



# Пасхальное предложение





# Пасхальное сырье ИРЕКС и ТРИЭР

**Хлебопекарные смеси,  
улучшители,  
разрыхлители**

**Ароматизаторы**

**Формы для куличей**



**Глазури, фонданты, готовая  
помадка, нетающая сахарная пудра**

**Посыпки, декор**

**Пакеты для куличей**

**Разнообразные идеи рецептур  
пасхальных изделий для успеха Вашей  
куличной кампании!**



# Пасхальное сырье

## Хлебопекарные смеси, улучшители и разрыхлители



➤ БРИОШЬ МИКС



➤ МЕЛЛА ВАНИЛЛА **НОВАЯ РЕЦЕПТУРА**

➤ МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

➤ МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ БЕЗ Я/П

➤ ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

➤ ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН

➤ МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

➤ МЕЛЛА БРАУНИС

➤ ПРОМА ЗАНД МИКС



➤ ФРУТЗАНД

➤ МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

➤ ПОСИП СТАНДАРТ



➤ МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

➤ МЕЛЛА ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ

➤ ПАНИФАРИН

➤ ПРИМАТ

➤ Е-ФРИМАТ

➤ АНТИШИМ

➤ ИРЕКС 771

➤ ИРЕКСОЛ СОФТ



➤ ЛИНДЕНЕР

➤ ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ



# Пасхальное сырье

## Хлебопекарные смеси, улучшители и разрыхлители

- Гарантируют стабильность течения технологического процесса производства высокорецептурных изделий – куличей;
- Нивелируют влияние колебаний качества сырья на процесс производства и качество готовых изделий;
- Позволяют получить куличи с заданной структурой пористости/ разрыхленности, высокими органолептическими характеристиками, хорошим товарным видом;
- Гарантируют отсутствие крошковатости мякиша при нарезке и длительном хранении готовых куличей;
- Дают возможность внесения различных наполнителей – изюма, орехов, цукатов, сухофруктов в готовые изделия, которые не оседают на дно.





# Пасхальное сырье

## БРИОШЬ МИКС



Смесь с дозировкой до 10 % для производства воздушных куличей и сдобной выпечки

**Благодаря использованию смеси БРИОШЬ МИКС можно производить куличи с нежной мелкопористой структурой мякиша с приятным желтоватым оттенком и насыщенным сливочно-ванильным ароматом.**

Комплекс ферментных препаратов обеспечивает стабильность течения технологического процесса.

Готовые изделия длительное время сохраняют свежесть, а внесение различных наполнителей - цукатов, орехов и сухофруктов – дает возможность значительно расширить ассортимент



# Пасхальное сырье

## БРИОШЬ МИКС

### Кулич «Покровский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 93,00 кг        |
| <b>БРИОШЬ МИКС</b>           | 7,00 кг         |
| Дрожжи прессованные          | 8,00 кг         |
| Соль                         | 1,00 кг         |
| Сахар                        | 25,00 кг        |
| Маргарин                     | 20,00 кг        |
| Яйца                         | 10,00 кг        |
| Виноград сушеный             | 25,00 кг        |
| Ванилин                      | 0,03 кг         |
| Вода около                   | 38,00 - 40,00 л |





# Пасхальное сырье

## БРИОШЬ МИКС

### Кулич «Майский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 92,00 кг        |
| <b>БРИОШЬ МИКС</b>           | 8,00 кг         |
| Дрожжи прессованные          | 8,00 кг         |
| Соль                         | 1,00 кг         |
| Сахар                        | 30,00 кг        |
| Маргарин                     | 26,00 кг        |
| Яйца                         | 18,00 кг        |
| Виноград сушеный             | 25,00 кг        |
| Ванилин                      | 0,03 кг         |
| Вода около                   | 38,00 - 40,00 л |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

Смесь с дозировкой до 21 % для производства традиционных пасхальных куличей

**Использование смеси МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ позволяет добиться структуры пористости, характерной для традиционных куличей.**

Экономичная дозировка в сочетании с выгодной сырьевой себестоимостью готовых изделий подойдет для крупных и средних предприятий, планирующих повышение производительности производства в период подготовки и проведения куличной кампании.





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ

### Кулич «Воскресный»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 95,00 кг |
| <b>МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ</b>       | 5,00 кг  |
| <b>МЕЛЛА ФГ ПЛЮС</b>         | 1,50 кг  |
| Дрожжи прессованные          | 6,00 кг  |
| Соль                         | 0,25 кг  |
| Сахар                        | 27,00 кг |
| Маргарин                     | 22,00 кг |
| Яйца                         | 16,00 кг |
| Виноград сушеный             | 20,00 кг |
| Ванилин                      | 0,03 кг  |
| Вода, около                  | 37,00 л  |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ БЕЗ Я/П

Смесь с дозировкой до 20 % для производства дрожжевых куличей.

Смесь МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ дает возможность выпускать куличи с нежным мелкопористым мякишем, тонкой корочкой и сливочным сдобным ароматом.

