КАТАЛОГ СЫРЬЯ

LEIPURIN®

LEIPURIN®

1

Санкт-Петербург
+7 (812) 325 20 13
spb@leipurin.ru

2

Москва
+7 (495) 748 83 30
moscow@leipurin.ru

3

Нижний Новгород
+7 (831) 276 15 11
nnov@leipurin.ru

4

Воронеж
+7 (473) 228 25 19
voronezh@leipurin.ru

5

Казань
+7 (843) 223 07 68
kazan@leipurin.ru

6

Самара
+7 (846) 374 09 46
samara@leipurin.ru

7

Ростов-на-Дону
+7 (863) 207 90 46
rostov@leipurin.ru

8

Уфа
+7 (347) 246 63 65
ufa@leipurin.ru

9

Краснодар
+7 (861) 293 02 80
krasnodar@leipurin.ru

10

Челябинск
+7 (351) 282 20 10
chelyabinsk@leipurin.ru

11

Екатеринбург
+7 (343) 380 41 29
ural@leipurin.ru

12

Новосибирск
+7 (383) 399 11 19
nsk@leipurin.ru

13

Калининград
+7 (911) 498 56 38
kaliningrad@leipurin.ru

14

Хабаровск
+7 (4212) 40 83 77
habarovsk@leipurin.ru

ООО «ЛЕЙПУРИЕН ТУККУ»

- российский филиал компании Leipurin Oy, основанной 100 лет назад в Финляндии.

УСЛУГИ

- Разработка концепций изделий: позиционирование, нейминг, упаковка
- Маркетинговая поддержка
- Послепродажное обслуживание оборудования
- Разработка рецептур изделий и технологических решений
- Нормативная и техническая документация
- Обучающие семинары

20 БОЛЕЕ ЛЕТ В РОССИИ

6 ИННОВАЦИОННЫХ УЧЕБНЫХ ЦЕНТРОВ

14 ОФИСОВ В РАЗНЫХ ГОРОДАХ РОССИИ

LEIPURIN ПРЕДЛАГАЕТ

Сырье

Упаковку

Оборудование

СОДЕРЖАНИЕ

ЭКСТРАКТЫ 6
Ржаной
Ячменный
Светлый
Темный
Экстра темный

САХАРНЫЕ СИРОПЫ 7
Кленовый сахарный сироп
Тростниковый сироп Лейпомо

СМЕСИ ХЛЕБНЫЕ 8
Для хлеба
Смеси для блеска и закрепления посыпки
Посыпки зерновые

СМЕСИ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 9
Для бисквита
Для масляного бисквита
Для кексов и маффинов
Для белковых полуфабрикатов
Для печенья

СМЕСИ ДЛЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КУЛИЧЕЙ 10

УЛУЧШИТЕЛИ 10
Универсальные
Для массовых сортов хлеба
Для заморозки
Для ржаного хлеба
Для пшеничного хлеба
Для сдобы и куличей
Для ослабления клейковины
От плесени и картофельной болезни
Линейка улучшителей для чистой этикетки

МАРИНАДЫ, КАПСУЛИРОВАННОЕ МАСЛО 11
Маринады для сухарей
Масло в капсулах

ЗЕРНОВЫЕ ПРОДУКТЫ 12
Зерно
Хлопья
Мука
Отруби
Клетчатка
Экструзионные продукты

РАЗРЫХЛИТЕЛИ (ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК) 13

ФОНДЫ, АРОМОПАСТЫ 13

СОЛОД МОЛОТЫЙ 14
Ржаной
Ячменный
Ферментированный (темный)
Неферментированный (светлый)
Высокоферментированный (солодовый затемнитель)

ГЛЮТЕН ПШЕНИЧНЫЙ 14

НАЧИНКИ 15
Фруктово-ягодные
Начинки сахарно-жировые
Пасты шоколадные и молочные
Маковые
Начинки гастрономические
Зефирная масса
Мармелад

ПОМАДКИ, ГЛАЗУРИ, ГЕЛИ 15

СТАБИЛИЗАТОРЫ И ГЕЛЕОБРАЗОВАТЕЛИ 16
Желатин
Агар
Крахмал
Загустители

СМАЗКИ 17

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ И НАЧИНОК 18

ДЕКОР 18

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ 19

ПАСТЫ, ЗАВАРКИ И ЗАКВАСКИ ДЛЯ ХЛЕБА 20
Светлые
Темные
Экстра-светлые
Экстра-темные
Зерновые
Солодовые
Сухие закваски
Жидкие закваски
Стартеры
Закваски для бездрожжеввого хлеба

СУХОФРУКТЫ 21
Изюм
Клюква сладкая сушеная или вяленая
Цукаты
Сухие духи

ДРОЖЖИ 22

МАРГАРИНЫ 22

ПЕКАРСКИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 23

СОЛОДОВЫЕ ЭКСТРАКТЫ

Придают цвет, вкус и аромат. Продлевают свежесть изделия.

Солодовые экстракты придают цвет, вкус и аромат хлебу, продлевают свежесть и увеличивают выход готового изделия. Солодовые экстракты удобны в использовании, транспортировке, хранении и дозировке. Это давно оценили за рубежом, поэтому не удивительно, что первые солодовые концентраты пришли к нам из Европы.

Особенно ценятся финские экстракты. Они изготавливаются из осолодованного цельного зерна премиального качества. Наиболее распространенным сырьем является ячмень, но также применяется и другое зерно, например, рожь. В производстве финских солодовых экстрактов не используются искусственные ингредиенты. В результате процесса их производства активные ферменты солода гидролизуют крахмал, белки и другие компоненты зерна, что обуславливает положительное влияние солодовых экстрактов на продукты.

Традиционно солодовые экстракты применяются при выпечке всех типов пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного хлеба, печенья, крекеров, галет, коврижек, пряников. А так же кваса, сухих завтраков, снеков и других пищевых продуктах.

