



Специализированная мука - для профессионального использования и высочайшего результата в готовых изделиях

1

Мука с индивидуальным качеством, оптимально подходящим для производства определённых видов изделий

2

Контроль реологических свойств - как гарантия стабильности качества муки вне зависимости от партии

3

Отсутствие необходимости подстраивать технологию под качество муки

4

Технологическая поддержка специалистов компании-производителя



Мука для слоёных изделий



Предназначена для производства изделий из слоёного дрожжевого и бездрожжевого теста, идеально подходит для производства французских круассанов

- Оптимальная упругость и растяжимость теста
- Максимально тонкие слои
- Отсутствие разрывов при выпечке, сохранение ярко выраженной слоистости
- Сохранение формы изделия после остывания



Мука для багетов



Предназначена для выпечки французских багетов, а также различных видов ремесленных пшеничных и ржано-пшеничных хлебов (с содержанием ржаной муки не более 50%), приготовленных с применением закваски

- Крупнопористая структура мякиша
- Яркий цвет корки
- Долгое сохранение свежести изделия



Мука для национальной выпечки (для чабатты)



Предназначена для производства ремесленных пшеничных и ржано-пшеничных хлебов (с содержанием ржаной муки более 50%), идеально подходит для производства итальянской чабатты

- хороший объём
- крупная пористость
- тонкостенный мякиш
- толстая хрустящая корочка

- для СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- для НАЦИОНАЛЬНОЙ ВЫПЕЧКИ
- для СЛОЁНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Мука для сдобных изделий



Предназначена для производства изделий из теста с большим содержанием жира и сахара

- Хороший объём
- Равномерная мелкопористая структура
- Ровный цвет корки
- Отсутствие привкуса жира в изделии
- Длительное сохранение свежести и мягкости изделия

- для слоёных изделий
- для сдобных изделий
- для национальной выпечки



Смесь для «бургерных» булочек



Специальная мучная смесь, предназначенная для производства бургерных булочек, тостового хлеба и булочек для хот-догов

- Мелкопористая «ватная» структура мякиша
- Равномерный золотистый цвет булочки
- Ровный «смайл» булочки, отсутствие эффекта «гриба» - деформации формы изделия после выпечки
- Тонкая упругая корочка

