



ЭКОДАР

ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



ООО «Торговый дом «Дар»

Линейка артизанских хлебов с чистой этикеткой

Для любых типов печей с использованием производственных заквасок и заварок. Данные продукты отличаются исключительной полезностью; без содержания Е-добавок и имеющие в составе исключительно натуральные компоненты.

Вкус хлеба закладываете Вы сами!

Заварные хлеба на смеси «ЭКОДАР Крестьянская»

Смесь «ЭКОДАР» Крестьянская является фундаментальной смесью для создания превосходных заварных хлебов, ржаных, ржано-пшеничных, ржано-солодовых хлебов. Насыщенный яркий выраженный вкус ржаного ферментированного солода приятно Вас удивит. Мы сохраняем всю полезность зерна благодаря инновационной обработке злаковых культур. Смесь «ЭКОДАР» Крестьянская может быть представлена, как в исполнении социального хлеба, так и в исполнении десертных премиальных хлебов. Высокая влагопоглощательная способность компонентов позволяют запускать и производить хлебобулочные изделия на линиях без применения ручного труда и увеличивать выход конечных изделий.



Хлеб Зерновой на смеси «ЭКОДАР Боярская»



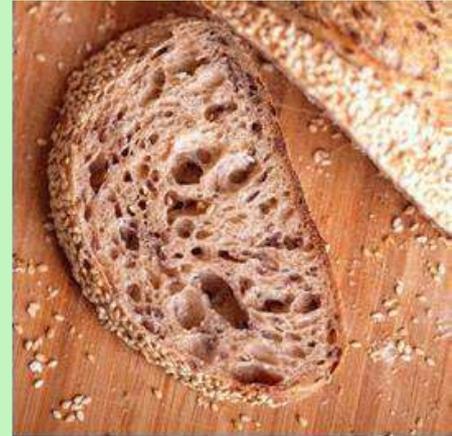
Основа для производства ремесленных хлебов с содержанием семян льна, кунжута и подсолнечника. Добавляя в основной рецепт различные ингредиенты (экстракт ячменного солода, сахарный сироп, заварка, кориандр, тмин, изюм, курага, фундук, и т.д.) можно получить ассортимент готовых, крафтовых, хлебобулочных изделий благодаря одной смеси. Сбалансированность этого продукта и высокая влагопоглощательная способность компонентов позволяют запускать и производить хлебобулочные изделия на любых линиях без применения ручного труда и увеличивать выход конечных изделий.

Хлеб с семенами льна на смеси «ЭКОДАР Купеческая»

Универсальная смесь - основа для производства ремесленных пшенично-ржаных хлебов, насыщенных семенами льна коричневого и белого. Основа для производства ремесленных пшенично-ржаных хлебов, обогащёнными семенами льна коричневого и белого.

В семенах темного льна содержится огромное количество меди, марганца и магния.

Белый лён отличается большим содержанием полифенолов, растительных антиоксидантов, которые защищают организмы от чрезмерного воздействия УФ-лучей, вирусов и преждевременного старения.



Смесь мучная композитная «ЭКОДАР Дворянская»

Основа для производства пшеничных ремесленных хлебов, обогащенных ячменной карамелизованной мукой. Артизанский хлеб удивляет себя своей многократностью вкусов, благодаря сочетанию основы **«ЭКОДАР» Дворянская** со многими компонентами

В состав основы входит мука ячменная солодовая обжаренная, мука пшеничная цельносомлотая, сыворотка молочная подсырная деминерализованная сухая, мука термообработанная пшеничная обжаренная, клейковина пшеничная сухая, отруби пшеничные диетические, ферменты.

Основа не содержит Е-добавки, состоит только из натуральных ингредиентов, в составе которых большое содержание полезных микроэлементов, витаминов, минеральных веществ.



Злаковый хлеб на смеси «ЭКОДАР Княжеская»

Исключительно полезная смесь - основа для производства пшеничных хлебов из дикой пшеницы (полбы), обогащённых овсяными хлопьями, витаминами и клетчаткой. Популярна в разработке индивидуальных диет и правильного питания.

За счет низкой влажности термообработанной обжаренной муки в составе (до 2%) увеличивается водопоглотительная способность, и как следствие увеличение выходов готовой продукции. Стабильное тесто для формования позволяет прекрасно проходить на линии. Возможность создавать свой уникальный вкус и целый ассортиментный ряд благодаря одной основе. Не содержит Е-добавок, состоит только из **натуральных ингредиентов**, в составе которых большое содержание полезных микроэлементов, витаминов, минеральных веществ. Длительные сроки свежести и мягкости мякиша без использования дополнительных комплексных пищевых добавок.



Линейка хлебов на основе зерновых и злаковых концентратов

«Классика» – универсальный концентрат, насыщенный семенами и злаками, предназначена для приготовления зернового хлеба, зернового печенья, хлебных краюшек и зерновых булочек с удивительным вкусом и ароматом. Сбалансированный состав концентрата позволяет получить многообразие неповторимых вкусных и полезных рецептов.



«Северянка» – для приготовления овсяного ржаного хлеба, этот хлеб популярен, благодаря своему питательному составу, позволяющему насытить организм бодростью и энергией. Овсяный ржаной хлеб ценится, благодаря своему полезному витаминно-минеральному составу. В нем присутствует практически весь ряд витаминов: это витамины группы В и витамины Е – витамин молодости и красоты, витамины А, РР и К.

«Южанка» – универсальный концентрат для приготовления злакового пышного хлеба, хлебных краюшек и зерновых булочек, насыщенными семенами тыквы и подсолнечника. Сбалансированный состав концентрата позволяет получить многообразие неповторимых рецептов. Подходит для производства подовых хлебов с нежной сочной структурой, выразительным вкусом и ароматом.



«Элита» - благодаря богатому содержанию семян и злаков, мы имеем возможность наслаждаться прекрасным зерновым хлебом, зерновым печеньем, хлебными краюшками и зерновыми булочками. Тыквенные семечки в составе придают пикантный, насыщенный вкус.

«Никитична» - для приготовления вкусного кукурузного хлеба. Благодаря специально обработанной кукурузной муке хлеб приобретает приятный аромат и вкус.

Хлеб кукурузный не только вкусен, но и полезен, благодаря входящим в его состав клетчатке и насыщенным жирным кислотам, витаминам группы В, витаминам С и РР, минеральным веществам: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец.



Слоёные изделия с применением улучшителя «Экодар Фрост» 0,5-2,0%



Комплексная пищевая добавка – хлебопекарный улучшитель «Экодар Фрост» разработан для технологии производства замороженных тестовых полуфабрикатов (слоеных дрожжевых изделий, ремесленных хлебов с высокой влажностью).

Пшеничные хлеба с применением улучшителя «Экодар Универсал» 0,5%

Продукт для рационального приготовления фруктовых пирогов, масляных бисквитов, печенья и венских вафель.

Точно подобранное сочетание компонентов обеспечивает простое и легкое приготовление, длительное сохранение свежести, прекрасный объем и стабильность.



Сдобное тесто на смеси «Бриошь «Экодар» 10%



Готовая к использованию смесь для сдобного и слоеного теста, а также для приготовления замороженных полуфабрикатов. Продукт придает изделиям структуру сдобного теста, несмотря на то, что в базовой рецептуре дрожжи отсутствуют.

За счет отсутствия дрожжей технологический процесс занимает не более 40 минут.