ЭКСТРАКТ РЖАНОЙ

Упаковка: Масса нетто 14 и 25 кг, пластиковая канистра.

ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ

Светлый.
Упаковка: Масса нетто 14 кг, пластиковая канистра

Темный.
Упаковка: Масса нетто 14 кг, пластиковая канистра

Экстра темный.
Упаковка: Масса нетто 13 кг, канистра из полимерного материала

САХАРНЫЕ СИРОПЫ

Придают хлебу аромат. Продляют свежесть и придают сочность мякишу.

Мы предлагаем несколько видов сахарных сиропов.

КЛЕНОВЫЙ САХАРНЫЙ СИРОП

Имеет яркий аромат, придает изделиям оригинальный вкус, увеличивает влажность мякиша и продлевает свежесть готовых изделий. Сироп придает мякишу светло-желтый оттенок, а корочке хлебобулочных изделий дополнительный колер. Отлично подходит для отделки слоёного изделия «Пекан», а также для приготовления десертных хлебов.

ФИНСКИЙ ТРОСТНИКОВЫЙ СИРОП LEIPOMO

Продукт многофункциональный: он не только улучшает вкус, придает хлебу приятный цвет и аромат, но и обладает многими полезными свойствами. Хлеба с использованием тростникового сиропа остаются свежими значительно дольше, чем хлеба, в состав которых входит обычный сахар. Тростниковый сироп Leipomo (фин.- “пекарня”) способствует увеличению объема и улучшению структуры мякиша.

Что делает Leipomo уникальным:

- Натуральный продукт без “Е”, без ГМО
- Способствует большему объему готового изделия
- Тростниковый сироп придает приятный вкус и аромат готовому изделию
- Продукт сохраняет свежесть до окончания срока годности
- Придает срезу изделия красивый оттенок без красителей и заменителей
- Легко льется и дозируется
- Не остается на стенках тары, минимизируя потери
- Дает равномерно окрашенную красивую корочку. Не засахаривается при хранении. При использовании сиропа нет необходимости в дополнительной цветовой подкраске и ароматизации.

Упаковка: ведра 7-25 кг

СМЕСИ ХЛЕБНЫЕ

Минимизируют расход сырья. Позволяют расширить ассортимент.

Мы предлагаем широкую линейку готовых мучных хлебопекарных и кондитерских смесей, которые помогут вам оптимизировать производственный процесс и увеличить срок годности изделий.

Своим клиентам мы предлагаем смеси для самых разных видов хлеба: зернового, многозернового, цельнозернового, овсяного, кукурузного, тыквенного и других.

Более 100 лет Leipurin помогает пекарям получать неизменно высокое качество хлеба.

СМЕСИ ДЛЯ БЛЕСКА И ЗАКРЕПЛЕНИЯ ПОСЫПКИ

Упаковка: мешки и коробки 20-25 кг

Придают изделиям привлекательный внешний вид. Позволяют отказаться от использования куриного яйца для отделки.

ПОСЫПКИ ЗЕРНОВЫЕ

Упаковка: мешки 5-10 кг

Делают изделия неповторимо красивыми. Значительно обогащают пищевую ценность готового хлеба.

СМЕСИ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

В нашем ассортименте представлены универсальные смеси, которые идеально подходят для выпечки и позволят расширить ваш ассортимент кексов, маффинов, пластовых пирогов, бисквитов, белковых п/ф и меренг, печенья и других кондитерских изделий.

Высококачественные, технологичные смеси подойдут для производства выпечных полуфабрикатов. Они обеспечат равномерную структуру, хороший объем и вкус.

Универсальные смеси сократят время приготовления и облегчат технологический процесс производства, позволят расширить ассортиментую линейку тортов, пирожных, печенья и кексов.

ДЛЯ БИСКВИТА

Упаковка: мешки: 3,5 - 25 кг

ДЛЯ МАСЛЯНОГО БИСКВИТА

Упаковка: мешки: 3,5 - 25 кг

ДЛЯ КЕКСОВ И МАФФИНОВ

Упаковка: мешки: 3,5 - 25 кг

ДЛЯ БЕЛКОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Упаковка: мешки: 3,5 - 25 кг

ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

Упаковка: мешки: 3,5 - 25 кг

СМЕСИ ДЛЯ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КУЛИЧЕЙ

Leipurin предлагает широкий ассортимент смесей. Смеси решают сложные задачи производителя, позволяя экономить ресурсы без потери качества изделия.

С нашими смесями ваша сдоба и куличи будут иметь большой обьем и сочный мякиш. А также сохранят максимальную мягкость в течение всего срока годности.

Упаковка: коробки и мешки: от 3,3 до 25 кг

УЛУЧШИТЕЛИ

Придают цвет, вкус и аромат. Продлевают свежесть изделия.

Хлебопекарные улучшители – особая группа пищевых добавок. Их вводят в рецептуру хлебобулочных изделий по разным причинам. Некоторые улучшители решают сразу несколько задач. Это выгодно производителю, который стремится к упрощению рецептур и снижению себестоимости готового продукта.

Мы предлагаем улучшители иностранного, отечественного и собственного производства. Всего в нашем ассортименте порядка 30 улучшителей, которые решают разные задачи и подходят для самых разных типов изделий: артизанских хлебов, лавашей, чиабатты, слоек, булочек для гамбургеров и хот-догов и других.

Позвольте нашим специалистам проконсультировать вас - мы с радостью поможем подобрать улучшитель для вашей линии.

- **Универсальные**
- **Для массовых сортов хлеба**
- **Для заморозки**
- **Для ржаного хлеба**
- **Для пшеничного хлеба**
- **Для сдобы и куличей**
- **Для ослабления клейковины**
- **От плесени и картофельной болезни**
- **Линейка улучшителей для чистой этикетки**

Упаковка: мешки: 10-25 кг

Запросите наш специализированный каталог Рецептур и разработок для заморозки у вашего менеджера

МАРИНАДЫ. КАПСУЛИРОВАННОЕ МАСЛО

Переработка сухого хлеба в ароматные сухарики. Идеальны для ароматного хлеба.

