



### Смесь многокомпонентная для хлеба и выпечки «Классика»

**Описание:** Универсальная смесь, насыщенная семенами и злаками, предназначена для приготовления зернового хлеба, зернового печенья, хлебных краюшек и зерновых булочек с удивительным вкусом и ароматом. Сбалансированный состав смеси позволяет получить многообразие неповторимых вкусных и полезных рецептов.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, семя льна пищевое, семя подсолнечника, смесь для хлеба и выпечки (пшеничная мука, ржано-солодовая мука, соевый шрот, льняное семя, пшеничная цельнозерновая мука, пшеничная набухающая мука, соль поваренная пищевая, пшеничные отруби, ржаная мука, ржаной шрот, эмульгаторы (E322, E472e), загуститель E412, сухое пшеничное опарное тесто, сахар, регулятор кислотности (E262, E330), люпиновая мука, регулятор кислотности E341, ржаная набухающая мука, антиокислитель E300), клейковина пшеничная сухая, солод ржаной ферментированный молотый, кунжут, зерновая смесь (овсяные хлопья, семя подсолнечника, семя льна, кунжут, пшено, кукурузные хлопья, пшеничные солодовые хлопья).



Дозировка: Рекомендуемая дозировка 30%. Вносится непосредственно в муку перед замесом теста.

**Срок годности:** 8 месяцев

### Смесь многокомпонентная для хлеба и выпечки «Элита»

**Описание:** Благодаря богатому содержанию семян и злаков, трем видам муки в составе, мы имеем возможность наслаждаться прекрасным зерновым хлебом, зерновым печеньем, хлебными краюшками и зерновыми булочками. Термообработанная мука в составе придает пикантный, исключительный вкус и длительную мягкость мякишу.

**Состав:** Семя льна пищевое, семя подсолнечника, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, клейковина пшеничная сухая, кунжут, проросший гречневый, смесь для хлеба и выпечки (мука пшеничная, солодовая мука, сухая пшеничная закваска, ржаная крупка, ржаная мука, пшеничные отруби, семя льна, сахар, эмульгаторы (эферы глицерина и диацетилвинной и жирных кислот E472e, рапсовый лецитин E322), соль, регуляторы кислотности (лимонная кислота E330, диацетат натрия E262), соевая крупка, антиокислитель E300), продукт экструдированных круп и зернового сырья кукурузный, семена тыквы очищенные, солод ржаной ферментированный молотый, ядро семян подсолнечника, смесь зерновая (хлопья овсяные, семена подсолнечника, льняное семя, кунжут, пшено, хлопья пшеничного солода, хлопья кукурузные (кукуруза, сахар, соль, экстракт ячменного солода), масло рапсовое), хлопья рисовые, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения.



**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка 30%. Вносится непосредственно в муку перед замесом теста.

**Срок годности:** 8 месяцев



### Смесь многокомпонентная для хлеба и выпечки «Северянка»

**Описание:** Овсяный ржаной хлеб популярен, благодаря своему питательному составу, позволяющему насытить организм бодростью и энергией. Овсяный хлеб производят из трех видов муки: пшеничной, овсяной и ржаной, что делает его еще вкуснее и полезнее.

Овсяный ржаной хлеб ценится, благодаря своему полезному витаминно-минеральному составу. В нем присутствует практически весь ряд витаминов: это и витамины группы В и витамин Е – витамин молодости и красоты, витамины А, РР и К.



**Состав:** Овсяные хлопья, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, клейковина пшеничная сухая, солод ржаной ферментированный молотый, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка 30%. Вносится непосредственно в муку перед замесом теста.

**Срок годности:** 6 месяцев

### Смесь многокомпонентная для хлеба и выпечки «Южанка»

**Описание:** Универсальная смесь для приготовления злакового пшеничного хлеба, хлебных краюшек и зерновых булочек, насыщенными семенами тыквы и подсолнечника. Сбалансированный состав смеси позволяет получить многообразие неповторимых рецептов. Подходит для производства подовых хлебов с нежной сочной структурой, выразительным вкусом и ароматом.



**Состав:** Семена тыквы очищенные, семя подсолнечника, клейковина пшеничная сухая, сыворотка молочная подсырная деминерализованная сухая, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, мука термообработанная пшеничная обжаренная, мука пшеничная «Тверская цельносмолотая», технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка 30%. Вносится непосредственно в муку перед замесом теста.

**Срок годности:** 6 месяцев



### Смесь многокомпонентная для хлеба и выпечки «Никитична»

**Описание:** Служит 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, витамины С и РР, минеральным веществам: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец.

Вкусный кукурузный хлеб станет отличным решением для тех, кто следит за своим весом.

**Состав:** Семя подсолнечника, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, кукурузавоздушная (крупка) продукт сухой экструзионной технологии крупка кукурузная, краситель пищевой (бета-каротин), клейковина пшеничная сухая, сыворотка молочная подсырная деминерализованная сухая, продукт экструдированных круп и зернового сырья кукурузный, мука кукурузная крупного помола, ароматизатор пищевой, пряности, технологические вспомогательные средства: ферментные препараты микробного происхождения.

**Дозировка:** Рекомендуемая дозировка 30%. Вносится непосредственно в муку перед замесом теста.

**Срок годности:** 8 месяцев

