

# *Здоровое питание*



сырье и ингредиенты  
для пищевой промышленности

# Здоровое питание в области производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий



**Здоровый образ жизни** в наше время становится все более популярным. **Правильное питание** – главное условие здорового образа жизни человека. Люди хотят, чтобы их организм работал стабильно, полноценно, усваивая все полезные вещества и элементы.

Нашими специалистами разработана целая линейка новых продуктов – «Здоровое питание», включающая в себя зерновые смеси, зерновые посыпки, смеси для краюшек, бисквитов, кексов, маффинов, мягких пирогов и печенья.

Все продукты «Здорового питания» содержат дополнительные ингредиенты, которые обеспечивают функциональное воздействие на организм.

✓ Наши продукты линейки «Здоровое питание» не являются лекарствами и не могут излечивать, но помогают предупредить болезни и старение организма в сложившейся экологической обстановке.

В эту группу включены продукты и сырье, содержащие в своем составе:

- пищевые волокна (клетчатка, пектин, гемицеллюлоза);
- минеральные вещества (особенно важны кальций, железо, йод, селен и др.);
- полиненасыщенные жиры (растительные масла) и жирные кислоты (омега - 3 и омега - 6);
- незаменимые аминокислоты;
- антиоксиданты:  $\beta$  – каротин, витамин С, витамин Е и другие важные питательные факторы.



modern-products.ru

## Смесь для основного гречневого бисквита Chief-cake

**Применение:** приготовление бисквитных полуфабрикатов – основ для пирожных, тортов и др.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Основным компонентом смеси является **гречневая мука**, которая обладает важными и полезными питательными факторами.

Белки гречневой муки хорошо сбалансированы по аминокислотному составу, мука содержит все восемь незаменимых аминокислот и не содержит глютен, в ней преобладают альбумины и глобулины, легко усваиваемые организмом.

В гречневой муке больше, по сравнению с мукой других культур, кальция и железа, она содержит витамины B1, B2, PP и E. Рутин этой муки повышает прочность кровеносных капилляров, лецитин и аргинин снижают содержание холестерина в крови.

Гречневая мука отличается низким гликемическим индексом: она содержит много сложных углеводов, которые медленно расщепляются и постепенно расходуются, практически не откладываясь в виде жира. Пищевые волокна, которые в большом количестве содержатся в гречневой муке, оказывают на организм человека оздоравливающий и очищающий эффект.

## ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Быстрота приготовления бисквитных изделий высокого качества.
- Простота в использовании: одновременная загрузка в емкость для взбивания всех рецептурных компонентов, сбивание теста в течение 10-12 минут (против 30-40 мин при традиционном способе) не требуется взвешивать и дозировать большое количество сырья в тесто.
- В тесто рекомендуется добавлять более полезное дезодорированное подсолнечное масло, а не маргарин.
- Готовые изделия и полуфабрикаты обладают оригинальными высокими вкусовыми качествами.
- Длительное сохранение свежести готовых продуктов.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.
- Сохранение стабильного качества изделий от партии к партии.

Смесь для основного гречневого бисквита Chief-cake





modern-products.ru

## Смесь для зернового маффина Chief-sake

**Применение:** приготовление масляных кексов, маффинов и бисквитных полуфабрикатов – основ для пирогов, пирожных, тортов и др.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Смесь содержит большое количество семян масличных культур: подсолнечника, льна и кунжута, кукурузных хлопьев и пшеничных отрубей, которые обогащают продукт ценными питательными и оздоравливающими факторами и придают приятный оригинальный вкус.

**Семена подсолнечника** – богатый источник витамина Е – сильного антиоксиданта, защищающего клетки от повреждений, вызванных свободными радикалами, аргинина – незаменимой аминокислоты, они содержат фитостеролы (помогают снизить уровень «плохого» холестерина).

**Семена льна** содержат огромное количество полиненасыщенных жирных кислот Омега-3, Омега-6 и Омега-9 и других витаминов.