**Отсутствие яичного порошка в составе смеси дает возможность производителям, использующем в производстве сырое яйцо, сделать производство куличей с использованием смеси экономически более выгодным.**



# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ БЕЗ Я/П

### Изделие «Куличики»

Себестоимость изделий массой 0,06 кг:

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта   | 83,00 кг       |
| <b>МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ без я/п</b> | 17,00 кг       |
| Дрожжи прессованные            | 5,00 кг        |
| Сахар                          | 8,00 кг        |
| Масло сливочное 82%            | 21,00 кг       |
| Яйца                           | 25,00 кг       |
| Вода, около                    | 12,00 -14,00 л |
| <b><u>Разделка изделия</u></b> |                |
| Сахар                          | 45,00 кг       |
| Масло сливочное 82%            | 20,00 кг       |
| Корица молотая                 | 0,30 кг        |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ВАНИЛЛА



Смесь с дозировкой до 5 % для производства сдобных, слоеных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с ярким вкусом и ароматом ванили.

Куличи на основе смеси имеют **ярко выраженный ванильный аромат** и нежный вкус настоящей сдобы.

**Экономичная дозировка продукта в сочетании с привлекательной стоимостью делают данный продукт интересным как для крупных производителей, так и для небольших пекарен и цехов.**

Кроме того, **данный продукт положительно влияет на реологию теста, что обеспечивает возможность разделки как в ручную, так и на автоматизированных линиях.**

Комплекс современных ферментов, входящих в состав смеси, дает возможность производить высокорецептурные изделия с большим количеством сахара и жировых продуктов, а также использовать различные наполнители, при этом структура изделий остается пышной и пористой.



# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ВАНИЛЛА

### Кулич «Богородский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 95,00 кг        |
| <b>МЕЛЛА ВАНИЛЛА</b>         | 5,00 кг         |
| Дрожжи пресованные           | 6,00 кг         |
| Соль                         | 1,00 кг         |
| Сахар                        | 25,00 кг        |
| Масло сливочное              | 25,00 кг        |
| Яйца                         | 15,00 кг        |
| Молоко пастеризованное 3,2%  | 15,00 кг        |
| Виноград сушеный             | 30,00 кг        |
| Вода, около                  | 30,00 - 40,00 л |







# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ВАНИЛЛА

### Кулич «Маковый»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 95,00 кг        |
| <b>МЕЛЛА ВАНИЛЛА</b>         | 5,00 кг         |
| Дрожжи прессованные          | 5,50 кг         |
| Соль                         | 1,20 кг         |
| Сахар                        | 20,00 кг        |
| Маргарин                     | 20,00 кг        |
| Яйца                         | 10,00 кг        |
| Виноград сушеный             | 25,00 кг        |
| Вода, около                  | 25,00 - 30,00 л |
| Маковая начинка              | 41,34 кг        |
| <i>Маковая начинка</i>       |                 |
| <b>АСТРИ МАК</b>             | 20,67 кг        |
| Вода                         | 16,54 л         |
| Яйца                         | 4,13 кг         |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ВАНИЛЛА

### Кулич «Миндальный»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 95,00 кг        |
| <b>МЕЛЛА ВАНИЛЛА</b>         | 5,00 кг         |
| Дрожжи прессованные          | 5,00 кг         |
| Соль                         | 1,20 кг         |
| Сахар                        | 20,00 кг        |
| Маргарин                     | 20,00 кг        |
| Яйца                         | 10,00 кг        |
| Клюква сушеная               | 25,00 кг        |
| Вода, около                  | 30,00 - 35,00 л |
| Миндальная начинка           | 211,20 кг       |
| <i>Миндальная начинка</i>    |                 |
| <b>МЕЛЛА ПЕРСИКВИК</b>       | 136,07 кг       |
| Вода                         | 61,37 л         |
| Яйца                         | 13,83 кг        |







# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ВАНИЛЛА

### Кулич «Краффин»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

Мука пшеничная высшего сорта

95,00 кг

**МЕЛЛА ВАНИЛЛА**

5,00 кг

Дрожжи прессованные

5,00 кг

Соль

1,20 кг

Сахар

20,00 кг

Маргарин

18,00 кг

Масло растительное

3,00 кг

Яйца

10,00 кг

Молоко сухое 3,2% жирн.

2,00 кг

Клюква сушеная

15,00 кг

Виноград сушеный

10,00 кг

Курага

10,00 кг

**ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ**

10,00 кг

Вода, около

30,00 – 35,00 л

Маргарин на разделку

5,00 кг

**АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ**

7,50 кг





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ВАНИЛЛА

НОВАЯ РЕЦЕПТУРА

### Кулич «Слоеный»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

Мука пшеничная высшего сорта

95,00 кг

**МЕЛЛА ВАНИЛЛА**

5,00 кг

**ГЛОФА ЭКСТРАКТ СВЕТЛЫЙ**

3,00 кг

Дрожжи прессованные

6,00 кг

Соль

2,00 кг

Молоко сухое

5,00 кг

Вода, около

50,00 л

Маргарин на слоение

50,00 кг

Сахар на слоение

25,00 кг





---

# Пасхальное сырье

## ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

Смесь для производства маффинов пирогов, кексов и пасхальной выпечки.

**Изделия на основе смеси ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ отличаются мелкопористым сочным мякишем и нежной структурой.**

Благодаря составу смеси, полученные изделия длительное время сохраняют свежесть, а внесение различных наполнителей позволит разнообразить ассортимент выпускаемой пасхальной выпечки.

Смесь ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ – идеальное решение для производителей, стремящихся расширить ассортимент пасхальной выпечки оригинальными предложениями!





