

Новосибирская Сырцевая Компания
г. Новосибирск, ул. Сухарная 35, база 13
(383)363-31-10, 363-31-40

www.nsk-konditer.ru






Предложение для пекарен - пшеничные хлеба.

Наименование изделия	Фото	Описание	Сырье от компании «НСК»
Багет «Французский»		Пшеничное изделие с добавлением улучшителя ИБН , который повышает стабильность теста при расстойке, а также увеличивает объем готовых изделий, и закваски Дарк Зауэр (БАЗ) , за счет которой ускоряется процесс приготовления, а также предотвращается крошливость.	<ul style="list-style-type: none">• 0,3-1% ИБН• 0,5-2% Закваска Дарк Зауэр
Булочка для гамбургеров		Низкая дозировка премикса. Относится к бюджетным изделиям. Софтбюргер дает мелкопористую структуру мякиша и короткий укус.	<ul style="list-style-type: none">• 1 % Софтбюргер.
Булочка «Чико» с томатной и чесночной начинкой		Пшеничная булочка с добавлением улучшителя ИБН , который повышает стабильность теста при расстойке, а также увеличивает объем готовых изделий, и внесение чесночной начинки (смесь чеснока и пряностей) или томатной начинки (смесь пряностей и томата).	<ul style="list-style-type: none">• 0,5% ИБН• 0,050 г чесночной приправы на 1 кг маргарина• 0,200 г томатной начинки на 1 кг маргарина

Новосибирская Сырцевая Компания
г. Новосибирск, ул. Сухарная 35, база 13
(383)363-31-10, 363-31-40

www.nsk-konditer.ru



<p>Хлеб «Столичный» с маком, кунжутом, семенами подсолнечника</p>		<p>Пшеничный хлеб с добавлением универсального улучшителя ИБН</p>	<ul style="list-style-type: none">• 0,5% ИБН
<p>Изделия «Венские»</p>		<p>Пшеничные изделия с добавлением универсального улучшителя ИБН, Долгое сохранение свежести за счет особого продукта – Линцпастер, а также он улучшает структуру теста, делает его более эластичным; увеличивает объем изделий; держит слои в слоеных изделиях; дает равномерную пористость.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 0,3 % ИБН• 5% Линцпастер
<p>Изделия «Луковые»</p>		<p>Пшеничные изделия с добавлением универсального улучшителя ИБН, закваски Дарк Зауэр и Лука жареного.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 0,3% ИБН• 1% Закваска Дарк Зауэр• 5% Лук жареный

Новосибирская Сырцевая Компания
г. Новосибирск, ул. Сухарная 35, база 13
(383)363-31-10, 363-31-40

www.nsk-konditer.ru



<p>Изделия «Овсяные»</p>		<p>Пшеничные овсяные изделия на основе смеси «Овсяный» микс, в котором содержится большое количество клетчатки, а также универсального улучшителя ИБН. Рекомендовано для сбалансированного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 20% Овсяный микс• 1,2 % ИБН
<p>Изделия «Серпантин»</p>		<p>Пшеничные изделия из темного и светлого теста. В состав темного теста входит универсальный улучшитель ИБН и термически обработанная ржаная мука- Рогана, которая придает изделиям более темный цвет, ржаной вкус и аромат. В состав светлого теста входит универсальный улучшитель ИБН.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 0,25 % ИБН;• 2% Рогана;• 0,25% ИБН;
<p>Хлеб «Ирландский медовый»</p>		<p>Пшеничный хлеб с добавлением универсального улучшителя ИБН и карамелизированный жидкий экстаркт ячменного солода – Солэкс, который придает изделиям солодовый вкус, ярко выраженный цвет и аромат.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 1% ИБН• 3% Солэкс

Новосибирская Сырцевая Компания
г. Новосибирск, ул. Сухарная 35, база 13
(383)363-31-10, 363-31-40
www.nsk-konditer.ru



Чабатта



Традиционный итальянский хлеб с добавлением комплексной пищевой добавки «Чабатта Бакальдрин». Придает изделиям характерную крупную пористость, нежный мякиш, хрустящую корочку.

- **5% Чабатта Бакальдрин**