









Предложения для пекарен - Зерновые хлеба.

Наименование продукта	Дозировка	Описание	Ассортимент
<p>Вегипан</p> 	<p>от 10-100%</p>	<p>Веганский – не содержит продуктов животного происхождения. Бездрожжевой – без применения хлебопекарных дрожжей. Высокое содержание зерновых, а также тыквенного и подсолнечного семени, кунжута и семян льна. Безлактозный – в состав микса не входит лактоза. В комбинации с различными веганскими рецептами этот хлеб станет отличной альтернативой традиционным снекам. Стерилизованный Вегипан® в оригинальной упаковке сохраняется свежим в течение 75 суток - без использования консервантов! Соответствует сертификату «Clean Label» («Чистая этикетка»).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Вегипан» 100% • Батончик «Вегипан» 100% • Хлеб «Зернышко» 26% • Хлеб «Вегипан» 10% • Вафли «Зерновые» • Маффин «Пикантный» зерновой.
<p>Витязь</p> 	<p>33%</p>	<p>Мультизлаковый хлеб с пшеницей, ржаными хлопьями, экструдированной кукурузой, семенами льна, кунжута и подсолнечника. полезный для здоровья хлеб с необычным и насыщенным вкусом. Тесто выдерживает как машинную так и ручную разделку различной формы (подовый и формовой), различной массы тестовой заготовки. Тесто допускает разделку мелкоштучной булочкой, подовым хлебом, багетными изделиям, рогаликами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Витязь»
<p>Здравая</p> 	<p>50%</p>	<p>Ржано-пшеничный хлеб с высоким содержанием белка, витаминов и микроэлементов. В состав входит рожь, пшеница, семена подсолнечника и льна. Тесто выдерживает как машинную так и ручную разделку различной формы (подовый и формовой), различной массы тестовой заготовки. Тесто допускает разделку мелкоштучной булочкой, подовым хлебом, багетными изделиям, рогаликами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Здравый»






Предложения для пекарен - Зерновые хлеба.

<p>Маис АнПир</p> 	<p>20-40%</p>	<p>Кукурузный хлеб с оригинальным пряным вкусом и аромат. Кукурузная крупа и текстура придают мякишу необычный оттенок цвета и привлекательный внешний вид. Тесто выдерживает как машинную так и ручную разделку различной формы (подовый и формовой), различной массы тестовой заготовки. Тесто допускает разделку мелкоштучной булочкой, подовым хлебом, багетными изделиям, рогаликами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Маис АнПир»
<p>Маисовый</p> 	<p>10-70%</p>	<p>Кукурузная смесь для производства хлебобулочных изделий с воздушной кукурузой удачно сочетает вековые традиции и современные технологии. Маисовая булочка обладает насыщенным кукурузным вкусом и ароматом. Подходит как в качестве самостоятельного хлебного изделия, так и в виде бутербродов и сэндвичей с сыром, овощами и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Маисовый» • Булочки «Маисовые» • Маисовая улитка • Маисовая чабатта
<p>Мультисид Брэд</p> 	<p>50%</p>	<p>Хлеб с низким гликемическим индексом (ГИ) «Мультисид». В него входят различные полезные злаки: такие как семена подсолнечника, льна и тыквы, пшеничные отруби и овсяные хлопья. Они оказывают положительное влияние на здоровье человека и увеличивают полезную энергию в организме. Рекомендовано для гипокалорийного диетического питания лиц с избыточной массой тела с начальными формами нарушения обмена веществ, с сердечно-сосудистыми заболеваниями и сахарным диабетом второго типа в количестве 100 гр., в сутки на основании клиничко-диетологических исследований «Санкт-Петербургской государственной медицинской академии им. Мечникова федерального агентства по здравоохранению и социальному развитию»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Мультисид Брэд» • Круассаны • Чипсы-сухарики






Предложения для пекарен - Зерновые хлеба.

