

Хлеб и хлебобулочные изделия «Прибалтийские» с кисло-сладким привкусом, с легким ароматом тмина или кориандра. В ассортименте компании «Нива-Хлеб» изделия занимают приоритетное место, вырабатываются по традиционной технологии или ускоренным способом с применением сухих заквасок «Экстра-Р», «Рожь» или «Росток»

Технические условия на изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:

- **«Прибалтийские»** - из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной обдирной муки, солода ржаного ферментированного, с добавлением сахара и тмина, подовый, округлой или батанообразной формы, формовой массой 0,03 – 0,9 кг.

В зависимости от качества клейковины, водопоглотительной способности и хлебопекарных свойств муки рекомендованы пищевые добавки для сохранения свежести и увеличения срока годности изделий, указанные в разделе каталога «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий».

Для предотвращения изделий от микробиологической порчи предложены добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».

