную информацию о продукте вы найдете в разделе «Сила зерна».

ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ

ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ — смесь для хлебулочных изделий с **картофельными хлопьями**, с добавлением **сушеного лука, петрушки и укропа**, а также **пшеничной солодовой муки.**

Дозировка: до 30 %



БАТОН КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ТОМАТАМИ И ЛУКОМ



Мука пшеничная высшего сорта

ИРЕКС ПОМОДОРО

ИРЕКС КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИКАНТНАЯ

ИРЕКСОЛ® СОФТ

Дрожжи прессованные

Соль

Масло растительное

Вода, около

70,00 кг

15,00 кг

15,00 кг

1,00 кг

4,00 кг

0,80 кг

3,50 кг

62,00 л

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста 4 + 7 мин

Температура теста после замеса 26–28 °С

Продолжительность брожения теста 15–20 мин

Масса тестовой заготовки 0,40 кг

Форма изделий подовые,

продолговато-овальные,

овальные

Продолжительность окончательной

расстойки 50–60 мин

Температура выпечки 220–190 °С

Продолжительность выпечки 28–30 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





ИРЕКС Помodoro

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

Дозировка: до 30 %



ИЗДЕЛИЯ «АЧЧАРОЛИ» ТОМАТНЫЕ



Мука пшеничная высшего сорта	75,00 кг	Масса тестовой заготовки	0,55 кг
ИРЕКС ПОМОДОРО	20,00 кг	Форма изделий	подовая
АРТИЗАНО	5,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Температура выпечки, подовая печь	240–200 °С
Соль	1,80 кг	Пар	1,6 л
Сахар	5,00 кг	Продолжительность выпечки	36–38 мин
Масло растительное	5,00 кг		
Вода, около	55,00–60,00 л		

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	5 + 20 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	45–60 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



КАРТОФЕЛЬ МИКС

КАРТОФЕЛЬ МИКС — смесь для хлебобулочных изделий с картофельными хлопьями.

Дозировка: до 30 %



ИЗДЕЛИЯ «ПОЛЕССКИЕ»



Мука пшеничная высшего сорта	70,00 кг	Параметры технологического процесса	
КАРТОФЕЛЬ МИКС	30,00 кг	Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Температура теста после замеса	27–29 °С
Вода, около	70,00–72,00 л	Продолжительность брожения теста	25 мин
		Масса тестовой заготовки	0,40–0,60 кг
		Форма изделий	круглая
		Продолжительность окончательной расстойки	40–60 мин
		Температура выпечки	230–190 °С
		Продолжительность выпечки	40–45 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ОВОЩНАЯ МИКС

ОВОЩНАЯ МИКС — смесь для хлебобулочных изделий с добавлением сушеных овощей (**свекла, томаты, морковь, лук, чеснок**), **овсяных хлопьев, семян льна, солодовых продуктов и пряностей.**

Дозировка: до 35 %



ЧЕСНОК



ТОМАТ



ЛУК



МОРКОВЬ



СВЕКЛА

ИЗДЕЛИЯ «ВЕГГИ БРОТ»



Мука пшеничная высшего сорта	75,00 кг	Продолжительность брожения теста	15 мин
ОВОЩНАЯ МИКС	25,00 кг	Форма изделий	округлая, продолговато-овальная
ИРЕКСОЛ® СОФТ	1,50 кг	Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Дрожжи прессованные	3,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	50-60 мин
Масло растительное	3,00 кг	Температура выпечки,	230-210 °С
Соль	1,80 кг	Пар	1,4 л
Вода, около	60,00 л		
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	5 + 7 мин		
Температура теста после замеса	27-28 °С		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте



ПИА-ДО-МИКС — смесь для хлебобулочных изделий с **пряными травами** (орегано, майоран, базилик, розмарин) и сушеными овощами (**лук, паприка, чеснок, томаты**).

Дозировка: до 25 %



ЧЕСНОК



ТОМАТ



ЛУК

ИЗДЕЛИЯ «ПРЯНЫЕ»



Мука пшеничная высшего сорта	75,00 кг	Продолжительность брожения теста	15-20 мин
ПИА-ДО МИКС	25,00 кг	Форма изделий	разнообразная
Масло растительное	3,00 кг	Продолжительность окончательной расстойки	40-50 мин
Дрожжи прессованные	2,50 кг	Температура выпечки	220-200 °С
Соль	0,50 кг	Продолжительность выпечки	
Вода, около	53,00 л	- изделий массой 0,50 кг	25-30 мин
Параметры технологического процесса			
Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин	- изделий массой 0,06 кг	15 мин
Температура теста после замеса	26-28 °С		

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте





ФИТНЕС МИКС

ФИТНЕС МИКС — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с **сушеной морковью, семенами подсолнечника и льна, кунжутом и овсяными хлопьями.**

Дозировка: до 20 %



Более подробную информацию о продукте вы найдете в разделе «Сила зерна».



ФИТНЕС МИКС АКТИВ — смесь для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с добавлением **сушеной моркови, цельнозерновой муки, семян подсолнечника, льна и тыквы, овсяных хлопьев, мака** и сухой закваски.

Дозировка: до 35 %



Более подробную информацию о продукте вы найдете в разделе «Сила зерна».



ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

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