Данные маринады содержат натуральные травы и специи и отличаются ярким ароматом.

Маринад идеально подходит для производства ароматного хлеба (от цельнозернового до тостового). Хлебные сухарики с маринадом, в свою очередь, - питательный и сытный перекус. Они богаты углеводами, которые обеспечивают нас энергией, необходимой для полноценной жизни. А с маринадами они еще и потрясающе вкусные.

Кроме того, с помощью этих ингредиентов свежий, а также начинающий черстветь (и потому не пригодный к продаже) хлеб можно «превратить» в пряные сухарики.

После использования маринадов и применения на производстве количество отходов минимально.

Еще один **интересный продукт** для придания ароматики и вкуса хлебобулочным изделия, печенью и крекерам - **капсулированный чеснок**. Масло чеснока в микрокапсулах придает изделию яркий аромат и вкус чеснока. Повышает технологичность за счет удобного использования и хранения (защитная пищевая оболочка понижает летучесть масла, препятствует его окислению и способствует длительному хранению).

Для насыщенного и привлекательного вкуса конечного продукта в нашем ассортименте также есть капсулированное оливковое масло. А из специй – тмин, кориандр.

Жареный лук (хрустящий, вкусный, удобный в использовании, без искусственных красителей, вкусовых и ароматических веществ. Продукт готов к использованию и применяется в рецептурах хлебов и снеков, придает пикантный аромат).

МАРИНАДЫ ДЛЯ СУХАРЕЙ

Упаковка: канистра 4 кг

МАСЛО В КАПСУЛАХ

Упаковка: мешок 5 кг

ЗЕРНОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Свойства муки зависят от не только от того, из каких злаков она получена, но и каким способом, с помощью каких технологий. Свойства муки влияют на свойства изделия, его внешний вид, форму, вкус, влажность мякиша.

В хлебопечении в России традиционно используют пшеничную и ржаную муку: это в принципе самые популярные сорта. Всего же в мире используют более 5 десятков видов муки. В разных частях света – свои предпочтения. «Лейпуриен Тукку» предлагает лучшие сорта от самых известных поставщиков из стран, которые славятся своим подходом к выпечке хлеба.

Хлеба и изделия на основе цельного или любого другого зерна, хлопьев, содержат комплекс «медленных углеводов» - источников энергии и белка. Такой продукт зерна эффективно удаляет вредные вещества из организма – соли тяжелых металлов, радиоактивные вещества, остатки продуктов биологического происхождения, улучшает пищеварение и даже увеличивает продолжительность жизни.

Обратите внимание:

Осолодованное (проросшее) зерно ржи может быстрее поглощать большее количество воды, чем неосолодованное зерно. Таким образом, зерно также становится более мягким, более легким, и поглощенная вода в зерне будет в связанном виде, благодаря чему дольше хлеб сохраняется свежим. Кроме того, улучшается структура мякиша, а вкус и аромат хлеба становится более выраженым.

Технологи Leipurin на собственном опыте убедились в том, что пшеничное волокно:

- Снижает лом печенья и других мучных кондитерских изделий
- Отбеливает мякиш
- Улучшает реологию теста
- Связывает воду
- Увеличивает объем изделия
- Облегчает процесс формирования теста (оно становится более устойчивым к механической обработке)
- Продлевает свежесть изделий
- Увеличивает выход теста, а значит и выход готового изделия

Приятный бонус! Пшеничная клетчатка не является пищевой добавкой и не входит в перечень ингредиентов, подлежащих обязательному декларированию в составе продукта с индексом «Е».

ЗЕРНО

- **Цельное**
- **Дробленое**
- **Плющенное зерно**
- **Осолодованное зерно в ассортименте,** (цельное и дробленое)

Упаковка: мешок 20-75 кг

ХЛОПЬЯ

- **Злаковые** (рожь овес пшеница греча, зеленая греча, рис и др.)
- **Из пророщенной ржи и пшеницы**
- **Осолодованные хлопья в ассортименте** (рожь, пшеница)

Упаковка: мешки 10-25 кг

МУКА

- **В ассортименте** (ржаная, пшеничная, овсяная, гороховая и др.)
- **Цельнозерновая**
- **Бисквитная**

Упаковка: мешки 20-55 кг

ОТРУБИ

- **Ржаные**
- **Пшеничные**
- **Овсяные**

Упаковка: мешки 15-20 кг

КЛЕТЧАТКА

- **Ржаная**
- **Пшеничная**
- **Овсяная**

Упаковка: мешки 20 кг

ЭКСТРУЗИОННЫЕ ПРОДУКТЫ

Упаковка: 20, 40, 55 кг

РАЗРЫХЛИТЕЛИ (ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК)

Способствуют получению более нежной и рассыпчатой структуры. Увеличивают объём изделия.

Наши разрыхлители отлично подойдут для бисквитов, печенья, пряников, кексов и других кондитерских изделий, а также для высокорецептурных сдобных хлебобулочных изделий. Они способствуют получению более нежной и рассыпчатой структуры.

Упаковка: мешок, 20-35 кг

ФОНДЫ

Сухие смеси для стабилизации сливок с кусочками, вкусом и ароматом груши. Используется для придания крему, на основе растительных сливок, оригинального постоянного вкуса и аромата, а также стабильности при разрезании в готовом изделии.

Упаковка: коробка/упаковка/мешок 5-20 кг

АРОМАПАСТЫ

Применяются для приготовления кремов, десертов и начинок. Интересное разнообразие вкусов: вишня, апельсин, карамель, лимон, малина, черника. А так же необычные: капуччино и мята.