**Семена кунжута** содержат до 60% незаменимых жирных кислот, которые необходимы для полноценного развития организма, но самостоятельно им не вырабатываются.

**Кукурузные хлопья** содержат много клетчатки, стимулирующей деятельность желудочно-кишечного тракта.

Самым главным достоинством **пшеничных отрубей** является наличие в его составе до 40% клетчатки. Она представляет собой грубые пищевые волокна, улучшающие перистальтику желудка, позволяющие заботиться о своем пищеварении. Также в отрубях содержатся витамины А, Е, группы В и ценные микро- и макроэлементы.

## ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Быстрота приготовления маффинов, кексов, основ для пирогов и тортов высокого качества.
- Простота в использовании: одновременная загрузка в емкость для взбивания всех рецептурных компонентов, перемешивание теста в течение 4-6 минут, отсутствие необходимости в длительном взбивании, не требуется взвешивать и дозировать большое количество сырья при замесе теста.
- В тесто рекомендуется добавлять более полезное дезодорированное подсолнечное масло, а не маргарин.
- Готовые изделия и полуфабрикаты обладают оригинальными высокими вкусовыми качествами.
- Длительное сохранение свежести готовых продуктов.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.

## Смесь для зернового маффина Chief-sake





modern-products.ru

## Смесь для чизкейка Don Cheezo с повышенным содержанием молочного белка

**Применение:** приготовление термостабильных творожных начинок для пирожных, тортов типа чизкейк, сырных кексов, дрожжевых изделий, пончиков и других мучных кондитерских изделий.

**Срок хранения:** 12 месяцев.

## ОПИСАНИЕ

Готовая смесь позволяет быстро и просто приготовить торты и пирожные типа чизкейк высокого качества, а также термостабильные сырны начинки для других мучных кондитерских изделий.

**Чизкейк** – это пирог с творожной или сырной начинкой на песочной или бисквитной основе, который имеет нежный сливочный вкус. Полюбившийся многим десерт часто относят к вредным продуктам из-за большого количества калорий. Но мало кто знает, что чизкейк может быть полезным и очень вкусным. Мы нашли выход и разработали диетический рецепт чизкейка и мучных кондитерских изделий на его основе. В составе нашей смеси большое содержание белка, что, несомненно, является плюсом для тех, кто заботится о фигуре и следит за своим весом.

## СОСТАВ

Сахар, сыворотка сухая молочная, загуститель (E1414), белок молочный сухой, глюкоза, молоко сухое обезжиренное, жир растительный, крахмал пшеничный, сироп глюкозный сухой, ароматизатор, соль.

## ПРЕИМУЩЕСТВА И ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

- Низкое содержание жиров и калорий.
- Высокое содержание белка.
- Классический сливочный вкус готового чизкейка.
- Возможность создания различных кондитерских изделий со вкусом чизкейка.
- Простота в использовании: одновременная загрузка в емкость для взбивания всех рецептурных компонентов.
- Готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.

✓ Десерт с повышенным содержанием белка – станет любимым лакомством для спортсменов т.к. белок обеспечивает прирост мышечной массы без лишних калорий.

Смесь для чизкейка Don Cheezo с повышенным содержанием молочного белка





modern-products.ru

## Смесь для масляного свекольного бисквита Chief-sake с медовым вкусом

**Применение:** приготовление маффинов, кексов, бисквитных полуфабрикатов и пирогов высокого качества.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Готовые изделия, приготовленные из смеси для масляного бисквита (свекольного с медовым вкусом) имеют приятный медовый аромат и насыщенный оригинальный вкус. Уникальность этой смеси заключается в высоком содержании свекольного порошка, который сохраняет все полезные свойства сырой свеклы, только в очень концентрированном виде (влажность сырой свеклы 90 %, а свекольного порошка 5-10 %).

**Клетчатка и органические кислоты свеклы** стимулируют желудочную секрецию и перистальтику кишечника, что хорошо помогает перевариванию и усвоению пищи. Большое количество витаминов группы В и железа способствует повышению уровня гемоглобина. Свекольный калий оказывает антиаритмическое действие, магний снижает артериальное давление, йод положительно влияет на щитовидную железу. В свекольном порошке также сохранены все полезные вещества и микроэлементы.

