

Magic of Nature



NEW

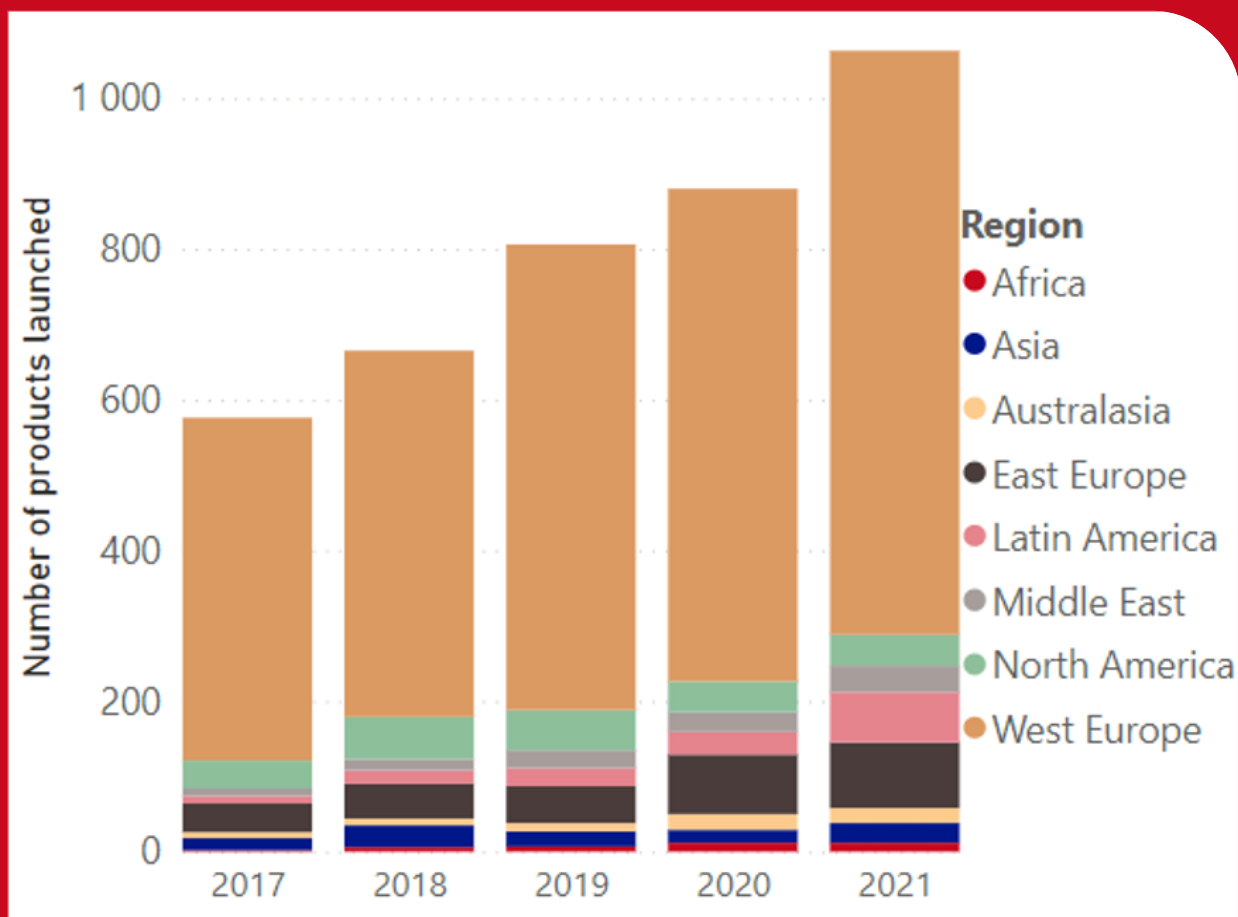
ТРЕНДЫ

Закваска была трендом до коронавируса, и, в отличие от других продуктов, рост продолжался даже во время кризиса.

+21% запусков в 2021 году по сравнению с тем же периодом 2020 года.

+13% запусков в год между 2017 & 2021

До кризиса, в мире, в т.ч. России, наблюдался стабильный рост потребления хлеба на закваске. Тенденция к хлебу на закваске усилилась из-за covid и поиска здоровых продуктов. Одно из объяснений заключается в том, что хлеб на закваске считается более здоровым, чем обычный хлеб.