Упаковка: ведро/банка 1 кг

СОЛОД МОЛОТЫЙ

Аромат. Польза осолодованных продуктов. Прекрасный натуральный краситель.

Молотый солод - уникальный натуральный продукт из отборного финского зерна.

Все виды этого солода имеют мелкий помол, соответствует европейским стандартам качества. Вы можете использовать его для производства ХБИ и МКИ в качестве натурального красителя.

- **Ржаной**
- **Ячменный**
- **Ферментированный** (темный)
- **Неферментированный** (светлый)
- **Высокоферментированный** (солодовый затемнитель)

Упаковка: 20-50 кг

ГЛЮТЕН ПШЕНИЧНЫЙ

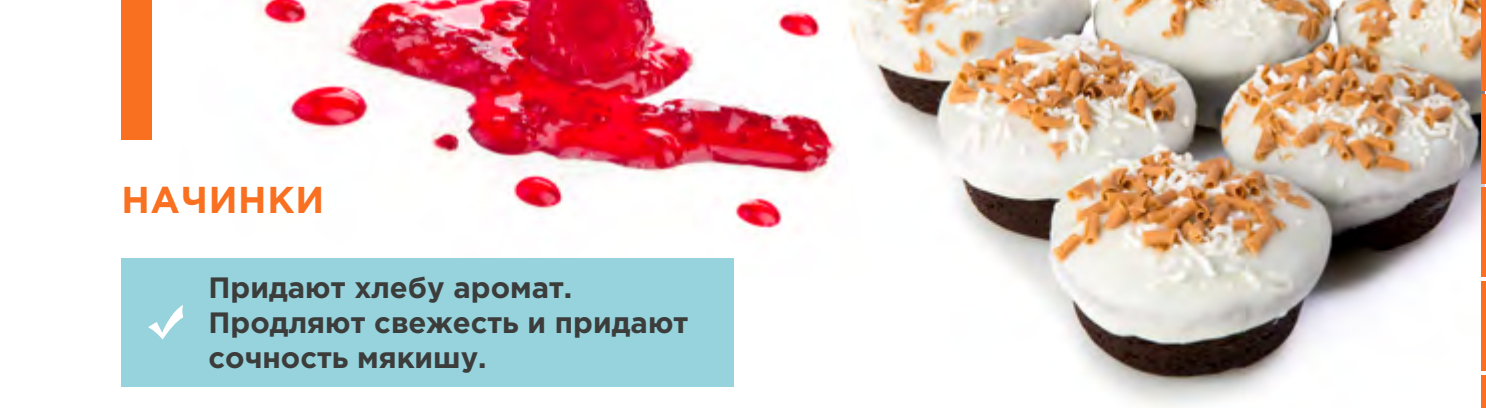
Компенсирует неудовлетворительное качество муки. Увеличивает объём изделий.

Пшеничная клейковина - это по-настоящему революционный продукт, как в диетологии, так и в производстве хлебобулочных изделий.

Введение пшеничной клейковины в продукт способствует повышению его пищевой ценности за счет обогащения белком. Добавление пшеничной клейковины в рецептуру позволяет компенсировать неудовлетворительное качество зерна, так как содержание клейковины в тесте определяет степень его упругости и эластичности при смешивании с водой. Пшеничная клейковина значительно повышает водопоглотительную способность муки и формоустойчивость изделий, обеспечивая стабильное качество.

Наряду с нарастающей тенденцией правильного питания пшеничная клейковина становится незаменимым помощником для производителей.

Упаковка: мешки 22,6 кг и 25 кг



НАЧИНКИ

Придают хлебу аромат. Продляют свежесть и придают сочность мякишу.

Фруктово - ягодные наполнители с различным содержание фруктовой части, термостабильные и нетермостабильные, с целыми плодами, либо в виде кусочков, либо гомогенные.

Начинки идеально подходят для песочных, слоёных, дрожжевых, хлебобулочных и кондитерских изделий таких, как круассаны, маффины, кексы, печенье, пряники, пироги, булочки, ватрушки и многое другое. Начинки можно использовать для прослойки тортов и пирожных, также, они не заменимы в замороженных полуфабрикатах и десертах.

Зефирная масса предназначена для применения в качестве готовой начинки для прослойки, наполнения и отделки поверхности при производстве МКИ с начинкой, таких как эклеры, пирожные «Шу» и других кондитерских изделий.

Благодаря превосходным технологическим характеристикам начинки могут применяться как на механизированных поточных линиях, так и вручную. Молотый солод окрасит мякиш в золотисто-коричневый или темно-коричневый цвет, в зависимости от выбранной вами категории сырья.

- **Фруктово-ягодные**
- **Сахарно-жировые**
- **Шоколадные и молочные пасты**
- **Маковые**
- **Гастрономические**
- **Зефирная масса**
- **Мармелад**

Упаковка: мешки, коробки, ведра 6-20 кг

ПОМАДКИ, ГЛАЗУРИ, ГЕЛИ

При производстве таких кондитерских изделий как торты, пирожные, пироги, рулеты - очень важен внешний вид изделия. Именно привлекательный внешний вид является одним из мощнейших стимулов к покупке.

Наши помадки обеспечивают идеально ровное и плотное покрытие, прекрасно распределяются по поверхности изделия.

Быстро застывают и не прилипают к упаковке. Не трескаются, не откалываются и не ссыпаются при разрезании. Придают изделиям нежный сладковатый вкус и аромат ванили. Вы будете приятно удивлены тем, как они удобны в работе.

Гели холодного и горячего применения помогут предотвратить потемнение и подсыхание поверхности ягод и фруктов, так как ограничат попадание воздуха в изделие. Защищают торты и пирожные от эффекта заветривания и они долго не теряют блеск и красивый свежий вид. Устойчивы к замораживанию, очень просты в работе и не текут при разрезании изделия.

Гели холодного применения имеют большой спектр цветов и вкусов, так же в ассортименте большой выбор гелей с перламутровым эффектом.