Изделия мы предлагаем готовить с использованием рафинированного подсолнечного масла, а не маргарина, что также более полезно для здоровья.

## ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Быстрота приготовления готовых изделий высокого качества.
- Простота в использовании: одновременная загрузка в емкость для взбивания всех рецептурных компонентов и небольшое время их смешивания на невысокой скорости для приготовления теста (отсутствует длительное взбивание и пофазная технология приготовления).
- Возможность использовать в детском и диетическом питании.
- Готовые изделия и полуфабрикаты обладают оригинальными высокими вкусовыми качествами.
- Длительное сохранение свежести готовых продуктов.

## Смесь для масляного свекольного бисквита Chief-sake с медовым вкусом





modern-products.ru

## Смеси для гречневого печенья Chief-sake

в состав смеси может входить порошок сушеной моркови или свеклы

**Применение:** приготовление гречневого печенья с заменой части пшеничной муки на гречневую. Приготовление «Гречнево-морковного печенья» и «Гречнево-свекольного печенья».

**Срок хранения:** 9 месяцев.

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Основным компонентом смеси является гречневая мука. Белки гречневой муки хорошо сбалансированы по аминокислотному составу, она содержит все 8 незаменимых аминокислот и не содержит глютен, в ней преобладают альбумины и глобулины, легко усваиваемые организмом. По белковому составу гречневая мука сравнима с мясом, а по содержанию незаменимых аминокислот - с бобовыми культурами: бобами, горохом, фасолью. Также в гречневой муке много кальция и железа, она содержит витамины B1, B2, PP и E.

**Гречневая мука** характеризуется низким гликемическим индексом: она содержит много сложных углеводов, которые медленно расщепляются и постепенно расходуются, практически не откладываясь в виде жира.

**Порошок сушеной моркови** в концентрированном виде содержит все полезные свойства сырой. Активные вещества: В-каротин, клетчатка, природные сахара, флавоноиды, витамины B6, C, фолиевая кислота; минеральные вещества: железо, калий, марганец, цинк.

**Порошок сушеной свеклы** содержит все полезные свойства сырой. Клетчатка и органические кислоты свеклы хорошо помогают перевариванию и усвоению пищи. Большое количество витаминов группы В и железа способствует повышению уровня гемоглобина. Свекольный калий оказывает антиаритмическое действие, магний снижает артериальное давление, йод положительно влияет на щитовидную железу.

**Сухая молочная сыворотка** богата витаминами В и минералами, а ее белок схож по составу с белком материнского молока, в отличие от коровьего. Жиров в сыворотке мало и они мелко-дисперсные, что способствует их легкому усвоению.

### ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Быстрота приготовления печенья высокого качества.
  - Простота в использовании: одновременная загрузка в емкость для взбивания всех рецептурных компонентов, перемешивание теста в течение 3-4 минут, отсутствие необходимости в длительном взбивании, не требуется взвешивать и дозировать большое количество сырья при замесе теста.
  - В тесто рекомендуется добавлять более полезное дезодорированное подсолнечное масло, а не маргарин.
  - Сохранение стабильного качества изделий от партии к партии.
  - Снижено количество сахара в рецептуре теста.
  - Готовые изделия обладают оригинальными высокими вкусовыми качествами.
  - Длительное сохранение свежести готовых продуктов.
  - Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.
- ✓ Гречневое печенье – это продукт для тех, кто заботится о своем здоровье и следит за фигурой.

Употребление такого печенья на завтрак заряжает организм энергией на весь день, а это в свою очередь залог хорошего настроения и самочувствия.

Смесь для гречневого печенья, гречнево-морковного и гречнево-свекольного печенья Chief-sake





modern-products.ru

## Зерновые смеси Grain King для фитнес-печенья

**Применение:** для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

## ОПИСАНИЕ И ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Зерновые смеси для фитнес-печенья предназначены для включения в рецептуру различных видов печенья с целью обогащения полезными питательными факторами.

