





WORLD CLASS TOAST

Пшеничная закваска

Универсальный высококачественный
улучшитель
Широкий спектр применения в продуктах с
пшеничной мукой
Хорошая стабильность теста
Оптимальная структура изделия
Идеальный объем, мягкость и свежесть
Продукт с длительным сроком хранения при
комнатной температуре
Готов к использованию
Легкость дозирования жидкого продукта



LIQUISON VELVET

Улучшитель для сдобного
дрожжевого теста

Высококачественный улучшитель для сладких
тестов
Идеально подходит для теста с высоким
содержанием жира
Хорошая стабильность теста
Оптимальная мягкость и текстура
Добавка на основе масла с длительным
сроком хранения при комнатной температуре
Легкость дозирования жидкого продукта



SONPLUS PAIN BRIOCHE 4%

Добавка для бриошь
изделий

Для булочек, гамбургеров, хот-догов, сладкого
хлеба и других типов бриошь
Отличная мягкость и структура изделия
Мелкая пористость
Идеально подходит для продукции бриошь
по-французски



PROSON RUSTIC

Натуральный заменитель
дрожжей

Высококачественный улучшитель для
артизанского хлеба
Может использоваться без добавления
дрожжей
Большой объем хлеба
Хрустящая корочка и оригинальный вкус
Чистая этикетка, без „Е”
Удобная упаковка-блоки по 1 кг



FERMENSON BOOSTER

Высококачественный улучшитель для слоеного теста

Улучшает объем продукта до 20%

Стабильная функциональность при замораживании (замороженное тесто) до 12 мес. и больше

Возможность достичь одинакового объема готового продукта с меньшим количеством теста (экономия затрат)

Возможность уменьшить содержание жира в продукте

Легкость дозирования жидкого продукта



Представитель в Казахстане:

Фудтехника ТОО, ул. Шевченко/ул. Радостовца, д. 165Б/72
Г, оф. 808А, Алматы, Казахстан www.foodtechnika.kz,
e-mail: ft_office@mail.ru, тел.: +7 (771) 758-12-77

Minordija
Part of the Orkla Group

Поставщик:

Minordija UAB,
Veiveriu st. 134C,
Kaunas, Lithuania
www.minordija.lt

Sonneveld

Производитель:

Sonneveld Group B.V.
Rietgorsweg 1-3 3356 LJ
Papendrecht The Netherlands
www.sonneveld.com