# Пасхальное сырье

## ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

Изделия бездрожжевые «Верона»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 0,25 кг |
| <b>ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ</b>     | 0,75 кг |
| Сахар                        | 0,60 кг |
| Масло растительное           | 0,41 кг |
| Яйца                         | 0,66 кг |
| Виноград сушеный             | 0,25 кг |
| Вода                         | 0,13 л  |





# Пасхальное сырье

## ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ

### Кулич «Верона с творогом»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта  | 0,15 кг        |
| <b>ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ</b>      | 0,43 кг        |
| Сахар                         | 0,33 кг        |
| Масло растительное            | 0,24 кг        |
| Яйца                          | 0,36 кг        |
| Виноград сушеный              | 0,35 кг        |
| Творог                        | 0,30 кг        |
| Вода                          | 0,07 л         |
| <i>Покрывание для куличей</i> |                |
| <b>АЙБУМИН</b>                | 0,01 - 0,02 кг |
| Вода (t = 90 °С)              | 0,05 л         |
| Сахарная пудра                | 0,25 кг        |





# Пасхальное сырье

## ФРУТЗАНД

100 %-ая смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и пасхальной выпечки с цитрусовым вкусом.

**Комплекс ароматических компонентов, входящих в состав продукта, позволяет получать изделия с ярким цитрусовым вкусом и ароматом, который не улетучивается при хранении.**

**Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимо для производства изделий, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.**

Смесь позволяет произвести различную пасхальную выпечку, в том числе тематические капкейки, пасхальные кексы, кейк-попсы и печенье.



# Пасхальное сырье

## ФРУТЗАНД

Изделия бездрожжевые «Трапезные»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

### ФРУТЗАНД

Масло растительное

Яйца

Виноград сушеный

Вода

1,04 кг

0,41 кг

0,31 кг

0,19 кг

0,15 л





# Пасхальное сырье

## ПРОМА ЗАНД МИКС

100 %-ая смесь для производства маффинов, пирогов, кексов и различной пасхальной выпечки.

**Мелкопористая структура и нежный вкус получаемых изделий идеально подходят для использования различных наполнителей.**

Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимо для производства изделий, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.

Смесь позволяет произвести не только сочные изделия, но и расширить ассортимент пасхальной выпечки тематическими капкейками, пасхальными кексами, кейк-попсами и печеньем.





# Пасхальное сырье

## ПРОМА ЗАНД МИКС

Изделия бездрожжевые «Трапезные» с изюмом

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>ПРОМА ЗАНД МИКС</b> | 1,00 кг |
| Масло растительное     | 0,40 кг |
| Яйца                   | 0,30 кг |
| Виноград сушеный       | 0,30 кг |
| Вода                   | 0,13 л  |





# Пасхальное сырье

## МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Концентрат для производства пасхальной выпечки с влажным сочным мякишем, присущим маффинам.

**Экономичная дозировка в сочетании с привлекательной стоимостью, а также технологичность продукта делают его интересным для различных производителей.**

Приятный ванильный вкус и аромат, а также стабильная структура дают возможность вырабатывать пасхальные изделия с различными начинками и наполнителями, а также придавать различные вкусы за счет использования ароматических паст.



# Пасхальное сырье

## МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Изделия бездрожжевые «Успенские»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта  | 0,36 кг |
| <b>МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ</b> | 0,25 кг |
| Сахар                         | 0,40 кг |
| Масло растительное            | 0,26 кг |
| Яйца                          | 0,31 кг |
| Цукаты                        | 0,18 кг |
| Вода                          | 0,34 л  |





# Пасхальное сырье

## МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Изделия бездрожжевые «Мраморные»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта  | 0,35 кг |
| <b>МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ</b> | 0,25 кг |
| <b>АРОМАПАСТА МОККА</b>       | 0,05 кг |
| Сахар                         | 0,40 кг |
| Масло растительное            | 0,25 кг |
| Яйца                          | 0,30 кг |
| Вода                          | 0,35 л  |
| <i>Кофейное покрытие</i>      |         |
| <b>АЙБУМИН</b>                | 0,03 кг |
| Вода (30 °С)                  | 0,30 л  |
| Сахар                         | 0,60 кг |
| <b>АРОМАПАСТА МОККА</b>       | 0,04 кг |







# Пасхальное сырье

## МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Изделия бездрожжевые «Мультизерновые»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта  | 0,28 кг |
| <b>МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ</b> | 0,20 кг |
| <b>ПОСИП СТАНДАРТ</b>         | 0,35 кг |
| Сахар                         | 0,33 кг |
| Масло растительное            | 0,21 кг |
| Яйца                          | 0,24 кг |
| Изюм                          | 0,25 кг |
| Вода                          | 0,31 л  |







# Пасхальное сырье

## МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Изделия бездрожжевые с арахисом

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта     | 0,32 кг |
| <b>МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ</b>    | 0,23 кг |
| Сахар                            | 0,36 кг |
| Масло растительное               | 0,24 кг |
| Яйца                             | 0,27 кг |
| Ядро арахиса жареного дробленого | 0,43 кг |
| Вода                             | 0,31 л  |





# Пасхальное сырье

## МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Изделия бездрожжевые «Красный бархат»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта  | 0,35 кг |
| <b>МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ</b> | 0,25 кг |
| <b>ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ</b>       | 0,09 кг |
| Сахар                         | 0,40 кг |
| Масло растительное            | 0,25 кг |
| Яйца                          | 0,30 кг |
| Клюква вяленая                | 0,09 кг |
| Краситель красный гелевый     | 0,01 кг |
| Вода                          | 0,34 л  |





# Пасхальное сырье

## МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ

Изделия бездрожжевые «Лимонно-маковые»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта  | 0,32 кг |
| <b>МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ</b> | 0,23 кг |
| <b>МАК СТАБИЛ</b>             | 0,20 кг |
| <b>АРОМАПАСТА ЛИМОН</b>       | 0,04 кг |
| Сахар                         | 0,37 кг |
| Масло растительное            | 0,24 кг |
| Яйца                          | 0,28 кг |
| Цукаты                        | 0,25 кг |
| Вода                          | 0,32 кг |





# Пасхальное сырье

## ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН

100 %-ая смесь для производства куличей на основе цельносмолотого зерна дикой пшеницы.