Печенье является вкусным и любимым лакомством, но оно отличается несбалансированностью по физиологической ценности. Добавление различных зерновых смесей позволяет повысить питательную ценность и придать готовым изделиям оригинальный приятный вкус.

**Семена масличных культур** обогащают хлебобулочные изделия витаминами, особенно дефицитным витамином F, и ненасыщенными жирными кислотами. **Семя льна** содержит незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, способные понижать уровень холестерина и благоприятно влияющие на обмен веществ.

**Овсяные и ржаные хлопья** богаты пищевыми волокнами незаменимыми аминокислотами, витаминами группы B, E и PP, минеральными солями: железом, цинком, йодом, калием, кобальтом, кальцием, магнием, марганцем, медью, молибденом, натрием, фосфором и фтором.

**Отруби пшеничные** содержат большое количество пищевых волокон, которые способны регулировать работу кишечника, адсорбируют и выводят токсины из организма, замедляют усвоение углеводов, в результате чего нормализуется уровень инсулина и глюкозы в крови.

### Ассортимент и составы зерновых смесей Grain King для фитнес-печенья

Зерновая смесь «Восточная»	Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, семя кунжута, хлопья овсяные, хлопья ржаные, семя льна, хлопья кукурузные экструзионные
Зерновая смесь «Восточная с орехом»	Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, семя кунжута, хлопья овсяные, хлопья ржаные, семя льна, орех дробленый жареный
Зерновая смесь для фитнес-печенья	Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, семя кунжута, хлопья овсяные, хлопья ржаные, краситель (E150)
Зерновая смесь для фитнес-печенья «Ореховая»	Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, семя кунжута, хлопья овсяные, хлопья ржаные, орех дробленый жареный
Зерновая смесь для фитнес-печенья «Ореховая темная»	Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, семя кунжута, хлопья овсяные, хлопья ржаные, орех дробленый жареный
Зерновая смесь для фитнес-печенья с шоколадной крошкой	Мука пшеничная в/с, отруби пшеничные, семя кунжута, хлопья овсяные, хлопья ржаные, орех дробленый жареный, крошка шоколадная

Зерновые смеси Grain King для фитнес-печенья







modern-products.ru

## Функциональные хлеба серии «Олимпийские»

**Применение:** для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

**Срок хранения:** 4 месяца.

Зерновой хлеб сохраняет все полезные для организма человека витамины и вещества. Еще отец медицины Гиппократ советовал есть хлеб только из цельного зерна. Правильное питание — это не только стройная, но и красивая фигура. Это красивая кожа, это хорошее настроение, это здоровье всего организма.

При выборе продуктов питания диетологи советуют учитывать три критерия — пища должна:

- утолять голод,
- укреплять здоровье,
- способствовать профилактике развития заболеваний.

Зерновой хлеб отвечает всем этим требованиям. При новой технологии удаётся сохранить зерно целиком, которое само по себе является богатым источником белков, минеральных солей, витаминов и жирных кислот. Таким образом, приготавливается экологический хлеб, наилучший по своим вкусовым характеристикам и наиболее полезный для здоровья человека.

В зерновом хлебе есть все 50 необходимых человеку питательных веществ и микроэлементов, в том числе, практически все витамины группы В (В1, В2, В3, В6, В11), а также витамин Е, и особо полезная для нашего организма клетчатка.

- ✓ Нами разработаны специальные зерновые смеси и посыпки Grain King, включающие в себя различные злаки, в т.ч. плющенные зерна пшеницы, ржи, овса и ячменя, семена масличных культур, отруби, пшеничные зародыши, орехи и сухофрукты, а также муку различных злаковых.