Запуск хлебобулочных изделий на закваске по регионам с 2017 по 2021 год

Источник : Innova Market Insights on a total of 3990 breads & bread products registered



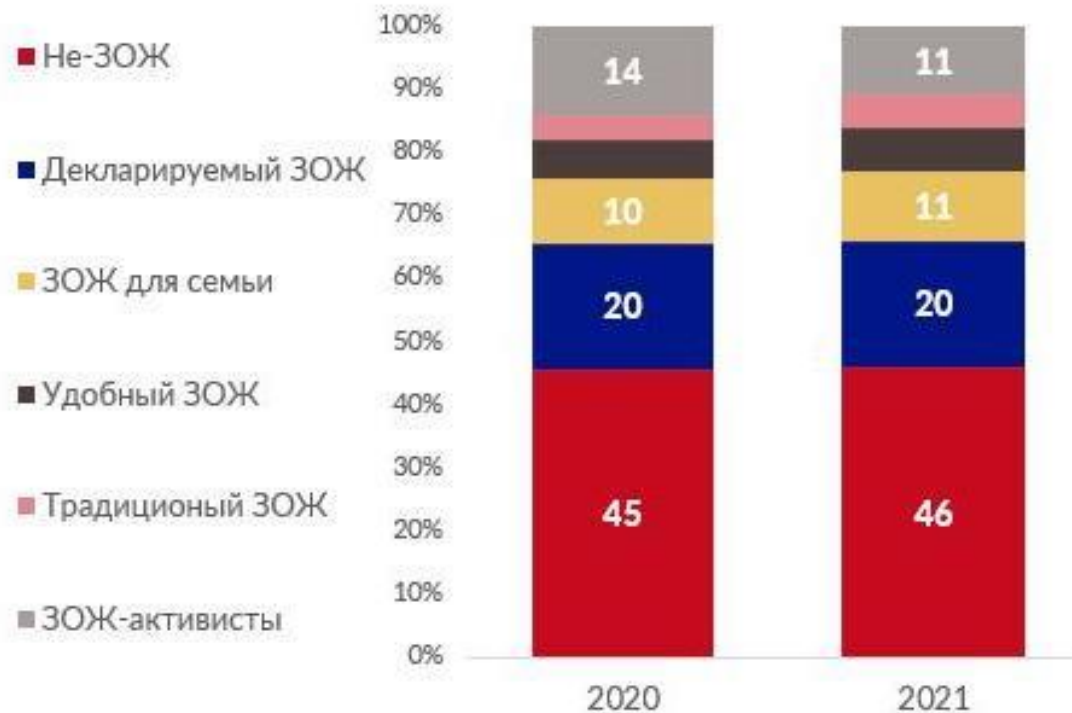
ТРЕНДЫ

Сегодня в продовольственной рознице тема здоровья актуальна как никогда: это одна из важнейших тем для покупателей. Забота о здоровье касается многих аспектов, и питание играет в этом очень важную роль.

54% покупателей в России говорят, что следуют правилам ЗОЖ.

20% ЗОЖ приемлемый для всех членов семьи

Потребителям свойственны разные мотивы, разные привычки, разный репертуар категорий – пять ярких портретов ЗОЖ-покупателей. Реальных зожников не так много. Интересующихся значительно больше. Им нужно помочь сделать выбор в категории полезных продуктов «Здоровое питание». Утверждения покупателей, которые дифференцируют людей по их отношению к здоровому образу жизни, могут помочь в формировании сегментов и категорий.



Структура покупателей по отношению к ЗОЖ

Источник : GFK report, 2021



Правильное питание и здоровье

Какая разница между здоровым и правильным питанием?

Сегодня семантическое поле правильного питания стало шире и включает в себя аспекты: «удовольствие», «открытие нового» и «ощущение связи». Эти мотивы формируют единую картину здорового образа жизни. Потребители описывают разные компоненты понятия правильного питания так:

«Здоровье»: есть питательно и умеренно, соблюдать баланс между вкусной и здоровой пищей, употреблять те продукты и те напитки, которые обладают конкретным положительным воздействием

«Удовольствие»: вкусная еда и напитки, совместная еда с семьей и друзьями, эксперименты в приготовлении еды

«Связь»: потребление продуктов питания и напитков, произведенных без негативного воздействия на окружающую среду и с соблюдением этических норм

Источник : Hartman Group для отчета FMI



Самые мощные тренды 2020-2021

#Convenience

Электронная коммерция, вебинары, приложения, удаленная помощь... Мир движется все быстрее и быстрее, и мы и наши клиенты ищем простые и готовые к использованию решения.