С их помощью можно глазировать фрукты, придавать поверхности изделий зеркальный или мраморный эффект. Они также подходят для отделки мучных кондитерских изделий.

ПОМАДКИ

- **Помадки сахарные**
- **Помадки цветные**

Упаковка: мешки, коробки 10-20 кг

ГЛАЗУРИ

- **Глазури лауриновые**
- **Глазури нелауриновые**
- **Каверы (покрытия)**

Упаковка: ведра, банки 2-13 кг

ГЕЛИ

- **Гели горячего и холодного приготовления**
- **Гели фруктовые и перламутровые**
- **Гели зеркальные**

Упаковка: ведра, банки 2-13 кг

СТАБИЛИЗАТОРЫ И ГЕЛЕОБРАЗОВАТЕЛИ

Главной технологической функцией добавок этой группы в пищевых системах является повышение вязкости или формирование гелевой структуры различной прочности.

ЖЕЛАТИН

Является практически единственным гелеобразователем белковой природы, который широко используется в пищевой промышленности. Желатин растворяется в воде, молоке, растворах солей и сахара, не имеет вкуса и запаха. Наиболее интересным свойством желатина является образование термически обратимых гелей. При производстве кондитерских изделий вы можете использовать желатин в качестве студнеобразователя, отвечающего за желирование и создание формы жевательных конфет, кремовых тортов, муссов, пудингов, желе, пастилы, фруктового мармелада и маршмеллоу.

Упаковка: мешки 25 кг

АГАР

Гидроколлоид растительного происхождения, применяется для связывания влаги в пищевых продуктах. Агар образует хороший прочный гель, обладающий стекловидным изломом. Гелеобразующая способность агара в 10 раз выше, чем у желатина.

Упаковка: коробки 25 кг

КРАХМАЛ

Является важным компонентом пищевых продуктов, исполняя роль загустителя и связывающего агента. В одних случаях он присутствует в сырье, которое перерабатывается в пищевые продукты (например, хлебобулочные изделия). В других его добавляют для придания продукту тех или иных свойств - он используется широко при производстве пудингов, концентратов супов, киселей, соусов, салатных приправ, начинок, майонеза. Способность крахмала образовывать клейстеры делает его ценным компонентом пищевых продуктов.

Упаковка: мешки 20-25 кг

ЗАГУСТИТЕЛИ

Для фруктов и ягод. Позволяют стабилизировать фруктовые начинки, сохранив природный вкус и сочность.

СМАЗКИ

- **Для тестодел и резательных машин**
- **Форм и листов**

Отличная альтернатива синтетическим маслам. Экономичны и безопасны для покупателей.

Для пекарен и индустриальных производителей предлагаем разделительные агенты и смазки на основе высококачественных растительных масел и карнаубского растительного воска. Воск при нанесении на формы и противни образует защитную прослойку, отделяющую изделия от формы.

По сравнению с растительным маслом и эмульсиями, смазки обладают целым рядом преимуществ:

- хорошо распределяются по поверхности тонким ровным слоем, благодаря чему имеют низкий расход (в 3–5 раз меньше, чем у растительного масла)
- не образуют нагара, а значит чистка нужна реже
- не стекают, хорошо удерживаются на поверхности
- никакого «масляного тумана» при использовании автоматических систем распыления
- обеспечивают изделию характерный приятный аромат и красивый внешний вид
- увеличивает выход теста, а значит и выход готового изделия

Упаковка: канистры, бочки, баллоны: от 0,6 до 193 кг

СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ И НАЧИНОК

Смеси для приготовления творожных начинок обеспечат получение начинки стабильного качество независимо от качества творога. Готовые изделия отличаются большой сочностью и мягкостью, творог в начинке не затвердевает и имеет приятный натуральный цвет.

Можно применять как в закрытых ХБИ (начинка равномерно распределяется внутри изделия), так и в открытых изделиях. Удешевляет себестоимость готовой начинки за счет использования смеси.

Стабилизаторы применяются в производстве кремов, муссов, десертов и других кондитерских изделиях на основе сливок, сметаны, кремов на растительных маслах. Они придают взбитой массе стабильность, устойчивость к холодным и теплым температурам за счет натуральных веществ. Готовый крем устойчив к заморозке и нарезке. С помощью стабилизаторов и фондов возможно получить хорошие вкусовые качества крема. А стабилизаторы с нейтральным вкусом придают крему стабильность не искажая вкус натуральных компонентов.

- **Заварные крема**
- **Творожные стабилизаторы**
- **Фонды для кремов** (стабилизаторы)

Упаковка: мешки и коробки: 5-25 кг

ДЕКОР

Внешний вид, декор, яркие интересные украшения - то, на что в первую очередь обращает внимание покупатель. Добавьте вашим изделиям цвета и индивидуальности!

КОНДИТЕРСКИЕ ПОСЫПКИ

Кондитерские посыпки — это настоящая феерия цвета и формы. Нежно-розовые и светло-голубые, сочно-зеленые и ярко-красные, они могут быть в виде звездочек, бабочек, шариков, палочек и т.д. Широкий выбор кондитерских посыпок открывает безграничный простор для полета вашей фантазии. При этом данный вид съедобного декора является наиболее экономичным и простым в применении.

КРАСОЧНЫЕ ФИГУРКИ И САХАРНАЯ ПУДРА удачно выделят ваши изделия на полке.

САХАР В ГРАНУЛАХ

Обратите внимание на сахар в гранулах - вы можете использовать для украшения поверхности изделия. Сахар наносится перед выпечкой и в процессе выпечки не темнеет, не тает. На готовых изделиях не отмокает и хорошо держится на поверхности.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ

Картофельные хлопья всё чаще используются в рецептурах хлебобулочных изделий. И мы видим в этом продукте потенциал для более широкого использования. У картофеля много положительных свойств, которые значительно улучшают конкурентоспособность изделий.