## Функциональные хлеба серии «Олимпийские»



### Ассортимент функциональных хлебов серии «Олимпийские»

ХЛЕБ «АТЛАНТ»	На основе зерновой смеси Grain King «Полимикс». Ароматный пшеничный хлеб с воздушным мякишем и хрустящей корочкой.
ХЛЕБ «ЗЕВС»	На основе зерновой смеси Grain King «Здоровье». Хлеб «Зевс» - не только полезный, но и вкусный. Входящие в состав хлеба семена злаков придают хлебу неповторимый вкус, а добавление солодового экстракта насыщает хлеб нежным ароматом.
ХЛЕБ «ПОЛЕЗНЫЙ»	На основе зерновой смеси Grain King «Овсяная». Хлеб «Полезный» обладает нежным, приятным вкусом, богат комплексными, медленно усваиваемыми углеводами, высококачественными белками и диетическим волокном.
ХЛЕБ «ГЕЛИОС»	На основе зерновой смеси Grain King «Хлопья-Лён». Хлеб «Гелиос» с уникальным сбалансированным составом из нескольких видов муки и зерен. Благодаря особой обработке льна все жирные кислоты, содержащиеся в хлебе усваиваются организмом.
ХЛЕБ «ГРЕЧИШНЫЙ»	На основе зерновой смеси Grain King «Гречишная». Хлеб «Гречишный» имеет узнаваемый вкус и необыкновенный аромат, он получается слегка влажноватым, с тонкой нежной, но очень хрустящей корочкой.
ХЛЕБ «АФРОДИТА»	На основе зерновой смеси Grain King «Мультигрейн». Хлеб из уникальной сбалансированной смеси для производства многозернового хлеба с низким гликемическим индексом.

modern-products.ru

Функциональные хлеба  
серии «Олимпийские»

### Ассортимент функциональных хлебов серии «Олимпийские»

ХЛЕБ КУКУРУЗНЫЙ «СОЛНЕЧНЫЙ»	На основе зерновой смеси Grain King «Кукуруза». Хлеб кукурузный имеет сладковатый вкус, солнечный желтый цвет и рассыпчатую структуру. Кукуруза – уникальный источник витаминов, микро и макро-элементов. Характерный насыщенный вкус хлеба подарит Вам яркие вкусовые ощущения.
ХЛЕБ «ГОСТИНЕЦ»	На основе зерновой смеси Grain King «Фруктово-ореховая». Этот ржаной цельнозерновой хлеб позволяет потребителю получить не только дополнительную ценность питательных веществ фундука и чернослива, но и насладиться великолепным неповторимым сочетанием орехов, фруктов и ржаной муки.
ХЛЕБ «БОРОДИНСКИЙ НОВЫЙ»	На основе зерновой смеси Grain King «Бородинская». Хлеб выпеченный с использованием хлебопекарной смеси по ускоренной технологии, вкус которого ничем не уступает знакомому с детства сладковато-пряному вкусу «Бородинского» хлеба.
ХЛЕБ «РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ»	На основе зерновой смеси Grain King «Ржано-пшеничная цельнозерновая». Этот ржано-пшеничный хлеб найдет свое место в рационе людей, ведущих активный образ жизни и заботящихся о своем здоровье. Благодаря высокому содержанию клетчатки и других биологически активных веществ, насыщение происходит от значительно меньшего количества пищи, в сравнении с питанием только чистыми легкоусвояемыми углеводами.
КРАЮШКИ «ЗЕРНОВЫЕ» И «ЦЕЛЬНО-РЖАНЫЕ»	На основе зерновой смеси Grain King «Цельноржаная» и «Зерновая». Порционный хлеб, который содержит энергетическую ценность зерна и благодаря специальным технологиям приготовления сохраняет максимальное количество витаминов. Краюшки найдут свое место в рационе взрослого и ребенка, спортсмена и домоседа.