**Изделия на основе смеси ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН обладают насыщенным оригинальным вкусом и ароматом, а благодаря наличию в составе продукта муки из цельномолотой дикой пшеницы такая выпечка будет особенно интересна последователям правильного и осознанного питания.**

**Удобная дозировка смеси (100 %) позволяет снизить количество наименований сырья, необходимое для производства куличей, а также снизить влияние человеческого фактора на производственный процесс, что является несомненным преимуществом для небольших предприятий и пекарен.**

Готовые изделия долгое время сохраняют свежесть, выпуск изделий очень технологичен.



# Пасхальное сырье

## ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН

Изделия бездрожжевые «Цельнозерновые»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Мука пшеничная высшего сорта  | 0,19 кг |
| <b>ДИНКЕЛЬ ФОЛЬКОРН</b>       | 0,55 кг |
| <b>МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ</b> | 0,08 кг |
| Сахар                         | 0,26 кг |
| Масло растительное            | 0,35 кг |
| Яйца                          | 0,27 кг |
| Изюм                          | 0,29 кг |
| Вода                          | 0,24 л  |







# Пасхальное сырье

## МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

100 %-ая смесь для производства кондитерских изделий, не содержащих глютен.

**Куличи на основе смеси отличаются особенной влажностью и сочностью мякиша с мелкопористой структурой, а также отсутствием в составе пшеничной муки, что является востребованным трендом.**

Готовые изделия долгое время сохраняют свежесть, выпуск изделий очень технологичен, изделия отлично держат начинку и различные наполнители.



# Пасхальное сырье

## МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Изделия бездрожжевые «Марсельские»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ</b> | 0,95 кг |
| Масло растительное            | 0,33 кг |
| Яйца                          | 0,48 кг |
| Виноград сушеный              | 0,19 кг |
| Вода                          | 0,15 л  |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА БРАУНИС

30 %-ая смесь для производства изделий с насыщенным темным цветом и ярким шоколадным вкусом

Куличи на основе смеси имеют **ярко выраженный вкус и аромат горького шоколада.**

Высококачественные какао-продукты, входящие в состав смеси, придают изделиям яркий шоколадный вкус и аромат, а также темно-коричневый цвет масляного бисквитного полуфабриката. Выпечка на основе смеси длительное время сохраняет свежесть.

Вкусные, сочные куличи – для истинных ценителей шоколада!



# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА БРАУНИС

Изделия бездрожжевые «Брауни»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| <b>МЕЛЛА БРАУНИС</b>         | 0,59 кг |
| <b>ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ</b>      | 0,28 кг |
| <b>АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ</b> | 0,01 кг |
| Сахар                        | 0,40 кг |
| Масло растительное           | 0,18 кг |
| Яйца                         | 0,53 кг |
| Вода                         | 0,32 кг |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ФГ ПЛЮС



Улучшитель для производства сдобных, в том числе высокорецептурных изделий, куличей.

Дозировка: 1-2 %

**Улучшитель МЕЛЛА ФГ ПЛЮС – один из лидеров для производства пасхальной выпечки.**

Экономичная дозировка, варьируемая в зависимости от технологических задач предприятия, в сочетании с **комплексом современных ферментов**, позволяющих достичь стабильности производственного процесса и высокого качества готовых изделий делают данный улучшитель **незаменимым для предприятий средней и большой мощности**, планирующих большие объемы производства куличей в период пасхальной программы.





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

### Кулич «Пасхальный»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,00 кг       |
| <b>МЕЛЛА ФГ ПЛЮС</b>         | 1,50 кг         |
| Дрожжи прессованные          | 6,00 кг         |
| Соль                         | 0,60 кг         |
| Сахар                        | 29,00 кг        |
| Маргарин                     | 24,00 кг        |
| Яйца куриные                 | 20,00 кг        |
| Виноград сушеный             | 20,00 кг        |
| Ванилин                      | 0,03 кг         |
| Вода, около                  | 35,00 – 37,00 л |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

### Кулич «Праздничный»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|  |           |
|--|-----------|
| Мука пшеничная высшего или первого сорта | 100,00 кг |
| <b>МЕЛЛА ФГ ПЛЮС</b>                     | 1,50 кг   |
| Дрожжи прессованные                      | 6,00 кг   |
| Соль                                     | 0,80 кг   |
| Сахар                                    | 30,00 кг  |
| Маргарин                                 | 28,00 кг  |
| Яйца куриные                             | 25,00 кг  |
| Молоко пастеризованное 3,2%              | 15,00 кг  |
| Виноград сушеный                         | 32,00 кг  |
| Ванилин                                  | 0,04 кг   |
| Вода, около                              | 20,00 л   |





# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

### Кулич «Вознесенский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Мука пшеничная высшего сорта   | 100,00 кг |
| <b>МЕЛЛА ФГ ПЛЮС</b>           | 1,50 кг   |
| <b>АРОМАТИЗАТОР БУТТЕРЗАНЭ</b> | 1,15 кг   |
| Дрожжи прессованные            | 7,00 кг   |
| Соль                           | 1,30 кг   |
| Сахар                          | 30,00 кг  |
| Маргарин                       | 35,00 кг  |
| Яйца                           | 25,00 кг  |
| Виноград сушеный               | 25,00 кг  |
| Цукаты                         | 25,00 кг  |
| Вода, около                    | 30,00 л   |







# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

### Кулич «Боярский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,00 кг |
| <b>ПАНИФАРИН</b>             | 2,00 кг   |
| <b>МЕЛЛА ФГ ПЛЮС</b>         | 1,50 кг   |
| <b>АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ</b>  | 0,40 кг   |
| Дрожжи прессованные          | 6,00 кг   |
| Соль                         | 1,00 кг   |
| Сахар                        | 25,00 кг  |
| Маргарин                     | 25,00 кг  |
| Яйца                         | 10,00 кг  |
| Виноград сушеный             | 20,00 кг  |
| Цукаты                       | 20,00 кг  |
| Ванилин                      | 0,20 кг   |
| Куркума                      | 0,01 кг   |
| Вода, около                  | 40,00 л   |







# Пасхальное сырье

## МЕЛЛА ФГ ПЛЮС

### Кулич «Воскресный»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 95,00 кг |
| <b>МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ</b>       | 5,00 кг  |
| <b>МЕЛЛА ФГ ПЛЮС</b>         | 1,50 кг  |
| Дрожжи прессованные          | 6,00 кг  |
| Соль                         | 0,25 кг  |
| Сахар                        | 27,00 кг |
| Маргарин                     | 22,00 кг |
| Яйца                         | 16,00 кг |
| Виноград сушеный             | 20,00 кг |
| Ванилин                      | 0,03 кг  |
| Вода, около                  | 37,00 л  |





# Пасхальное сырье

## ПАНИФАРИН

Улучшитель для производства изделий из муки с низким содержанием клейковины.

Дозировка: 0,5 – 2,0 %

**Улучшитель ПАНИФАРИН незаменим при производстве куличей при использовании муки с пониженным содержанием клейковины. Именно клейковина отвечает в изделиях за формирование структуры пористости, а для высокорецептурных изделий, где в составе используется довольно большое количество сахара и жировых продуктов, это очень важно.**

ПАНИФАРИН нивелирует влияние качества муки со слабой клейковиной на течение технологического процесса, а также на качество готовых изделий, что, несомненно, важно при поточном производстве.



# Пасхальное сырье

## ПАНИФАРИН

### Кулич «Боярский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,00 кг |
| <b>ПАНИФАРИН</b>             | 2,00 кг   |
| <b>МЕЛЛА ФГ ПЛЮС</b>         | 1,50 кг   |
| <b>АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ</b>  | 0,40 кг   |
| Дрожжи прессованные          | 6,00 кг   |
| Соль                         | 1,00 кг   |
| Сахар                        | 25,00 кг  |
| Маргарин                     | 25,00 кг  |
| Яйца                         | 10,00 кг  |
| Виноград сушеный             | 20,00 кг  |
| Цукаты                       | 20,00 кг  |
| Ванилин                      | 0,20 кг   |
| Куркума                      | 0,01 кг   |
| Вода, около                  | 40,00 л   |





# Пасхальное сырье

## ПРИМАТ, Е-ФРИМАТ

Улучшители для производства куличей с нежной волокнистой структурой.

Дозировка: ПРИМАТ 0,2-2,0 %

Е-ФРИМАТ 0,7-1,5 %

Благодаря комплексному применению улучшителей, обеспечивается мелкопористая мягкая структура мякиша изделий.

Использование данного комплекса улучшителей обеспечивает стабильный технологический процесс на высокопроизводительных линиях, а также качество готовых изделий в соответствии с предъявляемыми требованиями («короткий вкус», мелкая тонкостенная пористость, мягкость изделий, отсутствие крошковатости).

Куличи с использованием ПРИМАТ и Е-ФРИМАТ имеют развитую тонкостенную структуру пористости мякиша, который **не крошится при нарезке даже при длительном хранении.**





# Пасхальное сырье

## ПРИМАТ, Е-ФРИМАТ

### Кулич «Спасский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| Мука пшеничная высшего сорта          | 100,00 кг    |
| <b>Е-ФРИМАТ</b>                       | 1,00 кг      |
| <b>ПРИМАТ</b>                         | 0,50 кг      |
| <b>АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ</b>          | 1,00 кг      |
| Дрожжи прессованные                   | 6,00 кг      |
| Соль                                  | 1,00 кг      |
| Сахар                                 | 25,00 кг     |
| Маргарин                              | 25,00 кг     |
| Яйца                                  | 15,00 кг     |
| Виноград сушеный                      | 20,00 кг     |
| Яблоки сушеные                        | 15,00 кг     |
| Ванилин                               | 0,50 кг      |
| Корица                                | 0,20 кг      |
| Вода, около (включая воду на замочку) | 40 - 45,00 л |