Картофельные хлопья поглощают воду в объеме в 4 и более раз превышающим их собственный. Это в несколько раз больше в сравнении с мукой. Использование картофельных хлопьев в хлебе и ХБИ позволяет получить мягкий хлеб с нежным пушистым мякишем. Такой хлеб меньше крошится. Хлеба с добавлением картофельных хлопьев дольше сохраняют свежесть. Это очень важно для производителей, поскольку сейчас покупатели изменили свое отношение к потреблению хлеба. Покупки его совершаются реже, поэтому многие производства (индустриальные и ритейл) стремятся к тому, чтобы хлеб дольше оставался на полке и не терял товарный вид.

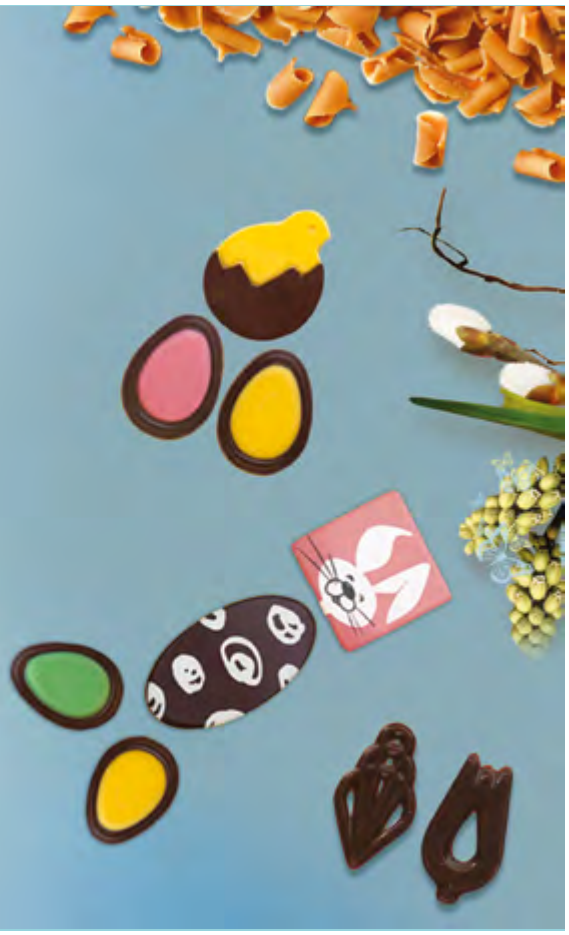
Картофельные хлопья придают продукту особый сладковатый вкус, который прекрасно сочетается с мягким вкусом ржаного хлеба. Он не перебивает, а, напротив, дополняет и оттеняет вкус свежего хлеба, выпечки и кондитерских изделий.

Из картофельных хлопьев быстро и просто можно приготовить настоящую домашнюю начинку для пирогов, пирожков, слоеных изделий и лепешек.

Упаковка: мешки 15-25 кг

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

Leipurin предлагает своим клиентам изумительный шоколадный декор: лепестки, стружка, трубочки. С ними любой торт или пирожное станет произведением кулинарного искусства! Легкие, воздушные десерты с украшениями из темного шоколада смогут позволить себе даже те, кто следит за фигурой. Шоколадные жемчужины можно добавлять в муссы или даже мороженое: они не растают, продолжат блестеть и сделают изделие еще более праздничным.



Есть собственные идеи на счет шоколадных десертов, которые не терпится реализовать? Наши технологи с удовольствием помогут вам. Не ограничивайте свои фантазии: думайте вкусно!

ПАСТЫ, ЗАВАРКИ И ЗАКВАСКИ ДЛЯ ХЛЕБА

Упрощают технологический процесс. Придают необходимую кислотность и создают сочный влажный мякиш.

Потребитель, помимо внешней привлекательности хлеба, все больше внимания стал уделять его вкусу, аромату, длительности хранения и натуральности. Кроме того, среди жителей нашей страны укрепляется тенденция здорового питания, и потребители все больше переключаются на «здоровые» продукты, в частности, на зерновые хлеба.

В России принято зерновой хлеб готовить, внося зерно непосредственно в тесто. В таком хлебе сохраняется до 90% фитиновой кислоты, которая затрудняет усваивание минеральных веществ человеком. Хлебобулочные изделия из пшеничной и ржаной муки, приготовленные с помощью закваски, полностью нейтрализуют фитиновую кислоту. Так получают цельнозерновой хлеб, более ценный в пищевом отношении.

В Европе уже давно используют различные зерновые закваски, а также закваски с использованием нетрадиционного сырья. Мы перенимаем лучшие европейские традиции современного хлебопечения и предлагаем своим клиентам закваски для выпечки аутентичных хлебов.

Например, светлая солодовая заварная паста (заварка). Позволяет отказаться от заваривания солода и замачивания зерна. А это, в свою очередь, позволяет очень просто выпекать заварные и цельнозерновые хлеба. Дает ароматику настоящего заварного хлеба. В ней уже содержится закваска полученная в результате естественного брожения.

Чтобы усилить полезность хлебов на закваске, мы рекомендуем использовать резаное пропаренное зерно ржи, которое изготавливается из очищенных цельных порезанных зерен, прошедших тепловую обработку. Оно обладает высокой пищевой ценностью (так как в нем содержатся активные биологические вещества: незаменимые аминокислоты (лизин и треонин), микроэлементы (кальций, фосфор, цинк, марганец), витамины (витамин Е, витамины группы В, витамины РР и А), минеральные соли.

- **Светлые**
- **Темные**
- **Экстра-светлые**
- **Экстра-темные**
- **Зерновые**
- **Солодовые**
- **Сухие закваски**
- **Жидкие закваски**
- **Стартеры**
- **Закваски для бездрожжевого хлеба**

Упаковка: мешки 2, 11, 25 кг

СУХОФРУКТЫ

Придают изделиям неповторимый вкус.