Функциональные хлеба серии «Олимпийские»





modern-products.ru

## Зерновая смесь Grain King «Здоровье» для приготовления хлеба «Зевс»

**Применение:** смесь рекомендуется для приготовления хлебобулочных изделий «Зевс».

**Срок хранения:** 9 месяцев.

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Зерновая смесь «Здоровье» обогащена витаминами и минералами, которые необходимы для правильной работы сердца и снижения риска развития сердечнососудистых заболеваний. Благодаря сбалансированному содержанию витаминов (B3, B6 и E), минералов (магния и хрома) употребление этого хлеба способствует укреплению сердечной мышцы. Также в состав смеси входит **ржаное дробленое зерно, пшеничные отруби, семена масличных культур: подсолнечника, льна, кунжута, тыквы, мука из целого зерна, овсяная мука, натуральная сухая закваска** и др.

**Семена масличных культур** в большом количестве содержат полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3, витамин E, которые также поддерживают здоровую работу сердца. **Отруби и цельнозерновая мука** способствуют очищению организма от шлаков и токсинов. Высокое содержание различных зерновых и масляных культур в смеси придают хлебобулочным изделиям приятный оригинальный вкус и аромат.

### СОСТАВ

Рожь дробленая, мука пшеничная цельнозерновая, клейковина сухая пшеничная, пшено, мука ржаная обдирная, семя подсолнечника, семя льна, отруби пшеничные, сахар-песок, семя тыквы, мука овсяная, солод ржаной ферментированный, кунжут, закваска сухая, экстракт солодовый, солод ячменный, кислота лимонная (E330), ацетат кальция (E263), эмульгаторы (E471, E472e), минералы (Mg, Cr), витамины (B3, E, B6), кислота аскорбиновая (E300), L-цистеин (E920), ферменты.

Зерновая смесь Grain King «Здоровье» для приготовления хлеба «Зевс»

### ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Использование комплексной смеси позволяет просто и быстро приготовить вкусный и полезный хлеб. Не нужно отдельно взвешивать и дозировать все сырье, достаточно сделать семь навесок и замесить тесто интенсивным способом.
- Не требуется длительное брожение теста: экономия времени приготовления, оборудования для брожения и производственных площадей.
- Сохранение стабильного качества хлеба от партии к партии.
- Хлеб можно готовить разной массы, формы и способа выпечки (подовым или формовым), также можно выпечь в виде краюшек или лепешек, всегда одинаково вкусно и полезно.
- Готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.
- Длительное сохранение свежести готового упакованного хлеба.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.
- Длительное сохранение свежести готовых продуктов.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.



modern-products.ru

## Зерновая смесь Grain King «Восемь злаков»

**Применение:** для использования в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Семена масличных культур обогащают хлебобулочные изделия витаминами, особенно дефицитным витамином F, и ненасыщенными жирными кислотами. **Семя льна** содержит незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, способные понижать уровень холестерина и благоприятно влияющие на обмен веществ.

**Овсяные хлопья** богаты пищевыми волокнами незаменимыми аминокислотами, витаминами группы B, E и PP, минеральными солями: железом, цинком, йодом, калием, кобальтом, кальцием, магнием, марганцем, медью, молибденом, натрием, фосфором и фтором.

**Хлеб «8 злаков»** содержит большое количество пищевых волокон, которые способны регулировать работу кишечника, адсорбируют и выводят токсины из организма, замедляют усвоение углеводов, в результате чего нормализуется уровень инсулина и глюкозы в крови.

Хлеб «8 злаков» идеально подходит для тех, кто заботится о своем здоровье и следит за фигурой.

### СОСТАВ

Мука пшеничная 1 сорт, глютен пшеничный сухой, ядро подсолнечника, хлопья овсяные, кукуруза экструзионная, семя льна, отруби пшеничные, мука ржаная, солод ржаной ферментированный, мука гречневая, мука овсяная, семя кунжута, регулятор кислотности (E330), эмульгаторы (E481, E472e), ферменты, антиокислитель (E300), средство обработки муки (E920).

### ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Использование комплексной смеси позволяет просто и быстро приготовить вкусный и полезный хлеб. Не нужно отдельно взвешивать и дозировать все сырье, достаточно сделать семь навесок и замесить тесто интенсивным способом.
- Не требуется длительное брожение теста: экономия времени приготовления, оборудования для брожения и производственных площадей.
- Готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.
- Длительное сохранение свежести готового упакованного хлеба.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.
- Сохранение стабильного качества хлеба от партии к партии.

