

Группа изделий сдобных из пшеничной муки высшего сорта с пищевыми добавками от ООО «Нива-Хлеб»

- **Булочка «Янтарная»** - из муки высшего сорта с добавлением сахара и жира, массой 0,04 – 0,1 кг. Допускается **отделка: сахарной пудрой, орехом, маком или кунжутом**. Форма - округлая, овальная, штампованная, витая в виде пирожка с зубчиками, листочка, бантика;

- **Булочка «Фантазия»** - из муки высшего сорта с добавлением изюма, сахара и маргарина, массой 0,04 – 0,1 кг. Форма - округлая, овальная, в виде восьмерки, бантика, улитки, гребешка, и т.д. Возможна **отделка сахарной пудрой, маком, кунжутом, корицей**;

- **Булочка «Любава»** - из муки высшего сорта с добавлением сахара и жира, массой 0,05 - 0,3 кг. Булочка **вырабатывается с различными видами начинок: повидло, джем, курага, цукаты, шоколадная начинка, мак, орех, готовые начинки: маковая, ореховая, фруктовая термостойкая**. Допускается отделка: **сахарной пудрой, корицей, помадкой, кунжутом, маком и др.**;

- **«Бриоши»** - сдобная булочка без начинки из муки высшего сорта, с добавлением сахара и маргарина, массой 0,05 – 0,15 кг. Возможна **отделка сахарной пудрой, корицей, маком, кунжутом**. В виде пирамидки из 3 – 4 шариков. Допускается выпечка в силиконовой формочке.

Сдобная красивая и ароматная выпечка порадует и родных, и друзей. Особенно если изделия самой разнообразной формы с интересной отделкой, с многообразием сладких начинок и без. Такие изделия никого не оставят равнодушным. ООО «Нива-Хлеб» предлагает свои уникальные изделия с рецептурами и технологией производства.

Изделия могут вырабатываться как по традиционной, так и ускоренной технологии, на поточно-автоматизированных линиях и на малых пекарнях.

Для сохранения свежести и мягкости, и увеличения срока годности изделий предлагаем рассмотреть пищевые добавки, указанные в разделе каталога «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий».

Во избежание микробиологической порчи применяются добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».