Сухофрукты и орехи - это неотъемлемая часть многих кондитерских и хлебобулочных изделий. Из-за низкого содержания влаги они содержат более высокую концентрацию полезных веществ, витаминов, микроэлементов. Способы применения сухофруктов и орехов кондитерском и хлебопекарном производстве практически неисчерпаемы.

ИЗЮМ

Часто используется в сдобе. Мягкий, без косточек и посторонних включений. Очень сладкий.

Упаковка: коробка 10 кг

КЛЮКВА СЛАДКАЯ СУШЕНАЯ ИЛИ ВЯЛЕНАЯ

Вымоченная в сахарном сиропе, высушенная и обработанная растительным маслом. Придает сдобе и хлебу пикантную, едва заметную кислинку, делает его визуально более привлекательным. Изумительно сочетается с орехами.

Упаковка: коробки 10-11 кг

ЦУКАТЫ

Рекомендуем всем, кто хочет порадовать клиента новинкой. Цукаты «Лимон» придают куличу цитрусовый аромат и соответствующий привкус. Очень эффектно смотрятся на срезе изделия.

Упаковка: коробки 5-10 кг

СУХИЕ ДУХИ

Смеси пряностей для кондитерской промышленности. Эти смеси пригодятся вам для пряников.

Упаковка: коробка 10 кг

В ассортименте нашей компании вы найдете большой перечень **сухофруктов, орехов, специй и семян масличных культур** на любой вкус.

Упаковка: мешки 20-25 кг

ДРОЖЖИ

- **Увеличивают объем изделия**
- **Повышают эластичность мякиша**

Дрожжи, которые мы предлагаем:

- обладают высокой ферментативной активностью
- сохраняют активность при размораживании тесте
- придают изделию насыщенный вкус и аромат

МАРГАРИНЫ

- **Не содержат лактозу**
- **Каждый продукт подбирается в соответствии с требованиями производственного процесса**

Маргарины на основе растительных жиров и масел, предназначены для слоеного теста различных видов: дрожжевого, бездрожжевого. Подойдут для круассанов, печенья, сдобы, сбивных изделий.

Мы работаем с крупнейшими производителями маргаринов. В нашем продуктовом портфеле одну из самых интересных ассортиментных позиций занимают маргарины для слоеного теста. Это оптимальное решение для производителей, которые стремятся к совершенным формам, прекрасному аромату и заметному подъему слоеных продуктов.

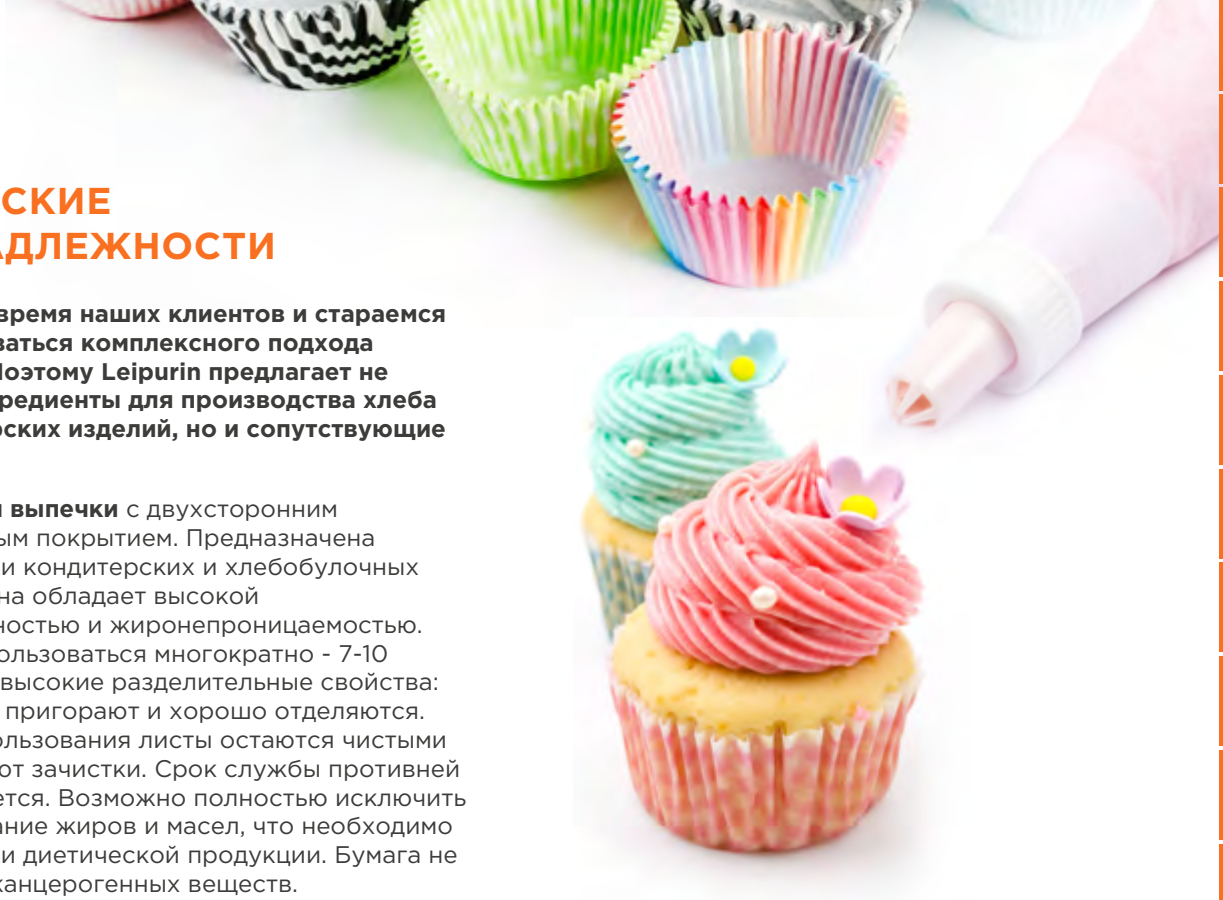
Мы можем предложить вам профессиональную линейку маргаринов для всех видов МКИ. Эти маргарины быстро взбиваются благодаря особенностям рецептурного состава. Легко вбирают в себя сахарную пудру, сахар, яйцо, муку и другие ингредиенты. Выпечка с ними оставляет приятное послевкусие, а низкая кривая плавления обеспечивает отличную органолептику.

