

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

для кондитерской
и хлебопекарной
промышленности



Каталог ингредиентов для кондитерской и хлебопекарно промышленности

Глютен

Производитель: ООО Миранда, Россия, Республика Северная Осетия-Алания

Область применения: приготовление готовых к употреблению зерновых завтраков, в состав которых входят пшеничные или овсяные отруби, жир, сушеные фрукты, орехи, витамины, минеральные добавки.

Состав: глютен пищевой, 75% белка

Преимущества использования:

Поглощает воду в объеме почти вдвое больше своего веса и сохраняет часть в конечном продукте, что повышает выход конечного изделия, благодаря удержанию влажности процесс, очерствения конечного продукта замедляется, что увеличивает его срок годности, обеспечивает хороший подъем теста в печи и большой объем конечного продукта, усиливает типичный вкус хлеба, усиливает цвет изделия, особенно цвет корки, увеличение белка приводит к повышению питательной ценности продукта, облегчает обработку теста, структура мякиша становится более нежной и однородной, консистенция приобретает большую мягкость, при нарезке на тонкие куски хлеб не ломается.

Разрыхлитель (Пекарский порошок)

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия)

Область применения: разрыхлитель, применяемый при выпечке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий без использования дрожжей, таких как основы для торта, творожное тесто, песочные коржи, бисквитные рулеты, пряники, кексы, капкейки, бисквиты, бисквитные рулеты.

Состав: сода пищевая, пирофосфат натрия E450, мука пшеничная, фосфат кальция E341

Преимущества использования:

Обладает высокой разрыхляющей способностью, повышенным отбеливающим эффектом, обеспечивает стабильную структуру теста, стабильную форму, позволяет регулировать цвет изделий, сократить потери влаги в готовой продукции при хранении. Изделия, приготовленные с применением пекарского порошка, имеют высокий объем, высоту, разрыхленность, нежную, мелкопористую структуру и мякиш светлого цвета.



Какао-порошок натуральный «UNICO F5»

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия)

Область применения: применяется для изготовления кондитерских изделий – кремов, пудингов, желе, начинок, вафельных прослоек, конфет, шоколада, бисквита, теста для печенья, мороженого.

Состав: какао-порошок натуральный

Преимущества использования:

В составе теста какао порошок устойчив к высоким температурам и придает изделиям аромат и цвет шоколада.



Ячменная мука

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия)

Область применения: применяется для изготовления печенья, пряников, экструзионных продуктов, сухих завтраков, хлебопекарных изделий.

Состав: ячменная мука

Преимущества использования:

Богата витаминами и микроэлементами, пищевыми волокнами, клетчаткой.

Рисовая мука

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия)

Область применения: применяется в производстве кондитерских изделий, печений, экструзионных продуктов, хлебопекарных изделий.

Состав: рисовая мука

Преимущества использования:

Успешно заменяет крахмалы, отбеливает продукт, придает хруст, не содержит глютена, высокий функционал и вариативность использования

Кукурузная мука

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия)

Область применения: посып кондитерских изделий, производство пиццы, хлебопекарных изделий
Состав: кукурузная мука

Преимущества использования: декоративный посып предотвращает пригорание, обеспечивает легкое снятие продукции с противня



Комплексная пищевая добавка для термостабильных начинок Компагги Альгинат

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия)

Область применения: применяется для изготовления термостабильных начинок

Состав: Стабилизатор альгинат натрия (E 401), уплотнитель сульфат кальция (E516), стабилизатор (E 450), мальтодекстрин

Преимущества использования:

- отличная термостабильность начинки при выпечке;
- мягкая текстура, позволяющая перекачивать начинку насосами;
- возможность фасовки при низкой температуре в крупную тару;
- низкий процент термопотерь.
- гарантирует получение устойчивой эмульсии типа вода/масло, особенно при недостаточной интенсивности эмульгирования

Комплексный стабилизатор-загуститель МОЛОЧНАЯ СИЛА GP 3522 для термостабильных начинок

Производитель: Очаковский комбинат пищевых ингредиентов (Россия)

Область применения: применяется для изготовления низкокалорийных термостабильных начинок

Состав: альгинат натрия (E401), карбоксиметилцеллюлоза (E466), декстроза, мальтодекстрин, стабилизатор (E509)

Преимущества использования:

Высокие термостабильные свойства, низкий процент термопотерь, загущающая способность 1:20



Телефоны:

8-800-250-36-63 многоканальный,
звонок по России бесплатный
(495) 970-67-35,
(495) 660-01-00 доб. 712, 713, 714

Адрес:

г. Москва ул. Рябиновая д. 53

Адрес электронной почты:

отдел продаж: sales@okpi.ru

отдел снабжения: zakaz@okpi.ru

по общим вопросам: info@okpi.ru

Сайт:

<http://ochakovo-food.ru/>

