

Заварные полуфабрикаты «ЭЙВА».

Заварные полуфабрикаты «ЭЙВА» - это натуральная заквашенная заварка (заварка + закваска = «два в одном») длительного хранения для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий, в том числе заварных сортов.

Полуфабрикаты позволяют легко выпекать натуральные (без добавления улучшителей) хлеба с содержанием ржаной муки до 70% без дополнительного ведения заварок и заквасок, что особенно удобно при отсутствии специализированного оборудования, в условиях недостаточных площадей цеха или ограничений по времени производственного цикла.

Технология производства хлеба с помощью полуфабриката «ЭЙВА» очень простая: Вам не нужно вести закваску, заваривать муку и солод, замачивать или заквашивать зерно (для зерновых сортов) – это все уже сделали за Вас.

Применение полуфабрикатов «ЭЙВА» обеспечивает стабильное высокое качество готовых изделий, хлеб долго сохраняет свежесть, обладает отличным вкусом и ароматом.

Заварные полуфабрикаты «ЭЙВА» будут полезны как небольшим производствам – пекарням, супермаркетам с собственной выпечкой, сегменту HoReCa, так и крупным промышленным предприятиям.

Ассортимент заварных полуфабрикатов «ЭЙВА»:

Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Светлая».

Заварная паста для приготовления легкого «сельского» хлеба с ярко-выраженным ароматом длительно выброженного теста

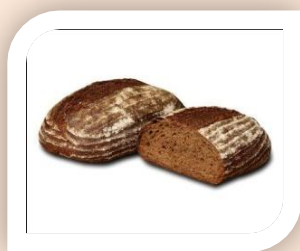
Дозировка: 15-60%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Темная».

Заварная паста для приготовления темного заварного хлеба с влажным мякишем, ярко-выраженным ароматом выброженного теста

Дозировка: 30-60%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Эстония».

Заварная паста для приготовления интенсивно темного ржано-пшеничного хлеба с влажным мякишем, ярко-выраженной сладостью и ароматом жареного ячменного и ферментированного ржаного солода

Дозировка: 30-60%





Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Суоми».

Заварная паста для приготовления ржано-пшеничного хлеба с большим содержанием резанного пропаренного ржаного зерна и ярко-выраженным ароматом ржаной закваски.

Дозировка: 30-100%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Овсяная».

Заварная паста для приготовления легкого хлеба с большим содержанием овсяных продуктов: овсяной муки, хлопьев, зерна, с добавлением семян темного льна.

Дозировка: 30-60%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Белая».

Заварная паста для приготовления классического пшеничного хлеба с хрустящей корочкой, развитой крупной пористостью, эластичным мякишем и ярко-выраженным ароматом выброженного теста.

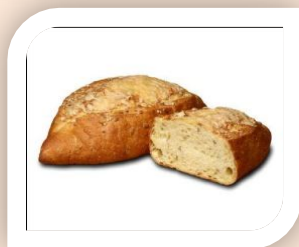
Дозировка: 10-40%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Пражская».

Заварная паста для приготовления интенсивно-темного хлеба с ярко-выраженным сбалансированным солодовым вкусом и сладостью

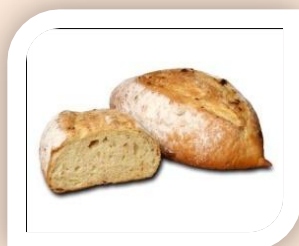
Дозировка: 10-45%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Кукурузная».

Заварная паста для приготовления светлого хлеба с высоким содержанием кукурузной крупы и кукурузных хлопьев, влажным, долго сохраняющим свежесть мякишем и ароматом пряности карри.

Дозировка: 15-45%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Картофельная».

Заварная паста для приготовления светлого пшеничного хлеба с добавлением картофельных хлопьев. Отличается влажным, долго сохраняющим свежесть мякишем

Дозировка: 20-40%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Чиабатта».

Заварная паста для приготовления классической Чиабатты с развитой пористостью и ароматом выброженного теста. Отличительной особенностью является наличие в заварной пасте натурального оливкового масла.

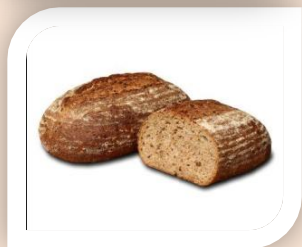
Дозировка: 10-40%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Ароматная (Гречневая)».

Заварная паста для приготовления ГРЕЧНЕВОГО хлеба с выраженным вкусом и ароматом

Дозировка: 30-60%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Фитнес».

Заварная паста для приготовления пшенично-ржаного хлеба с высоким содержанием зерен и семян. Отличительной особенностью является присутствие в составе рецептуры диетической ржаной клетчатки.

Дозировка: 30-60%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Многозерновая».

Заварная паста для приготовления ржано-пшеничного хлеба из семейства традиционных немецких хлебов «Кернерброт» с высоким содержанием пропаренных цельных зерен и семян. Отличается повышенной влажностью мякиша и долгим сохранением свежести.

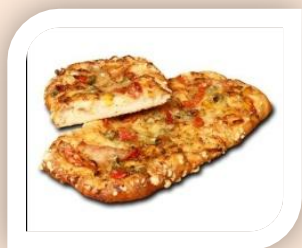
Дозировка: 10-75%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Ячменная».

Заварная паста для приготовления легкий светлого хлеба с ярко-выраженным ароматом выброженного теста и высоким содержанием ячменных продуктов: муки, хлопьев, зерна.

Дозировка: 45-60%



Заварной полуфабрикат «ЭЙВА Прованс».

Заварная паста для приготовления классического фокаччо с ароматом выброженного теста и прованскими пряностями.

Дозировка: 10-25%