# Пасхальное сырье

## ПРИМАТ, Е-ФРИМАТ

### Кулич «Митровский»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,00 кг       |
| <b>Е-ФРИМАТ</b>              | 1,00 кг         |
| <b>ПРИМАТ</b>                | 0,50 кг         |
| <b>ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ</b>      | 7,50 кг         |
| Дрожжи прессованные          | 6,00 кг         |
| Соль                         | 1,00 кг         |
| Сахар                        | 26,00 кг        |
| Маргарин                     | 20,00 кг        |
| Яйца                         | 16,00 кг        |
| Виноград сушеный             | 13,00 кг        |
| Ванилин                      | 0,50 кг         |
| Апельсиновые цукаты          | 20,00 кг        |
| Вода, около                  | 40,00 – 45,00 л |





# Пасхальное сырье

## ИРЕКСОЛ СОФТ

Улучшитель для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.

Дозировка: 0,5 – 1,5 %

**Использование продукта позволяет длительное время сохранять свежесть и замедлять черствение хлебобулочных изделий, что особенно важно при выпуске и наработке объемов пасхальной выпечки.**

Данный улучшитель ускоряет технологический процесс и положительно влияет на его течение, готовые изделия отличаются отличной пористостью, эластичным мякишем и хорошим объемом, в составе улучшителя есть только один компонент с индексом Е.



# Пасхальное сырье

## ИРЕКСОЛ СОФТ

### Кулич «Лимонный»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,00 кг       |
| <b>ИРЕКСОЛ СОФТ</b>          | 1,50 кг         |
| <b>АРОМАТИЗАТОР СИЦИЛИЯ</b>  | 3,50 кг         |
| Дрожжи прессованные          | 5,00 кг         |
| Соль                         | 1,20 кг         |
| Сахар                        | 30,00 кг        |
| Маргарин                     | 25,00 кг        |
| Яйца                         | 15,00 кг        |
| Цукаты апельсиновые          | 30,00 кг        |
| Вода, около                  | 30,00 – 35,00 л |







# Пасхальное сырье

## ИРЕКС 771

Улучшитель для производства пшеничных хлебобулочных изделий, в том числе сдобы.

Дозировка: 3,5 – 6 %

Улучшитель для придания хлебобулочным изделиям **«короткого укуса»** - уменьшение крошливости поверхности сдобных изделий и легкость откусывания делает изделие более удобным и приятным в употреблении. Обеспечивает стабильное качество, длительное сохранение свежести, получение характерной структуры сдобных изделий, что особенно важно при производстве куличей.





# Пасхальное сырье

## ЛИНДЕНЕР



Разрыхлитель для производства пшеничных хлебобулочных изделий, в том числе сдобы.

Дозировка: 25-30 г на 1000 г муки

**Универсальный разрыхлитель** для всех видов мучных кондитерских изделий. Использование ЛИНДЕНЕРА обеспечивает пористость и разрыхленность готовых изделий, он экономичен в использовании, имеет нейтральный вкус и запах, в готовых изделиях отсутствует привкус соды, характерный при применении разрыхлителей, обеспечивает стабильность качества готовых изделий, что особенно важно при поточном производстве куличей.



# Пасхальное сырье

## ИРЕКС 771 и ЛИНДЕНЕР

### Панетоне «Фисташковый»

Себестоимость изделий массой 0,4 кг:

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Мука пшеничная высшего сорта | 100,00 кг |
| <b>ИРЕКС 771</b>             | 3,50 кг   |
| <b>ЛИНДЕНЕР</b>              | 0,50 кг   |
| <b>АРОМАПАСТА ФИСТАШКА</b>   | 15,00 кг  |
| Дрожжи прессованные          | 5,00 кг   |
| Соль                         | 1,00 кг   |
| Сахар                        | 28,00 кг  |
| Маргарин                     | 30,00 кг  |
| Яйца                         | 10,00 кг  |
| Молоко сухое 3,2%            | 2,00 кг   |
| Вишня вяленая / сушеная      | 30,00 кг  |
| Вода, около                  | 40,00 кг  |





# Пасхальное сырье

## АНТИШИМ

Пищевая добавка для продления сроков годности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка: до 0,5 %

**Благодаря использованию АНТИШИМА при производстве обеспечиваются максимальные сроки хранения куличей, что позволяет сформировать достаточные складские запасы при подготовке к пасхальному сезону, предотвращает микробиологическую порчу, прогоркание и плесневение, особенно упакованных изделий, что существенно важно при производстве пасхальной выпечке.**



# Пасхальное сырье

## Смеси для приготовления начинок

- АСТРИ МАК
- МЕЛЛА ПЕРСИКВИК







# Пасхальное сырье

## Смеси для приготовления начинок

- Использование смесей АСТРИ МАК и МЕЛЛА ПЕРСИКВИК позволяет быстро и просто произвести высококачественные начинки;
- В составе АСТРИ МАК содержится высококачественный чешский мак, который обеспечивает насыщенный вкус и аромат готовой начинки;
- Использование смеси МЕЛЛА ПЕРСИКВИК обеспечивает получение готовой начинки с ярким вкусом и ароматом миндаля;
- Готовые начинки равномерно распределяется внутри изделий, что минимизирует образование пустот и особенно важно при производстве куличей;
- Использование начинок АСТРИ МАК и МЕЛЛА ПЕРСИКВИК позволяет разнообразить ассортимент выпускаемых изделий, особенно в период куличной кампании.



