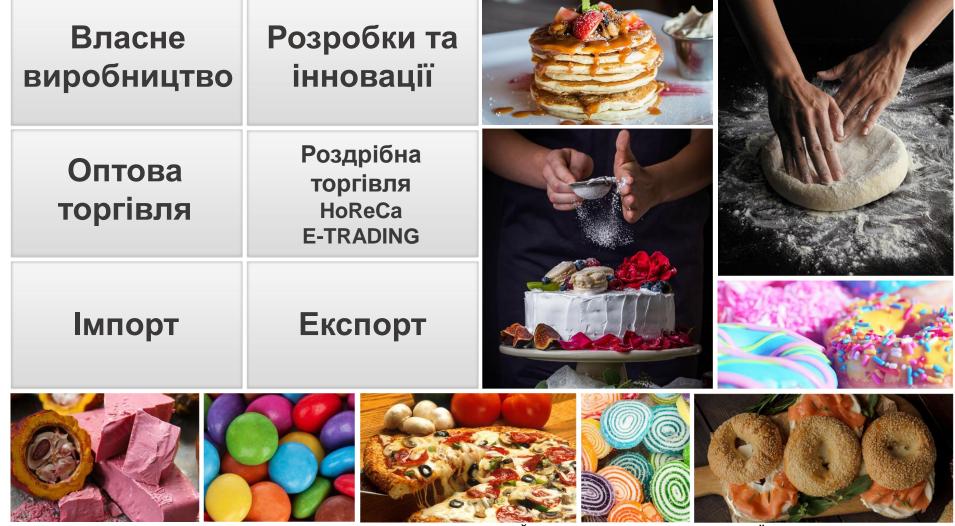


Ми завжди знаходимо можливості задовольняти унікальні потребі клієнтів і відповідати найтоншим вимогам ринку

BALEX COMPANY



ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ, СИРОВИНА Й ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ 2021

ВЛАСНЕ ВИРОБНИЦТВО





НАПОВНЮВАЧІ

ТЕРМОСТАБІЛЬНІ І НЕТЕРМОСТАБІЛЬНІ

- макові
- кондитерські
- горіхові пасти
- фруктово-ягідні: зі шматочками гелеві пюре желе

GMTH

СУХІ СУМІШІ

- для кондитерських виробів
- для хлібопечення

ПОЛІПШУВАЧІ

- для кондитерських
- виробів
- для хлібопечення



ПРЕСОВАНІ ДРІЖДЖІ



ГЛАЗУР КОНДИТЕРСЬКА

МАСА КОНДИТЕРСЬКА



PRIVATE LABEL



- Рітейл
- XoPeKa
- Інтернет продаж

КРАФТОВЕ ПИВО



Опис продукції та упаковка



Дріжджі	Упаковка	Опис	Ящики, палети
	1 кг «Extra»	Високоактивний штам дріжджів	12 кг,
	0,5 кг «Extra»	Дріжджі "Екстра" призначені для безопарного способу виробництва. Підходять для технології глибокого заморожування і технології частково випеченого хліба.	816 кг
			10 кг, 800 кг
ХАРКІВСКІ ТАРІКА	15 кг «Extra»	Дріжджі в мешку мають такі самі властивості як і дріжджі зафасовані по 1кг або 0,5кг, однак вони відрізняються меншою вологістю та розсипчасті. Призначені спеціально для промислових пекарень і підприємств	15 кг (мішок), 540 кг
1500 a	4 0	Спеціальний осмотолерантний штам дріжджів.	12
	1 кг «Optima»	Використовується для високорецептурних виробів з великим дозуванням цукру (панеттон, здоба,	12 кг, 816 кг
		листкове тісто і т.д.).	
		Використовується для виробництва заморожених напівфабрикатів (дріжджове, дріжджове листкове тісто).	
		Розроблені спеціально для ринку В2С.	
	0.042 кг	Високоактивний штам дріжджів	1.008 кг,
		Дріжджі "Екстра" призначені для безопарного способу виробництва. Підходять для технології	432.36 кг
		глибокого заморожування і технології частково випеченого хліба.	
		Розроблені спеціально для ринку В2С.	
	0.01 кг	Високоактивний штам дріжджів	2.7 кг,
		Дріжджі "Екстра" призначені для безопарного способу виробництва. Підходять для технології	513 кг
		глибокого заморожування і технології частково випеченого хліба.	

