



**Иновации для замены муки и сахара
в классическом ассортименте готовых изделий**

Для растущего и перспективного рынка полезного, правильного и здорового
питания

Для хлеба и сэндвичей



- Без глютена
- Без внесения крахмалов
- Без пшеничной муки
- Низкий гликемический индекс
- Без быстрых углеводов
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Технологичность
- Высокие органолептические показатели
- Подходит для Part baked технологии

Для хрустящих сухариков



- Без глютена
- Низкий гликемический индекс
- Без быстрых углеводов
- Сбалансированный аминокислотный состав
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Технологичность
- Новизна

Для пиццы, блинов и пирогов



- Можно выпускать на автоматических линиях
- Без глютена
- Без внесения крахмалов
- Без пшеничной муки
- Низкий гликемический индекс
- Без быстрых углеводов
- Сбалансированный аминокислотный состав
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Технологичность

- Без глютена
- Без внесения крахмалов
- Без пшеничной муки
- Низкий гликемический индекс
- Без быстрых углеводов
- Сбалансированный аминокислотный состав
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Технологичность
- Новизна

АМАРАНТФИТ

Инновация!

Специализированный натуральный микс на основе 100% амарантовой муки. Без глютена и внесения крахмалов. Гликемический индекс - 35. Повышенное содержание белка и сбалансированный аминокислотный состав. Содержит все незаменимые аминокислоты.

Содержит сквален.

Для дрожжевых изделий, слоеного теста и пиццы.

Можно использовать для заморозки и технологии Part Bake.



Для хрустящих хлебцов



Для сухек



АМАРАНТФАЙБЕР

Инновация!

Специализированный амарантовый микс.
Без глютена и внесения крахмалов.
Гликемический индекс - 35. Высокое содержание ценного растительного белка (27%) и сбалансированный аминокислотный состав. Содержит все незаменимые аминокислоты. Обогащен растительными волокнами. Вегетарианский продукт.

Содержит сквален.

Для крекеров, галет и хлебцев.

АмарантФайбер

- Можно выпускать на автоматизированных линиях
- Без глютена
- Без внесения крахмалов
- Без пшеничной муки
- Низкий гликемический индекс
- Без быстрых углеводов
- Сбалансированный аминокислотный состав
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Технологичность
- Новизна

- Для экструдера
- Без глютена
- Без внесения крахмалов
- Без пшеничной муки
- Низкий гликемический индекс
- Без быстрых углеводов
- Сбалансированный аминокислотный состав
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Технологичность
- Новизна

- Без глютена
- Без внесения крахмалов
- Без пшеничной муки
- Низкий гликемический индекс
- Без быстрых углеводов
- Сбалансированный аминокислотный состав
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Технологичность
- Новизна

AmaranthFiber

Для снеков, начос и чипсов



ВПЕРВЫЕ стало возможным производство полезных готовых изделий с уникальным набором свойств:
подходят сразу для целой группы потребительских сегментов одновременно!!!

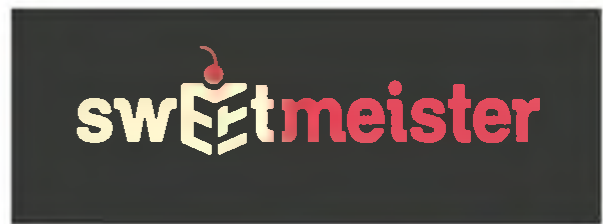
- для ЗОЖ
- псевдо-ЗОЖ и ПП
- для людей с диабетом
- для людей с целиакией
- для тех, кто контролирует свой вес
- для тех, кто следит за качеством своего питания
- для спортсменов - профессионалов и любителей
- для всех людей, желающих иметь высокий жизненный тонус через функциональное питание.
- товары с этикеткой Clean Label (Чистая этикетка) или с перечнем ингредиентов, понятных потребителю и вызывающих у него доверие и/или интерес, мотивирующих его к покупке.
- опередите конкурентов и получите новый денежный поток, первыми заняв растущий рынок полезного, здорового, специального и функционального питания с помощью профессиональных и инновационных решений. Создайте свою собственную программу импортозамещения и реализуйте экспортный потенциал с помощью товаров, полноценных аналогов которым нет ни на одном из рынков Старого и Нового Света!

- Без глютена
- Без внесения крахмалов
- Без пшеничной муки
- Без быстрых углеводов
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Низкий гликемический индекс
- Технологичность
- Высокие органолептические показатели
- Пониженные калории

СВИТМАЙСТЕР

Инновация!

Объемный заменитель сахара.
Гликемический индекс - 5. Создан на основе сбалансированной комбинации пребиотических волокон и неусвояемых природных полиспиртов. Вкус и функциональность обычного сахара.



Для желейного мармелада



Для леденцов и восточных сладостей



Для джемов, конфитюров и сгущенного молока



Для мягкой карамели тоффи и шоколада



Для зефира, маршмеллоу и белковых полуфабрикатов



- Низкие калории
- Низкий гликемический индекс
- Привычный или упрощенный технологический процесс производства
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Можно использовать различное фруктово-ягодное сырье
- Высокие органолептические показатели

- Пониженные или низкие калории
- Низкий гликемический индекс
- Привычный или упрощенный технологический процесс производства
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Высокие органолептические показатели

- Пониженные калории
- Низкий гликемический индекс
- Привычный или упрощенный технологический процесс производства
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Высокие органолептические показатели

- Пониженные калории
- Низкий гликемический индекс
- Привычный или упрощенный технологический процесс производства
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Высокие органолептические показатели

- Низкие калории (менее 100 кКал на 100 г)
- Низкий гликемический индекс
- Привычный или упрощенный технологический процесс производства
- Обогащено пребиотическими волокнами
- Высокие органолептические показатели