# Пасхальное сырье

## Глазури и помадки, нетающая сахарная пудра, сухой яичный белок

➤ **АСТРИ ГЛАЗУРЬ**

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- С КАКАО

➤ **АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА**

➤ **НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА**

➤ **АСТРИ ФОНДАНТ**

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ
- СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ
- С КАКАО

➤ **АЙБУМИН (сухой яичный белок)**



# Пасхальное сырье

## АСТРИ ГЛАЗУРИ

Смеси для приготовления помадной глазури АСТРИ ГЛАЗУРИ – идеальное решение для производителей куличей!

Глазури **быстро застывают и не текут, легко подкрашиваются и ароматизируются.**

Глазури отлично держатся на поверхности куличей, **не отслаиваются и не крошатся** во время хранения.

*Дозировка:* 1000 г смеси + 183 г воды или молока с температурой 80 - 90°С.





# Пасхальное сырье

## АСТРИ ГЛАЗУРИ

В ассортименте представлены два вида:

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ – для производства **традиционных** куличей, с тонким ароматом ванили и белой глянцевой поверхностью;
- С КАКАО – с насыщенным **шоколадным** вкусом и коричневым цветом.







# Пасхальное сырье

## АСТРИ ФОНДАНТЫ

Смеси для приготовления сахарной глянцевой глазури АСТРИ ФОНДАНТЫ отлично подойдут для отделки куличей и любой другой пасхальной выпечки.

**Глазури на основе смесей имеют пластичную и однородную текстуру, сохраняют мягкую структуру в течение длительного срока, что удобно при работе.**

**Глазури отлично держатся на поверхности куличей, не отслаиваются и не крошатся по время хранения.**

*Дозировка:* 1000 г смеси + 125-135 г теплой воды (35 °С - 40 °С).





# Пасхальное сырье

## АСТРИ ФОНДАНТЫ

В ассортименте представлены три вида:

- С АРОМАТОМ ВАНИЛИ – для производства **традиционных** куличей, с тонким ароматом ванили и белой глянцевой поверхностью;
- СО ВКУСОМ И АРОМАТОМ КЛУБНИКИ – с приятным розовым цветом и ароматом **клубники**;
- С КАКАО – с насыщенным **шоколадным** вкусом и коричневым цветом.





# Пасхальное сырье

## АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА

Готовая сахарная помадка для покрытия и декорирования хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

**Помадка готова к использованию, имеет однородную, пластичную консистенцию, отлично наносится на поверхность, не течет, быстро застывает; заглазированные изделия не прилипают к упаковке и долго время сохраняют свежесть; поверхность изделий не трескается при хранении.**

Перед применением достаточно разогреть помадку до 45 °С и нанести на поверхность остывшего готового изделия.







# Пасхальное сырье

## НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА

Готовый продукт для декорирования куличей и пасхальной выпечки

**НЕТАЮЩАЯ САХАРНАЯ ПУДРА** обладает низкой гигроскопичностью, что позволяет достигать эффекта «нетающей пудры» на поверхности изделий, а также продолжительное время сохраняет свои декоративные свойства.

Пудра при нанесении на поверхность готовых изделий и дальнейшей упаковке не впитывает влагу, не растрескивается и не осыпается, что особенно важно при производстве куличей.







# Пасхальное сырье

## АЙБУМИН (сухой яичный белок)

Смесь на основе сухого яичного белка для производства сбивных масс для безе и меренги.

**АЙБУМИН – идеальное решение для предприятий, не использующих в производстве сырое яйцо. Он идеально подходит для производства сбивных масс типа суфле, безе и меренги. Полученные полуфабрикаты имеют хороший объем и высокую стабильность, хорошо держат пики.**

Использование АЙБУМИНА в производстве облегчает и ускоряет технологический процесс, снижает энергозатраты и обеспечивает стабильность качества готовых кондитерских изделий.

Дозировка: 100 г смеси + 925 г воды + 1 850 г сахара





# Пасхальное сырье

## АСТРИ ШОКОЛАДЫ

В ассортименте представлены три вида:

- **Тёмный шоколад в чипсах.** Содержание какао: не менее 54,4 %, общее содержание жира: около 34,3 %. Имеет насыщенный темный цвет, сбалансированный вкус. Универсален в использовании.
- **Молочный шоколад в чипсах.** Содержание какао: не менее 35,5%, общее содержание жира: около 33,6%. Имеет сбалансированный вкус и цвет, универсален в использовании
- **Белый шоколад в чипсах.** Содержание какао: не менее 29%, общее содержание жира: около 33%. Имеет нежный молочный вкус и кремово-белый цвет, универсален в использовании.





# Пасхальное сырье

## Ароматизаторы

- БУТТЕРЗАНЭ
- СИЦИЛИЯ
- РУМБАРУМ
- АРОМАПАСТА ЛИМОН
- АРОМАПАСТА ФИСТАШКА
- АРОМАПАСТА МОККА
- АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ





# Пасхальное сырье

## Ароматизаторы

Ароматизаторы для куличей с экономичной дозировкой позволяют получать пасхальную выпечку с **необходимым вкусом и деликатным ароматом**, которые длительное время придают изделиям соответствующие вкусоароматические характеристики.