<p>Овсянкино</p> 	<p>25%</p>	<p>Хлеб с цельными зернами пшеницы и овса, семенами льна и ржаным красным солодом. Тонкий аромат и насыщенный вкус. Высокое содержание пищевых волокон и Омега-3 жирных кислот. Тесто выдерживает как машинную так и ручную разделку различной формы (подовый и формовой), различной массы тестовой заготовки. Тесто допускает разделку мелкоштучной булочкой, подовым хлебом, багетными изделиям, рогаликами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Овсянкино»
<p>Русмикс</p> 	<p>33%</p>	<p>Ржано-пшеничный хлеб с низким гликемическим индексом. В состав входит рожь, пшеница, овсяные хлопья, семена подсолнечника, льна и тыквы. Натуральная пшеница и ржаная закваска придают хлебу насыщенный вкус и аромат. Тесто выдерживает как машинную так и ручную разделку различной формы (подовый и формовой), различной массы тестовой заготовки. Тесто допускает разделку мелкоштучной булочкой, подовым хлебом, багетными изделиям, рогаликами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Русмикс»
<p>Корн Микс</p> 	<p>10-50%</p>	<p>Многокомпонентная зерновая смесь для приготовления широкого ассортимента зерновых изделий. Самое популярное изделие, приготовленное на основе данной смеси – рогалик «Корншпиц» Изделия имеют ароматный мякиш и отличаются большим содержанием дробленного зерна и семян. Смесь богата минералами (кальций, фосфор) и микроэлементами (железо, медь, марганец, цинк), витаминами группы В, которые в свою очередь способствуют очищению пищеварительного тракта, улучшают работу кишечника, снижают риск заболевания рака кишечника.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Рогалик «Корншпиц» • Хлеб «Королевский» • Хлеб «Королевский фруктовый» • Хлеб «Зерновой тостовый» • «Еврохлеб» • Багет «Корншпиц» • «Корн Чабатта» •





Предложения для пекарен - Зерновые хлеба.

<p>Мамма Миа</p> 	<p>20-40%</p>	<p>Хлебопекарная смесь для производства хлеба и хлебобулочных изделий с витаминно – минеральным комплексом. В порции содержится: 15% рекомендуемой ежедневной дозы витамина D и фолиевой кислоты, 20% дневной дозы кальция, магния и железа. Богата балластными веществами – более 6 %. Содержит ценные зерновые продукты – пшеничный и ржаной шрот, семена подсолнечника, кунжута и льна. Имеет приятный мягкий вкус и пикантную корочку</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Рогалик «Мамма миа» • Печенье «Мамма миа» • Чесночные палочки «Мамма миа» • Изделия «Мамма Миа»
<p>Корн Фэнтези</p> 	<p>10-50%</p>	<p>Смесь для производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки. С повышенным содержанием семян подсолнечника и льна. Наряду с ценной энергией углеводов хлеб содержит большое количество витаминов группы В, минеральных веществ и микроэлементов. Легкая разделка как вручную, так и машинным способом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Мультизлак» • Хлеб «Мультизлак» 20% • Фруктовый хлеб • Багет «Мультизлак» • Кайзеровская булочка • Чиабатта Мультизлак»
<p>Морковная</p> 	<p>От 15%</p>	<p>Зерновой хлеб с содержанием кусочков сушеной моркови Производство пшеничных хлебов с семенами и морковью. Смесь может быть использована для производства хлебов с «чистой» этикеткой.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб «Морковный»



Предложения для пекарен - Зерновые хлеба.

<p>Спельта</p> 	<p>80-100%</p>	<p>Смесь для производства цельнозерновых спельтовых хлебобулочных изделий. Основным составляющим компонентом смеси является цельнозерновая спельтовая мука, которая богата протеином, ненасыщенными жирными кислотами и клетчаткой. Также в состав входят спельтовые хлопья, цельнозерновая закваска из спельты, подсолнечное семя.</p>	<ul style="list-style-type: none">• «Спельтовый хлеб» 80%;• «Спельтовый хлеб» 100%;• Изделия «Спельтовые».
<p>Чиа</p> 	<p>36%</p>	<p>Хлеб с семенами чиа – это прекрасный источник полезных веществ, облаченный во вкусную форму. Зернышки чиа – это просто бесценный источник полезных веществ для нашего организма. Семена чиа помогают регулировать солевой баланс в организме, снижают аппетит и тягу к вредной пище. Благодаря способности впитывать большое количество влаги, они надолго дают ощущение сытости, тем самым замечательно подойдут людям, желающим похудеть либо сохранить вес.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Булочка «Чиа»• Хлеб «Чиа»• Чиабатта «Чиа»• Слоеные изделия «Чиа»