Livendo предлагает готовые к употреблению продукты, которые позволяют каждому приготовить качественный хлеб на закваске.

Готовить полезный хлеб на закваске легко и быстро.

Поэтому мы создали для Вас ready-to-use решение для «трендовых» хлебов.



НОВИНКА

Отдел разработок компании Lesaffre создал продукт - **Livendo® Sourgrain Rye/Соргрейн Рожь**, в котором сочетаются все полезные свойства натуральной хлебной закваски и пророщенных злаков.

Название продукта говорит само за себя:

Sourgrain Rye



«*Sour*» (Сор) –
КИСЛЫЙ,
заквашивать,
заквасочный,

«*Grain*» (Грейн) –
зерно.



LIVENDO®

НОВИНКА



Дозировка: 20% - 60%

Срок годности: 6 месяцев

Условия хранения: 0 до +6°C

Упаковка: пакет 5кг*3 в гофрокоробе



7 LIVENDO® MAGIC OF NATURE 2022

Livendo® «Соургрейн Рожь» (Закваска + Пророщенное зерно) предназначена для широкого ассортимента хлебобулочных изделий из пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки; как традиционных формовых хлебобулочных изделий, так и ремесленных хлебов.

✓ **Натуральная закваска**

Ржаная традиционная закваска, 35% в составе придают хлебу легкую кислинку.

✓ **Пророщенная рожь**

Обогащает хлеб питательными веществами: витаминами, минералами, микроэлементами, существенным количеством биологически активных веществ (например, ферментов).

✓ **Чистая этикетка**

В составе отсутствуют добавки с кодами «Е». Сам состав продукта достаточно простой: пророщенные осоложенные зерна ржи, ржаная хлебопекарная закваска и соль.

✓ **Пролонгированная мягкость**

Мягкость мякиша в течение 3-5 суток благодаря специальной технологии заваривания ржаной муки.

Livendo® Соургрейн рожь позволит Вам расширить ассортимент полезной для здоровья и вкусной продукции.

Ценность закваски, чтобы подчеркнуть питательные преимущества хлеба

научные группы Lesaffre согласны с 4 питательными преимуществами хлеба на закваске:

- ✓ Потенциально лучшее усвоение минералов
- ✓ Более низкий гликемический ответ при определенных условиях
- ✓ Длительное чувство сытости от цельнозернового хлеба на закваске согласно нескольким исследованиям
- ✓ Снижение клейковины хлеба за счет некоторых видов закваски



Пророщенное зерно

*еще один тренд
последнего
десятилетия*

включение в рацион ростков или целиком пророщенных семян и зерен. Современный потребитель – приверженец здорового питания, добавляет пророщенные злаки в пищу в салаты, каши, супы, гарниры, покупает как готовые к употреблению пророщенные зерна в специализированных точках продаж, в магазинах широкого потребления, так и выращивает самостоятельно в домашних условиях. В плане пищевой ценности пророщенная рожь – кладезь питательных веществ: витаминов, минералов, микроэлементов, а также содержит большое количество биологически активных веществ (например, ферментов).