**Все ароматизаторы термостабильны, что особенно важно при производстве выпечки.**

Применение ароматизаторов и ароматических эссенций позволяет значительно расширить ассортимент пасхальной выпечки и предлагать потребителям изделия на любой вкус.

**Экономичная дозировка в сочетании с яркими вкусоароматическими характеристиками делают данные продукты незаменимыми при производстве пасхальной выпечки.**



# Пасхальное сырье

## Ароматизаторы

| Наименование | Дозировка на 1000 г продукта | Упаковка                       | Преимущества  |
|--------------|------------------------------|--------------------------------|---|
| БУТТЕРЗАНЭ   | 3-5 г                        | 3 кг<br>(пластиковая канистра) | Придание изделиям ярко выраженного аромата сливочного масла                   |
| РУМБАРУМ     | 3-5 г                        | 3 кг<br>(пластиковая канистра) | Придание изделиям насыщенного и деликатного ромового аромата и богатого вкуса |
| СИЦИЛИЯ      | 3-5 г                        | 1 кг<br>(пластиковая банка)    | Придание изделиям стойкого вкуса и аромата лимона                             |







# Пасхальное сырье

## Ароматизаторы

| Наименование                         | Дозировка на 1000 г продукта | Упаковка                    | Преимущества   |
|--------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|--|
| <b>АРОМАПАСТА ЛИМОН</b>              | 40 г                         | 1 кг<br>(пластиковая банка) | Придание изделиям насыщенного лимонного вкуса и аромата    |
| <b>АРОМАПАСТА ФИСТАШКА</b>           | 30 - 40 г                    | 1 кг<br>(пластиковая банка) | Придание изделиям насыщенного фисташкового вкуса и аромата |
| <b>АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ</b> | 50 – 100 г                   | 1 кг<br>(пластиковая банка) | Придание изделиям насыщенного миндального вкуса и аромата  |
| <b>АРОМАПАСТА МОККА</b>              | 40 г                         | 1 кг<br>(пластиковая банка) | Придание изделиям насыщенного вкуса и аромата кофе мокка.  |





# Пасхальное сырье «Пасха «Три шоколада»

Декор с использованием **ГЛАЗУРЬ ЧИПС**

Муссы с использованием **ВИП ДРИМ, ПРОМА ФОНД 888**  
и шоколада **АСТРИ**

Бисквитный корж с использованием  
**ПРОМА БИСКВИТ С КАКАО**





# Пасхальное сырье

## Для «Пасхи «Три шоколада»

| Наименование                          | Дозировка     | Упаковка                    | Преимущества  |
|---------------------------------------|---------------|-----------------------------|---|
| <b>ГЛАЗУРЬ<br/>ЧИПС</b>               | По<br>желанию | Коробка<br>10 кг            | Глазурь на основе растительных жиров, отлично режется, имеет красивый блеск и шоколадный вкус, технологична в работе.   |
| <b>АСТРИ<br/>БЕЛЫЙ<br/>ШОКОЛАД</b>    | По<br>желанию | Коробка<br>10 кг,<br>2,5 кг | Высококачественный белый шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит минимум 30,7 % какао-масла. Имеет сбалансированный молочно-сливочный вкус с тонкими нотками ванили, универсален в использовании.                               |
| <b>АСТРИ<br/>МОЛОЧНЫЙ<br/>ШОКОЛАД</b> | По<br>желанию | Коробка<br>10 кг,<br>2,5 кг | Высококачественный молочный шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит 36 % какао, 30,9 % какао-масла. Имеет гармоничный сбалансированный вкус в котором прекрасно сочетаются какао, молоко и ваниль, универсален в использовании. |
| <b>АСТРИ<br/>ТЕМНЫЙ<br/>ШОКОЛАД</b>   | По<br>желанию | Коробка<br>10 кг,<br>2,5 кг | Высококачественный горький шоколад в дисках размером 10 мм. Содержит минимум 54 % какао, 32,3 % какао-масла. Имеет нежный хорошо сбалансированный вкус темного шоколада с легкими нотками ванили. Универсален в использовании.    |



# Пасхальное сырье

## Для «Пасхи «Три шоколада»

| Наименование                       | Дозировка  | Упаковка                                   | Преимущества  |
|------------------------------------|--|--|---|
| <b>ВИП ДРИМ</b>                    | По желанию   | Пакет 1 кг,<br>bag-in-box 2 шт.<br>x 10 кг | Растительные сливки с нежным ванильным ароматом и сливочным вкусом. Отлично взбиваются и обладают нежной воздушной структурой.  |
| <b>ПРОМА ФОНД<br/>888</b>          | Фонд 40 г,<br>жидкость 100 г<br>(90°C), взбитые<br>сливки 1000 г | Коробка 5 кг                               | Стабилизатор взбитых сливок с нейтральным вкусом на говяжьем желатине. Имеет высокую стабилизирующую способность и может быть использован для стабилизации различных масс.  |
| <b>ПРОМА<br/>БИСКВИТ<br/>КАКАО</b> | 100 %  | Бумажный<br>мешок 5 кг, 25 кг              | Смесь для производства бисквитных полуфабрикатов с ярким вкусом и ароматом какао. Комплекс эмульгаторов и разрыхлителей, входящих в состав смеси, обеспечивает хороший объем полуфабриката и мелкую структуру пористости. |



**Готовьтесь  
к Пасхе вместе с  
нами!**

