



*Для нового ассортимента
готовых изделий*

без муки и сахара

**НА ОСНОВЕ 100% АМАРАНТОВОЙ
МУКИ УНИКАЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ**

**БЕЗ ВНЕСЕНИЯ КРАХМАЛОВ
И БЫСТРЫХ УГЛЕВОДОВ**

**НИЗКИЙ ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ
ИНДЕКС**

НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ

*хлеб слоеные изделия хлебцы пицца пирожки
бисквиты маффины кексы печенье шоколад
тоффи зефир карамель
и многое–многое другое...*

BAKE LAB



ВПЕРВЫЕ

Вы можете выпускать популярные изделия, которые одновременно прекрасно подойдут для тех, кто:

- **КОНТРОЛИРУЕТ СВОЙ ВЕС;**
- **ПРИДЕРЖИВАЕТСЯ ДИЕТ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПО МЕДИЦИНСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ (ДИАБЕТ, ЦЕЛИАКИЯ);**
- **СЛЕДИТ ЗА ФИГУРОЙ;**
- **ЗАНИМАЕТСЯ СПОРТОМ;**
- **ВЕДЕТ АКТИВНЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ;**
- **ПРЕПОЧИТАЕТ ЗДОРОВОЕ ИЛИ ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ.**

Используйте инновационные решения от BakeLab

для замены муки



"АМАРАНТФИТ"

специализированный амарантовый микс для дрожжевых изделий: хлеба, пирогов, пиццы и пр.

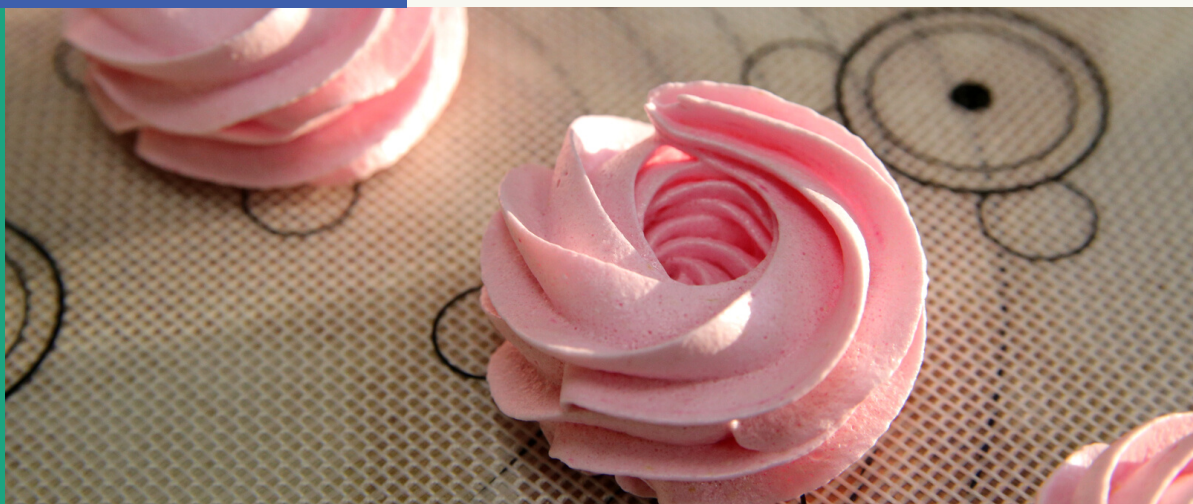
"АМАРАНТА"

Специальная амарантовая мука.
Для бездрожжевых изделий:
бисквитов, маффинов и печенья



"СПАРТА"

Высокобелковый микс из амарантовой и соевой муки. Для изделий с повышенным содержанием белка



для замены сахара

"СВИТМАЙСТЕР"

инновационный объемный заменитель сахара для широкого спектра кондитерских изделий и блюд



*По вопросам приобретения и
рецептур просим обращаться:*



117420, РФ, г. Москва,
ул. Профсоюзная, 57
компания "БэйкЛаб"
тел. + 7(495) 332-02-62
моб. + 7(926) 081-44-82
hello@bakelab.ru

www.bakelab.fit

