

Новинка! Загуститель Лонг

Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия при длительном хранении подвергаются микробиологической порче. Начинки для изделий длительного хранения без применения холодильника не могут обеспечить необходимый срок годности. Во избежание порчи и продления сроков хранения изделий технологи ООО «Нива-Хлеб» разработали комплексную пищевую добавку «Загуститель Лонг» с широким спектром действия.

В состав добавки входят компоненты, которые эффективно подавляют развитие плесневых грибов и патогенных микроорганизмов. Также в составе желирующие и влагоудерживающие компоненты для приготовления начинок.

Таким образом, достигается оптимальный результат – необходимая консистенция начинок и защита готовой продукции от микробиологической порчи.

Загуститель Лонг универсален в применении:

- в начинках для сдобных и слоеных изделий, открытых и закрытых пирогов;
- в начинках для кексов и маффинов, блинчиков;
- в прослойках тортов и десертов;
- в приготовлении соусов, крема сметанного и взбивании сливок.

Рекомендуемые дозировки: 2 - 10 кг на 100 кг начинки.



Начинки с загустителем **не вытекают при выпечке**, очень хорошо сохраняют требуемую консистенцию и надежно защищены от микробиологической порчи, тем самым увеличивается срок хранения продукта.

Загуститель Лонг успешно применим для создания кондитерских шедевров и выпечки разной сложности, так как обладает устойчивостью к высоким температурам, сохраняет органолептические свойства изделий даже при температуре 250°C.





Благодаря усиленным влагоудерживающим способностям и действию консерванта, загуститель особенно эффективен в приготовлении начинок для замороженных полуфабрикатов в тесте, а также для загущения молочных и мясных полуфабрикатов. Замороженные полуфабрикаты четко выдерживают режим замораживания и дефростации, без потерь.

С загустителем Лонг Вы получаете высококачественные начинки с улучшенной текстурой и вкусом для различных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Загуститель Лонг прост в работе. Предоставляются технологические рекомендации по применению и консультация технолога. При соблюдении рекомендаций, условий хранения, а также благодаря составу загустителя Вы получите отличный результат.

Приглашаем к сотрудничеству!