Свіжі хлібопекарні дріжджі



Стандартні строки та умови:

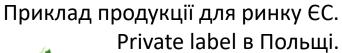
- FCA Харків, Україна
- Машинопартія, 20 тон вага нетто
- 100 % передоплата
- Температура зберігання від 0°С до +7°С, оптимальна температура зберігання від 0°С to +4°С.
- Строк придатності: 35 днів з дати виробництва.
- Вся продукція сертифікована для експорту в Евро Союз, також на кожному ящику є етикетка з описом та інформацією про імпортера на польскій мові.



Private label



Ми беремо на себе виробництво, а ви отримуєте якісні товари під власним брендом.









ТЕХНОЛОГІЧНА РОБОТА ТА ІННОВАЦІЇ

BALEX
COMPANY

РОЗРОБКА ТА ВІДПРАЦЮВАННЯ РЕЦЕПТУР ДЛЯ ВИРОБНИКІВ

PO3POБКА ПРОДУКЦІЇ ПІД PRIVATE LABEL ДОПОМОГА
В ПІДБОРІ
СИРОВИНИ ДЛЯ
ВИРОБНИЦТВА

ОПТИМІЗАЦІЯ ВИТРАТ НА КІНЦЕВИЙ ПРОДУКТ

ПРОВЕДЕННЯ СЕМІНАРІВ І ТРЕНІНГІВ ТЕХНОЛОГІЧНА ПІДТРИМКА НА ВСІХ ЕТАПАХ ВИРОБНИЦТВА

СУХІ СУМІШІ





СВІТОВІ БЕСТСЕЛЛЕРИ ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ

ЗАГУЩУВАЧІ

KPEMA

ДЛЯ ПРИСКОРЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ

ДЛЯ ДЕКОРУ

ЗАКВАСКИ











НАПОВНЮВАЧІ





ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА

- ✓ постійне вдосконалення рецептур та
- ✓ розширення асортименту
- ✓ індивідуальний підхід до вимог клієнта
- ✓ технологічна підтримка клієнтів
- √ збільшення виробничих потужностей
- ✓ використання європейського обладнання

ЗАСТОСУВАННЯ

ДЛЯ ВІДКРИТИХ І ЗАКРИТИХ ВИРОБІВ:

- ✓ пісочне печиво
- √ слойки
- ✓ штруделі
- ✓ пряники
- ✓ круасани
- √ булочки
- ✓ вафлі
- ✓ мафіни
- √ кекси
- ✓ пироги й пиріжки

ПЕРЕВАГИ

- ✓ ідеальна текстура з багатим смаком і ароматом
- ✓ не розшаровуються під час випікання і зберігання готової продукції
- ✓ не піддаються карамелізації
- ✓ стійки до процесів окислення
- ✓ не втрачають властивості за термообробки або заморозки







ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ, СИРОВИНА Й ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ 2021

ГЛАЗУР КОНДИТЕРСЬКА





Відмінно підходить для:

- ✓ покриття цукрових і борошняних кондитерських виробів
- ✓ фіксації форми виробів та подовження їх свіжості

- декорування сухофруктів
- створення об'ємних декоративних елементів
- глазурування сирків та морозива

Переваги:

- багатий асортимент смаків, ароматів, кольорів, форм
- індивідуальні рецептури та розробки під Private Label
- зручна в промисловому та домашньому застосуванні
- не потребує темперування
- має легкоплавку структуру
- зберігає глянцеву поверхню
- не піддається посивінню
- створена на основі якісної сировини власного імпорту









ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ, СИРОВИНА Й ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ 2021





СИРОВИНА ТА ІНГРЕДІЄНТИ

ЖИРИ ТА МАРГАРИНИ

- жир кондитерський
- жир фритюрний
- замінник какао масла
- маргарин
- олія кокосова
- олія пальмова
- олія соняшникова
- пальмоядровий стеарин

ГОРІХИ ТА НАСІННЯ

- apaxic
- кмин
- коріандр
- кокосова стружка
- кунжут
- льон
- мак
- ядро соняшника

КАКАО-ПРОДУКТИ

- какао-порошок
- какао терте

СУХОФРУКТИ

- курага
- родзинки
- чорнослив

МОНОКОМПОНЕНТИ

- антиоксиданти
- емульгатори
- ферменти

ІНША СИРОВИНА

- ванілін
- ГФС
- кислота лимонна
- клейковина
- крохмаль картопляний
- крохмаль кукурудзяний
- крупа манна
- лецитин
- мальтодекстрин
- молоко сухе
- патока
- сироватка молочна суха
- сіль
- сода харчова
- яєчний порошок

