

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

### **Технические условия, сорта изделий:**

- хлеб **«Старорусский»** - из муки ржаной (70%) и пшеничной (30%), заварной с использованием сахара, солода; **отделка тмином, кориандром**, формовой, подовый, батанообразный, массой 0,4 – 0,9 кг;
- хлеб **«Берендеевский»** - из муки ржаной (70%) и пшеничной (30%); **отделка пшеничными или ржаными отрубями**, формовой, подовый, массой 0,4 – 1,0 кг;
- хлеб **«Слободской»** - из муки ржаной (50%) и пшеничной (50%), с использованием сахара и маргарина; **отделка отрубями пшеничными или ржаными**, формовой, подовый, батанообразный, массой 0,2 – 0,9 кг;
- хлеб **«Суворовский»** - из муки ржаной (40%) и пшеничной (60%); **допускается отделка поверхности тмином, кориандром, хлопьями овсяными, отрубями (по выбору)**, формовой, подовый, батанообразный, массой 0,1 – 0,9 кг;
- хлеб **«Оригинальный»** - из муки ржаной (40 – 60%) и пшеничной (60 – 40%), с добавлением лука; **отделка отрубями пшеничными или ржаными**, формовой и подовый, массой 0,2 – 0,9 кг;
- хлеб **«Жито»** - из муки ржаной (30%) и пшеничной (70%), с использованием сахара, жира, солода; **отделка поверхности кориандром, тмином, овсяными хлопьями, отрубями (по выбору)**; формовой, подовый, батанообразный, массой 0,05 – 0,9 кг;
- хлеб **«Отрада»** - из смеси пшеничной муки первого сорта и ржаной муки, с использованием сахара, кориандра, ржаного солода и изюма; формовой, подовый, батанообразный (состоящий из 1 – 6 кусков) или в форме саяк, массой 0,1 – 0,6 кг.

Классика хлебного ассортимента, ржано-пшеничные хлеба, во всем мире стали синонимом традиционного хлеба. Они выпекаются различной формы и популярны у покупателей как промышленного и малого производства или как домашняя выпечка. Первоклассный хлеб вкусен, хорошо пропечен, свеж и ароматен.

Выразительный вкус и аромат придадут закваски **«Экстра-Р», «Рожь» или «Росток»**, которые также позволяют вырабатывать стабильно качественную продукцию.

**Для увеличения сроков годности и предотвращения микробиологической порчи предлагаем добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».**

**Для улучшения качества хлеба, стабилизации технологического процесса рекомендуем пищевые добавки, указанные в разделе каталога «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий».**

