

НОВИНКИ КОМПАНИИ ИРЕКС –ТРИЭР ООО

Внесение в выпечку различных продуктов переработки злаков, масличных культур и других растительных компонентов – один из наиболее распространённых способов создания продукции, соответствующей актуальному ЗОЖ-тренду. При этом производители ищут все новые способы обогащения, используя новые виды сырья. Важным фактором является то, что такая продукция должна нести не только пользу, но и быть вкусной.

АСТРИ КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ



Смесь для производства мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.

Выпечка на основе **АСТРИ КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ** содержит в своем составе концентрат конопляного протеина и конопляную клетчатку, являющиеся источниками растительного белка, Омега-3 и Омега-6 жирных кислот и пищевых волокон

Преимущества: Позволяет выработать широкий ассортимент мучных кондитерских изделий (маффинов, пирогов, вафель, печенья и т.д.) с продуктами переработки конопли, которые можно позиционировать в рамках тренда ЗОЖ; смесь технологична в использовании и обеспечивает простое и быстрое изготовление готовых изделий; выпечка на основе **АСТРИ КЕКС**

КОНОПЛЯНЫЙ содержит в своем составе концентрат конопляного протеина и конопляную клетчатку, являющиеся источниками растительного белка, Омега-3 и Омега-6 жирных кислот и пищевых волокон.

Конопля издавна культивируется в России, и до 60-х годов прошлого века наша страна являлась лидером по объемам ее переработки. Сейчас интерес к производству технической конопли возрождается, и с 2021 года введены субсидии на ее выращивание.

Популярность конопляных продуктов связана в первую очередь с нарастающим спросом на ЗОЖ-продукцию, поскольку в технической конопле содержится большое количество полезных веществ, необходимых организму человека (минеральные вещества, но и витамины К, Е, С, группы В, жирные и эфирные масла, алкалоиды и фитин).

Благодаря своему богатому составу и оригинальному вкусу, продукты переработки конопли особо популярны среди веганов, а за счет интересного и своеобразного брендинга – и в косметической промышленности.

Упаковка – бумажные мешки 25 кг, 5 кг

- Дозировка – 40 % от массы сухих ингредиентов
- Срок годности – 8 месяцев

Производитель: "ИРЕКС ТРИЭР" (Россия).





АСТРИ КЕКС ПОЛБА

Смесь для производства мучных кондитерских изделий, содержащих в составе полбяную цельнозерновую муку.

Преимущества: Позволяет вырабатывать широкий ассортимент мучных кондитерских изделий (маффинов, пирогов, вафель, печенья и т.д.) с продуктами переработки полбы в составе, которые можно позиционировать в рамках тренда ЗОЖ; смесь технологична в использовании и обеспечивает простое и быстрое изготовление готовых изделий; выпечка на основе АСТРИ КЕКС ПОЛБА обладает

характерным вкусом и ароматом с ореховыми нотами и содержит в своем составе цельнозерновую полбяную муку, являющуюся источником пищевых волокон, различных витаминов и минералов.

Полба – культура, издревле культивируемая в России, отличающаяся от пшеницы большей неприхотливостью. Каши, мука из полбы давным-давно пользовались популярностью у наших предков, поскольку полба содержит «медленные» углеводы, а, значит, обеспечивает чувство сытости на более длительное время, обладает высоким содержанием белка, содержит меньше глютена, богата витаминами группы В, марганцем и железом. Использование продуктов переработки полбы удовлетворяет сразу двум трендам – «возврат к истокам» (использование знакомого и понятного сырья) и нарастающая популяризация ЗОЖ. **Смесь АСТРИ КЕКС ПОЛБА** позволит выпускать широкий ассортимент продукции, которая будет соответствовать сразу двум этим трендам.

Упаковка – бумажные мешки 25 кг, 5 кг

•Дозировка – 60 % от массы сухих ингредиентов

•Срок годности – 10 месяцев

Производитель: "ИРЕКС ТРИЭР" (Россия).