*Magic
of Nature*
to meet industry needs

РЕЦЕПТУРЫ



*Livendo
Sourgrain
Rye*

РЦ
**Багет
артизан**

*Livendo
Sourgrain
Rye*

РЦ

*Формовый
нежный
с
пророщенным
зерном*



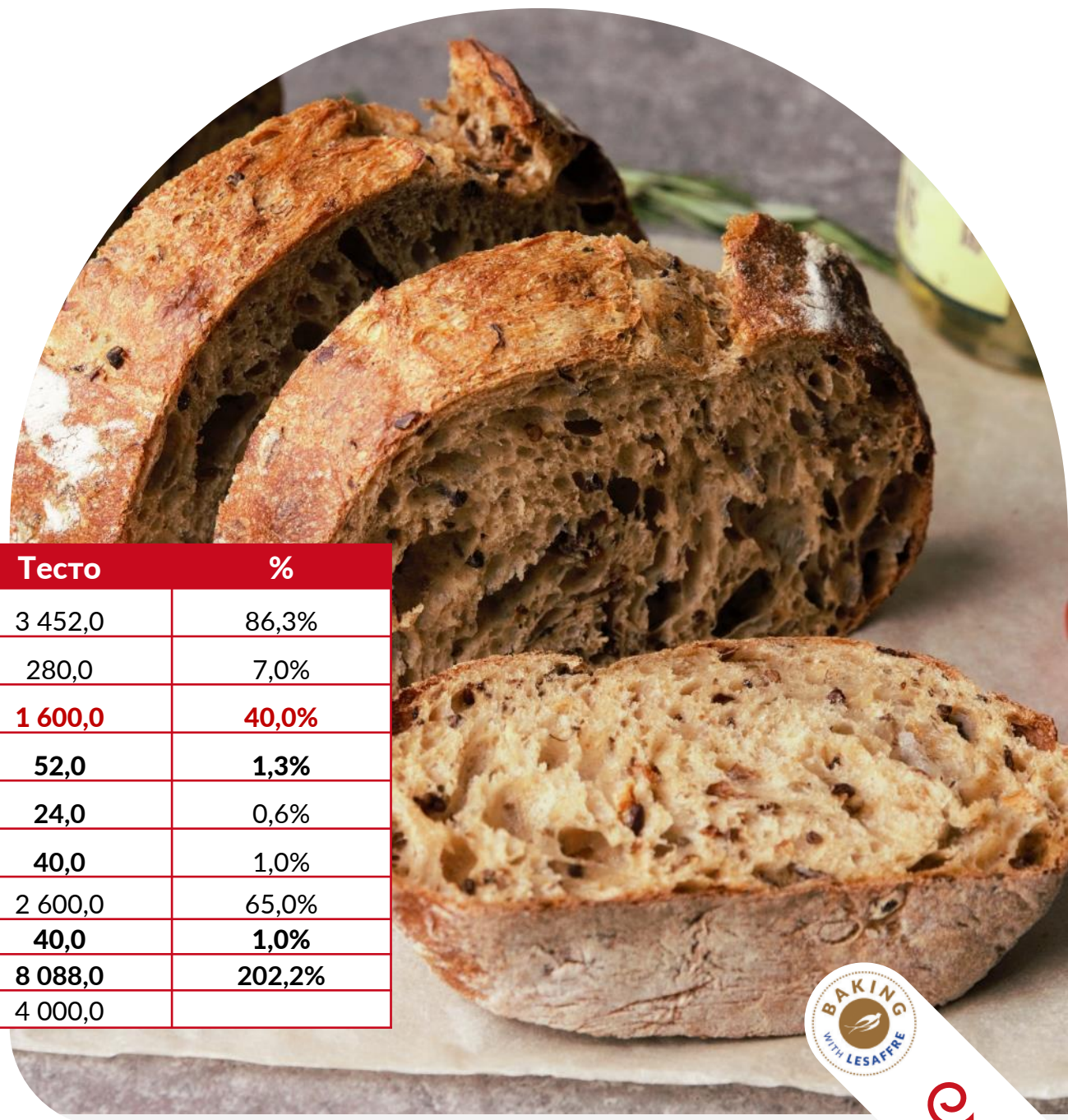


РЦ

Хлеб
ремесленный
с
пророщенным
зерном

*Livenda
Sourgrain
Rye*

«Хлеб ремесленный с пророщенным зерном»



РЕЦЕПТУРА ТЕСТА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	3 452,0	86,3%
Мука ржаная обдирная	280,0	7,0%
Паста Livendo Sourgrain Rye	1 600,0	40,0%
Дрожжи Рекорд красный	52,0	1,3%
Соль	24,0	0,6%
Сахар -песок	40,0	1,0%
Вода	2 600,0	65,0%
Улучшитель Мажимикс Крафт	40,0	1,0%
Всего теста	8 088,0	202,2%
ИТОГО МУКИ	4 000,0	



*Livendo
Sourgrain
Rye*

РЦ

Багет
индустриальный
с
пророщенным
зерном

«Багет индустриальный с пророщенным зерном»