Зерновая смесь Grain King «Восемь злаков»



## Зерновая смесь Grain King для крошек «Зерновая»

**Применение:** смесь предназначена для приготовления хлебобулочных изделий типа крошек или лепешек.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

[modern-products.ru](http://modern-products.ru)

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

В современном мире все привыкли питаться быстро. Нет более простого и удобного блюда как бутерброды и сэндвичи. Как правило, основу их составляет хлеб из пшеничной муки высшего или первого сорта: он более мягкий и нежный. Но, к сожалению, пшеничная мука высокого помола является рафинированным продуктом, лишенным полезных питательных факторов.

Мы предлагаем вкусный и полезный продукт - крошки. Крошки - это порционный хлеб, который содержит энергетическую ценность зерна и благодаря специальным технологиям приготовления сохраняет максимальное количество витаминов. В состав смеси для крошек входят различные **зерновые и масличные культуры**. **Овсяные хлопья богаты** пищевыми волокнами незаменимыми аминокислотами, витаминами группы B, E и PP, минеральными солями: железом, цинком, йодом, калием, кобальтом, кальцием, магнием, марганцем, медью, молибденом, натрием, фосфором и фтором.

**Ржаной и ячменный солод**, а также кориандр придают изделиям приятный пряный вкус и аромат.

### СОСТАВ

Мука пшеничная 1 сорт, отруби пшеничные, семя льна, хлопья овсяные, ядро подсолнечника, хлопья картофельные, солод ржаной ферментированный, солод ячменный, закваска натуральная сухая, семя кунжута, глютен пшеничный сухой, кориандр молотый, загуститель (E412), эмульгаторы (E471, E472в), консервант (E263), регулятор кислотности (E330), ферменты, антиокислитель (E300), средство обработки муки (E920).

### ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Использование комплексной смеси позволяет просто и быстро приготовить вкусный и полезный хлеб. Не нужно отдельно взвешивать и дозировать все сырье, достаточно сделать семь навесок и замесить тесто интенсивным способом.
- Не требуется длительное брожение теста: экономия времени приготовления, оборудования для брожения и производственных площадей.
- Сохранение стабильного качества хлеба от партии к партии.
- Рекомендуемая рецептура теста содержит большое количество ржаной муки, которая более богата полезными веществами, чем пшеничная.
- Готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.
- Длительное сохранение свежести готового упакованного хлеба.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.

Зерновая смесь Grain King для крошек «Зерновая»





modern-products.ru

## Зерновая смесь Grain King для краешек «Цельноржаная»

**Применение:** смесь предназначена для приготовления хлебобулочных изделий типа краешек или лепешек.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

### ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Основным компонентом смеси является дробленое **зерно ржи**, важная польза которых заключается в высоком содержании ценных пищевых волокон, способствующих очищению организма от токсинов и шлаков, обеспечению бесперебойной работы кишечника и продолжительному ощущению сытости. Также в нем содержится много макроэлементов, а именно, калия, натрия, фосфора и кальция, витаминов группы В и С и др.

**Семя кунжута** содержит до 60% незаменимых жирных кислот, которые необходимы для полноценного развития организма, но самостоятельно им не вырабатываются.

**Пшеничные отруби** содержат до 40% клетчатки, которая улучшает перистальтику желудка, позволяет заботиться о своем пищеварении. Сочетание ржаного и ячменного солода, тмина и кориандра придают готовым изделиям неповторимый пленяющий вкус и аромат.

Краюшки прекрасно сочетаются с различными продуктами, что позволяет разнообразить свой ежедневный рацион.

### СОСТАВ

Рожь дробленая, семя кунжута, отруби пшеничные, закваска сухая, солод ржаной ферментированный, мука пшеничная 1 сорт, мука ржаная экструзионная, глютен пшеничный сухой, солод ячменный, кориандр молотый, загуститель (E412), эмульгаторы (E471, E472в), регулятор кислотности (E330), краситель (E150), консервант (E263), тмин молотый, антиокислитель (E300), средство обработки муки (E 920).

### ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Использование комплексной смеси позволяет просто и быстро приготовить вкусный и полезный хлеб. Не нужно отдельно взвешивать и дозировать все сырье, достаточно сделать семь навесок и замесить тесто интенсивным способом.
- Не требуется длительное брожение теста: экономия времени приготовления, оборудования для брожения и производственных площадей.
- Сохранение стабильного качества хлеба от партии к партии.
- Рекомендуемая рецептура теста содержит 50% ржаной муки, которая более богата полезными веществами, чем пшеничная.
- Готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.
- Длительное сохранение свежести готового упакованного хлеба.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.

Зерновая смесь Grain King для краешек «Цельноржаная»



modern-products.ru

## Зерновые посыпки Grain King

**Применение:** в качестве посыпки поверхности изделий в количестве 2-5% от общей массы продукта.

**Срок хранения:** 9 месяцев.

## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Полезные свойства каждой смеси определяются их сырьевыми составляющими.

**Семена масличных культур** обогащают хлебобулочные изделия витаминами, особенно дефицитным витамином F, и ненасыщенными жирными кислотами.

**Семя льна** содержит незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, способные понижать уровень холестерина и благоприятно влияющие на обмен веществ.

**Овсяные хлопья** богаты пищевыми волокнами, незаменимыми аминокислотами, витаминами группы B, E и PP, минеральными солями: железом, цинком, йодом, калием, кобальтом, кальцием, магнием, марганцем, медью, молибденом, натрием, фосфором и фтором.

**Кукурузная крупа** - ценный питательный продукт. Она содержит витамины B1, B2, PP, каротин, провитамин A, много микроэлементов, особенно кремния, который положительно влияет на состояние зубов.

**Зародыши пшеницы** очень богаты полезными веществами. Они содержат почти все аминокислоты (18 из 20), 15% полиненасыщенных жирных кислот, клетчатку, витамины A, D, E и группы B и минералы: калий, кальций, магний, натрий, фосфор, железо, медь, марганец, селен, цинк и др.

## Ассортимент и составы зерновых посыпок Grain King

Зерновая смесь «Беснушка»	Семя льна, семя кунжута, семя подсолнечника, зародыш пшеничный, крупа кукурузная
Зерновая смесь «Классическая»	Ядро подсолнечника, семя льна, семя кунжута, хлопья овсяные
Зерновая смесь «Солнышко»	Семя кунжута, ядро подсолнечника, крупа кукурузная, кукуруза экструзионная, хлопья зародышей пшеницы
Зерновая смесь «Тыковка»	Семя тыквы, отруби пшеничные, хлопья зародышей пшеницы, крупа кукурузная, кукуруза экструзионная

## ПРЕИМУЩЕСТВА РАБОТЫ СО СМЕСЬЮ

- Постоянство состава и качества смесей.
- Простота использования: наносится на увлажненную поверхность тестовой заготовки до или после расстойки методом посыпания или накатывания; возможно также добавлять при замесе теста при использовании в качестве наполнителя.
- Быстрота работы: нет необходимости взвешивать и дозировать отдельно сырьевые составляющие.
- Готовые изделия имеют аппетитный внешний вид, приятный оригинальный вкус и аромат.
- Смесь является концентратом, что позволяет сократить затраты на производство.

Зерновые посыпки Grain King



## Контакты

- Санкт-Петербург  
тел. +7 (911) 757-28-50  
тел. +7 (905) 222-36-63

[www.modern-products.ru](http://www.modern-products.ru)

Мы будем очень рады, если, съедая каждый кусочек хлеба или мучных кондитерских изделий с нашими смесями, Вы получите «капельки пользы», которые затем сольются в мощный родник Вашего ЗДОРОВЬЯ.

сырье и ингредиенты  
для пищевой промышленности



сырье и ингредиенты  
для пищевой промышленности

[www.modern-products.ru](http://www.modern-products.ru)