

Группа изделий из смеси пшеничной и ржаной муки от ООО «Нива-Хлеб», вырабатываемых по традиционной технологии и ускоренным способом на сухих заквасках «Экстра-Р», «Рожь» или «Росток»

Удивить и порадовать своих клиентов вы сможете благодаря оригинальным сортам хлеба. Новые вкусы, формы и цвета привнесут свежесть в ваш ассортимент и обозначат ваш творческий дух. Компания «Нива-Хлеб» предлагает свои идеи и новые сорта хлеба, соответствующие современным трендам.

Технические условия, сорта изделий:

- хлеб **«Адажио»** - из смеси теста пшеничного и ржано - пшеничного, полосатый, формовой, подовый, батонообразный, массой 0,2 – 0,7 кг;

- хлеб **«Альпийский»** - из муки ржаной и пшеничной, с добавлением сахара, ржаного солода и семян подсолнечника, формовой и подовый, батонообразный, массой 0,03 – 0,9 кг;

- хлеб **«Посадский»** - из муки ржаной и пшеничной с добавлением солода, сахара, изюма, формовой и подовый, батонообразный, массой 0,1 – 0,9 кг, **отделка кунжутом или сухарной крошкой.**

От микробиологической порчи вам помогут надежные средства - пищевые добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».

В зависимости от качества муки - показателей клейковины пшеничной и числа падения ржаной - рекомендованы пищевые добавки, указанные в разделе каталога «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий».