РЕЦЕПТУРА ТЕСТА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	3 732,0	93,3%
Паста Livendo Sourgrain Rye	1 600,0	40,0%
Дрожжи Рекорд красный	88,0	2,2%
Соль	24,0	0,6%
Вода	2 600,0	65,0%
Улучшитель Мажимикс Крафт	40,0	1,0%
Всего теста	8 084,0	202,1%
ИТОГО МУКИ	4 000,0	



РЦ

Булочки
с
пророщенным
зерном

Livendo
Sourgrain
Rye



«Булочки с пророщенным зерном»



РЕЦЕПТУРА ТЕСТА

Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	3 732,0	93,3%
Паста Livendo Sourgrain Rye	1 600,0	40,0%
Дрожжи Рекорд красный	88,0	2,2%
Соль	24,0	0,6%
Вода	2 600,0	65,0%
Улучшитель Мажимикс Крафт	40,0	1,0%
Всего теста	8 084,0	202,1%
ИТОГО МУКИ	4 000,0	



Хлеб луковый с пророщенным зерном



Ингредиенты	Тесто	%
Паста Livendo Sourgrain Rye	60,0	60,0%
Мука ржаная обдирная	8,0	8,0%
Мука пшеничная 1/с	87,0	87,0%
Вода	50,0	50,0%
Дрожжи Рекорд красный	2,5	2,5%
Лук сушёный жареный	5,0	5,0%
Мажимикс «Компакт Лайн»	0,3	0,3%
Всего теста	212,8	212,8%
ИТОГО МУКИ	100,0	

Галеты зерновые «Соургрейн»



Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с	96,00	96,00%
Паста Livendo Sourgrain Rye	40,00	40,00%
Вода	30,00	30,00%
Дрожжи Рекорд красный	2,00	2,00%
Baker Bonus RS 190 Star	0,20	0,20%
Сахар	2,00	2,00%
Разрыхлитель	2,00	2,00%
Всего теста	172,20	172,20%
ИТОГО МУКИ	100,0	

Еще немного цифр...

**4 из 10 потребителей
внимательно следят за
тем, что они едят**

45% стараются питаться
здоровой пищей, но не
обращают на это особого
внимания; и 9%
утверждают, что сидят на
строгой диете. (GFK 2021).

Согласно исследованию Innova
Market Insights,

**прозрачность —
одна из главных
тенденций
индустрии
продуктов питания
и напитков в 2021
году**

КЛЮЧЕВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

поощрять здоровое питание
с помощью полезных
свойств закваски и
предоставлять
доказательства, полученные
в результате научных
исследований.

32%

потребителей
восприимчивы к
маркетингу на упаковке
и заявлениям о пользе
для здоровья.



Sourgrain Rye

НОВИНКА

Клеймы на упаковку продукции ХБИ:

- Источник белка (7,05г белка – 9,4% суточной потребности)
- Низкое содержание жира (0,9г/100г изделия)
- Без добавления сахара
- Источник пищевых волокон (3,5г/100г продукта)
- Высокое содержание витаминов В3 и В12 (не менее 30% средней суточной потребности/100г)
- Функциональный продукт (ГОСТ Р 52349 – 2005 (более 15% суточной нормы вит. В3 и В12 на 100г)

**Заключение от ГОСНИИХП от 22.06.2022.
При использовании 40% заварной пасты
Livendo Sourgrain**



Livendo Sourgrain Rye

для тех, кто хочет выпекать
«трендовые» изделия

Для тех, кто видит потенциал заквасок и обогащённых хлебов и не хочет упустить его, наш новый продукт Livendo

Преимущества

- Сокращено время разработки
- Запуск высококачественного хлеба
- Сотрудничество с Lesaffre для маркетинга (готовые клеймы)
- Увеличение доли рынка



Наш бренд ориентирован на Вас

чтобы оправдать ваши ожидания

Созданный в 2015 году, LIVENDO® является мировым брендом Lesaffre для закваски. Ассортимент LIVENDO® разнообразен, чтобы удовлетворить все ваши ожидания, от начинающих пекарей до экспертов в хлебопечении, промышленников и ремесленников. LIVENDO® — при неизменной поддержке Baking Center, помогут каждому из вас создать свой фирменный хлеб на закваске.

- ✓ Стартеры
- ✓ Деактивированные закваски
- ✓ Продукты на основе закваски





LIVENDO®

ООО «САФ-НЕБА» LESARRE

Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Белоостровская, 13

www.lesaffre.ru