



### Смесь мучная композитная «8 злаков»

**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, 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, ферменты (ксилиназа, амилаза), антиокислитель E300, семя льна пищевое, семя подсолнечника, клейковина пшеничная сухая, зерновая смесь (овсяные хлопья, семя подсолнечника, семена льна, кунжут, пшено, кукурузные хлопья, пшеничные солодовые хлопья), кунжут.

**Дозировка:** 100% дозировка

**Срок годности:** 6 месяцев.

### Смесь мучная многокомпонентная хлебопекарная «12 злаков»

**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:** Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная хлебопекарная обдирная, семена льна масличного, смесь для хлеба и выпечки (мука пшеничная, ячменная мука, высушенное пшеничное опарное тесто (продукты помола пшеницы, солод пшеничный, заквасочные культуры), рожь дробленая, ржаная мука, пшеничные отруби, льняное семя, сахар, эмульгаторы (E472e, E322), соль, регулятор кислотности (E262, E330), соевая крупа, антиокислитель E300, ферменты (ксиланаза, амилаза), ядро семян подсолнечника, клейковина пшеничная сухая пищевая, семя кунжута, семена тыквы очищенные, проростки гречневый, продукт экструдированных круп и зернового сырья кукурузный, смесь зерновых для хлеба и выпечки (хлопья овсяные, семена подсолнечника, льняное семя, мука пшеничная, кунжут, пшено, хлопья пшеничного солода, хлопья кукурузные (кукуруза, сахар, соль, экстракт ячменного солода), масло рапсовое), солод ржаной ферментированный молотый, хлопья рисовые, эмульгатор E471, смесь для хлеба и выпечки (пшеничная мука, ржаная мука, солодовая мука (частично поджаренная), эмульгатор E472e, ферментные препараты, термообработанная пшеничная мука, стабилизатор E170, антиокислитель E300, агент антислеживающий (E341, E551)



**Дозировка:** 100% дозировка

**Срок годности:** 6 месяцев.



### Смесь мучная многокомпонентная хлебопекарная овсяная «Ржаная»

**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:** Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная хлебопекарная обдирная, овсяные хлопья, солод ржаной ферментированный молотый, клейковина пшеничная сухая, эмульгатор Е471, комплексная пищевая добавка (регулятор кислотности Е500, крахмал, ферменты).

**Дозировка:** 100% дозировка

**Срок годности:** 6 месяцев.



### Смесь мучная многокомпонентная хлебопекарная овсяная «Тёмная»

**Описание:** Свежеиспеченный хлеб на Смеси «Овсяная темная» имеет приятный, сильно выраженный вкус и аромат, хрустящую корочку, эластичный и хорошо сжимаемый мякиш, не крошащийся при разрезании. Овсяный хлеб популярен, благодаря своему питательному составу, позволяющему насытить организм бодростью и энергией.

Семена льна, подсолнечника и кунжута наполняют колоритом вкус и аромат хлеба для правильного питания.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, овсяные хлопья, клейковина пшеничная сухая, семя льна пищевое, кунжут, солод ржаной ферментированный молотый, продукт экструдированных круп и зернового сырья кукурузный, семя подсолнечника, эмульгатор Е471, комплексная пищевая добавка (регулятор кислотности Е500, крахмал, ферменты).

**Дозировка:** 100% дозировка

**Срок годности:** 6 месяцев.



### Смесь мучная многокомпонентная хлебопекарная «Деревенская тыквенная»

**Описание:** Универсальная смесь для приготовления злакового пшеничного хлеба, хлебных краешек 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:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, семя подсолнечника очищенного, семена тыквы очищенные, клейковина пшеничная сухая, антиокислитель Е300, ферменты.

**Дозировка:** 100% дозировка

**Срок годности:** 6 месяцев.





### Смесь мучная многокомпонентная хлебопекарная «Деревенская кукурузная»

**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.

**Состав:** Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, семя подсолнечника очищенного, смесь для хлеба и выпечки (пшеничная мука, кукурузная мука, семена подсолнечника, пшенично-солодовая мука, соль поваренная пищевая, набухающий кукурузный крахмал, сахар, рапсовое масло, пшеничная клейковина, красящие пряности, ароматизатор, ферменты, антиокислитель Е300)

**Дозировка:** 100% дозировка

**Срок годности:** 6 месяцев.

