

Компания CHIMAB



Концентрат «Маджик Рай» – натуральный улучшитель хлеба, который предназначен для ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба (содержащих более 70% ржаной муки). Продукт представляет собой смесь ферментов с минимальной дозировкой использования: 20 г на 100 кг муки.

Ржаная мука содержит лишь незначительное количество клейковины, поэтому процесс брожения обычно проходит медленнее, чем в тесте из пшеничной муки. В большинстве случаев для ускорения процесса используют закваски, опары, но в большинстве случаев этого недостаточно.

Концентрат «Маджик Рай» имеет в составе уникальные ферменты, что позволяет решить основные проблемы, встречающиеся при изготовлении ржаных и ржано-пшеничных хлебов. Концентрат «Маджик Рай» обеспечит «хороший» объем продукту, формоустойчивость, отличную нарезаемость, равномерно пористый мякиш и, главное, хлеб получится с тонкой хрустящей ко-

рочкой со стойким ароматом свежеевыпеченного хлеба.

Концентрат «Маджик Рай» является технологическим вспомогательным средством и не требует вынесения на этикетку.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА»



Sherex (Шерекс) RM 6629 – стабилизатор ирландского производителя KERRY Inc., универсальное решение для сливочных сыров.

После того как сыр «Филадельфия» исчез с полок магазинов, многие отечественные производители пытаются повторить его уникальный вкус и консистенцию, но для этого прежде всего необходим правильный подбор сырья и стабилизаторов. Sherex RM 6629 – комплекс структурообразующих и стабилизирующих компонентов, позволяющий в зависимости от дозировки получить нежную сливочную или плотную консистенцию для разных областей применения готового продукта. Крем-сыр, изготовленный с помощью Sherex RM 6629, кроме гладкой блестящей структуры и устойчивости к синерезису в процессе хранения имеет та-

кое дополнительное преимущество, как повышенная стабильность при термообработке, что незаменимо при использовании классической «Филадельфии» в сегменте HoReCa и домашней кулинарии.

Компания «Маком РУС»



Fresh Brewed Coffee (Свежесваренный кофе) – ароматизатор производства компании International Bakers Services (IBS).

Все знают, что для выпечки нелегко подобрать ароматизатор, ведь при высоких температурах они часто теряют вкус и аромат. Это касается и ароматизаторов кофе.

Основатель компании IBS – специалист по производству выпечных изделий, и поэтому все ароматизаторы компании отвечают главному требованию, предъявляемому к ароматизаторам при производстве выпечки, – они термостабильны. Можете быть уверены, вкус и аромат не покинут ваши изделия даже после долгой выпечки при высоких температурах!

Ароматизатор «Свежесваренный кофе» IBS выпускается в порошкообразной форме,

а его дозировка невысока – всего 0,5% к массе теста.

Наш ароматизатор придаст выпечке такой манящий аромат свежесваренного кофе, который наполняет дом уютом, когда завариваешь чашечку бодрящего напитка!

ГК «СОЮЗСНАБ»



DENFAI 11.02 Экопшеничный – улучшитель для массовых сортов хлеба, сочетающий 2 важных преимущества: конкурентная цена и натуральность. Это эксклюзивная разработка специалистов ГК «СОЮЗСНАБ» на основе специально подобранных ферментных препаратов. Улучшитель – натуральный, не содержит ингредиенты с индексом «Е». Он увеличивает объем изделий, способствует формированию мягкого эластичного мякиша.

Препарат оказывает положительный эффект – продлевает срок свежести изделий. Важное преимущество препарата – цена, сегодня это один из самых бюджетных улучшителей на российском рынке, поэтому он подходит, как для массовых батонов, так и для сдобных изделий.

**ФЕРМЕНТНЫЕ КОМПЛЕКСЫ
УЛУЧШИТЕЛИ С МИНИМАЛЬНОЙ ДОЗИРОВКОЙ
НАТУРАЛЬНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ
БЕЗ «Е» ДОБАВОК
КОНЦЕНТРАТЫ**

Штаб-квартира и производство:

Италия · Камподарсего (ПД) · виа Коломбо 34 · +39 049 920 14 96
www.chimab.it · chimab@chimab.it

Официальный дистрибьютер на территории России:

www.chimabvostok.ru · chimab@chimabvostok.ru
Новосибирск: +7 383 213 99 87 · Москва: +7 906 737 37 45 · Ростов-на-Дону: +7 960 453 89 99

