



ЛЕКВАР

ЖИТНІЙ

Смакова палітра
для житніх хлібів



ЛЕКВАР

житній

Мультифункціональна паста,
яка містить у своєму складі



- **Заварку** на житньому борошні, ферментованому житньому солоді, житньо-солодовому екстракті, патоці та мелясі



- **Закваску**

Переваги:

- яскравий смак та аромат заварного хліба,
- насичений колір м'якушки хліба,
- вологий м'якуш з рівномірною структурою,
- більш тривала м'якість та свіжість хліба,
- стабільна висока якість готових виробів.



Дозування –
10–40% до
загальної маси
борошна



**Спосіб
приготування:**
вносити при замісі
тіста.

Умови зберігання:

Зберігати в сухому прохолодному місці при температурі не вище 25°C та відносній вологості повітря 75%. Термін придатності 6 місяців.

! Терміни використання відкритої тари протягом 7 днів при температурі від 3 до 8°C та дотриманні санітарних норм.



Додаткова додана вартість виробів

на мультифункціональній пасті
ЛЕКВАР Житній у порівнянні
з класичним методом
приготування це:

- **волога м'якушка**, що залишається стабільною протягом усього терміну зберігання готових виробів
- **подовження свіжості та м'якості** житніх хлібобулочних виробів
- **готова до використання** мультифункціональна паста (додається відразу у тісто)
- **гарантія стабільної якості** продукту
- **не потребує** використання **спеціального обладнання** для приготування виробничої заварки та закваски

Дозволяє виробляти **заварні сорти хліба прискореним способом**. Для широкого асортименту хлібобулочних виробів на основі житнього, житньо-пшеничного та пшенично-житнього борошна.

- **скорочує процес виробництва** заварних сортів хліба
- **дозволяє звільнити виробничі площі** та знизити енерговитрати
- **для широкого спектру** пшенично-житніх, житньо-пшеничних та житніх **заварних хлібів** та дрібноштучних виробів



ЛЕКВАР Житній – це продукт, що відповідає актуальним трендам хлібопечення, для випікання пшенично-житніх, житньо-пшеничних та житніх заварних сортів хлібобулочних виробів прискореним способом без додаткових витрат електроенергії, виробничої площі та кваліфікованого персоналу для унікальної лінійки випічки. **ЛЕКВАР Житній** уповільнює черствіння та довше зберігає м'якість хлібів на житньому борошні. Хліба з **ЛЕКВАР Житній** мають темно бурштиновий колір м'якушу, добре збалансований смак підсмаженого солоду та легкої кислоти.

Є питання?

Зв'яжіться з нами



Zeelandia

Т +38 044 592 28 83

Е info@zeelandia.ua

**Шукаєте цікаві рецептури
готових виробів?**

Слідкуйте за нами


zeelandia.ua

f /zeelandiaukraine

@ /zeelandiaukraine

LinkedIn/ zeelandiaukraine

YouTube/zeelandiaukraine



Обирай основу
та конструюй власну
колекцію смаків!