В рамках востребованной концепции «Green Lable» мы предлагаем маргарины для слоеного теста, которые производятся без гидрогенизированных жиров и масел.

Упаковка: коробки 10-20 кг

Такие маргарины порадуют производителя:

- они обладают высокой пластичностью и быстро темперируются до рабочей температуры
- обеспечивают хорошую слоистость конечного изделия и большую мягкость
- не оставляют салистого послевкусия
- изделия с этими продуктами подходят под клейм «Для здорового питания»



ПЕКАРСКИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Мы ценим время наших клиентов и стараемся придерживаться комплексного подхода в работе. Поэтому Leipurin предлагает не только ингредиенты для производства хлеба и кондитерских изделий, но и сопутствующие товары.

Бумага для выпечки с двухсторонним силиконовым покрытием. Предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Она обладает высокой влагопрочностью и жиронепроницаемостью. Может использоваться многократно - 7-10 раз. Имеет высокие разделительные свойства: изделия не пригорают и хорошо отделяются. После использования листы остаются чистыми и не требуют зачистки. Срок службы противней увеличивается. Возможно полностью исключить использование жиров и масел, что необходимо для выпечки диетической продукции. Бумага не содержит канцерогенных веществ.

Мешки кондитерские. Одноразовые кондитерские пропиленовые мешки для отсаживания начинок, кондитерских полуфабрикатов, жидкого теста и др. Обладают шершавой верхней поверхностью и держатся в руке без выскальзывания, имеют прочный сварной шов встык (не внахлест), сделаны из высококачественного материала, стерильны внутри. Мешок можно нагревать в микроволновой печи, предварительно убедившись, что на поверхности мешка нет масла и жира. Изготовлены из высокопрочного материала, стерильны внутри.

Формы из алюминиевой фольги толщиной 0,6 мм для выпечки разнообразных мучных кондитерских изделий (кексов, маффинов, пирогов и др.). Мы предлагаем действительно большой выбор форм и размеров.

Формы придают изделиям привлекательный внешний вид, гарантируют чистоту продукта, продлевают сроки свежести продукта, подходят для замораживания изделий. Помимо алюминиевых в нашем ассортиментном портфеле есть бумажные формы для маффинов типа «тюльпан», а также формы для кексов. Последние оснащены пластиковыми крышками для удобства хранения, транспортировки и реализации. Внутри покрыты специальным жиро- и влагостойким покрытием.

В канун Пасхи мы предлагаем своим клиентам красочные одноразовые бумажные формы для куличей и кексов самых разных размеров.

Такие формы способствуют сохранению свежести и формы оригинальных изделий.

Еще одна группа нашего ассортимента – **полипропиленовые пакеты** для хлебобулочных и кондитерских изделий. Своим клиентам мы помогаем с разработкой индивидуального дизайна упаковки. В ассортименте несколько размеров: для багета, батона, маленького хлеба, большого хлеба и кулича. Все проекты индивидуальны.

Помимо полипропиленовых, мы предлагаем пакеты из белой и коричневой крафт-бумаги для упаковки хлебобулочных и кондитерских изделий премиум-класса. Пакет может быть заламинирован внутри (благодаря чему обретает жиростойкие свойства) или покрыт внутри полипропиленом, что увеличивает срок хранения изделия до 72 часов.

Кроме того, наши менеджеры готовы помочь с подбором:

- пластиковой клип-ленты, которая используется для зажима пакетов с хлебобулочной и кондитерской продукцией. Наши ленты усилены с двух краев металлическими проволоками. Есть различные варианты ширины и цвета.

- маркировочной ленты для нанесения переменной информации (например, даты производства изделия).

Упаковка может быть разной: нет предела фантазии и совершенству. У нас есть всё необходимое!

6 ПРИЧИН РАБОТАТЬ С LEIPURIN

1. Более 20 лет на рынке России, более 100 лет на рынке Евросоюза
2. Бесперебойные поставки
3. Удобная фасовка продукции
4. Специальные предложения «от объемов»
5. Сезонные акции, пакетные предложения
6. Технологическая и маркетинговая поддержка

ЛЕЙПУРИЕН ТУККУ I РОССИЯ

Санкт-Петербург
+7 (812) 325 20 13
spb@leipurin.ru

Москва
+7 (495) 748 83 30
moscow@leipurin.ru

Нижний Новгород
+7 (831) 276 15 11
nnov@leipurin.ru

Воронеж
+7 (473) 228 25 19
voronezh@leipurin.ru

Казань
+7 (843) 223 07 68
kazan@leipurin.ru

Самара
+7 (846) 374 09 46
samara@leipurin.ru

Ростов-на-Дону
+7 (863) 207 90 46
rostov@leipurin.ru

Уфа
+7 (347) 246 63 65
ufa@leipurin.ru

Краснодар
+7 (861) 293 02 80
krasnodar@leipurin.ru

Челябинск
+7 (351) 282 20 10
chelyabinsk@leipurin.ru

Екатеринбург
+7 (343) 380 41 29
ural@leipurin.ru

Новосибирск
+7 (383) 399 11 19
nsk@leipurin.ru

Калининград
+7 (911) 498 56 38
kaliningrad@leipurin.ru

Хабаровск
+7 (4212) 40 83 77
habarovsk@leipurin.ru

leipurinrussia

leipurin.russia

WWW.LEIPURIN.RU