

Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски 🍷 - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



8 злаків

Збалансований комплекс для виробництва нетрадиційних і дієтичних зернових сортів хліба з підвищеною харчовою цінністю, збагачених злаками і олійними культурами.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена структура м'якуша із добре розвиненою пористістю
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Злакова складова

- | | |
|-------------------|---------------------|
| • пшениця | • кукурудза |
| • жито | • екструдована |
| • крупа гречана | • пластівці вівсяні |
| • насіння льону | • ядро насіння |
| • насіння кунжуту | • соняшника |

Дозування: 10-35% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍲 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



11 зернових

Унікальний збалансований комплекс для виробництва нетрадиційних і дієтичних виробів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених злаками та олійними культурами: зернові хліби, листково-дріжджові та хлібобулочні вироби, в тому числі ті, що проходять технологію шокового заморожування.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена структура м'якуша із добре розвиненою пористістю
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Злакова складова

- пшениця
- спельта
- жито
- кукурудза
- крупа соєва
- насіння льону
- насіння кунжуту
- насіння проса
- пластівці вівсяні
- пластівці ячмінні
- ядро насіння соняшника

Дозування: 10-20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносної вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Американер

Концентрат для приготування оригінального хрусткого печива типу «Американер» з м'якою, дещо тягучою серединою виробу.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 10-15% до маси борошна.



Американер шоколадний

15%-ий концентрат для приготування оригінального хрусткого печива типу «Американер» з м'якою, дещо тягучою серединою виробу та неповторним смаком і ароматом шоколаду.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 15% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Бісквіт класичний 20%

20%-ий концентрат для приготування бісквітного тіста – чудова основа для широкого асортименту виробів (в т.ч. напівфабрикатів для тортів, тістечок) з ніжною та легкою бісквітною структурою. Потребує додавання цукру, борошна, яєць та води.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість застосування методу «все-в-одному»
- ✓ поліпшена рівномірна дрібнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тісто не потребує негайного випікання (не змінює структурно-механічні властивості)

Дозування: 20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски 🍷 - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🍦 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Бісквіт горіховий 20%

20%-ий концентрат для приготування бісквітного тіста – чудова основа для широкого асортименту виробів (в т.ч. напівфабрикатів для тортів, тістечок) з ніжною, легкою бісквітною структурою, оригінальним смаком та насиченим ароматом лісового горіху. Потребує додавання цукру, борошна, яєць та води.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість застосування методу «все-в-одному»
- ✓ поліпшена рівномірна дрібнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тісто не потребує негайного випікання (не змінює структурно-механічні властивості)

Дозування: 20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Бісквіт шоколадний 20%

20%-ий концентрат для приготування бісквітного тіста – чудова основа для широкого асортименту виробів (в т.ч. напівфабрикатів для тортів, тістечок) з ніжною, легкою бісквітною структурою та насиченим шоколадним смаком. Потребує додавання цукру, борошна, яєць та води.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість застосування методу «все-в-одному»
- ✓ поліпшена рівномірна дрібнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тісто не потребує негайного випікання (не змінює структурно-механічні властивості)

Дозування: 20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Бородинський

Суміш для приготування житньо-пшеничного хліба «Бородинський» містить натуральну житню закваску та коріандр, що надає хлібу традиційного смаку та аромату.

Переваги

- ✓ безопарний спосіб тістоприготування
- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшені адгезійні властивості тіста (зниження його липкості)
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена характерна структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 10-15% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Великодня

Суміш суха використовується для приготування здобних хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ ніжна тонкостінна структура м'якуша
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів: до 20 днів для Пасхальних виробів та до 5 днів для здобних
- ✓ поліпшені адгезійні властивості тіста (зниження його липкості)
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ прискорення активації процесів бродіння
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 10% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски 🍷 - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Грехемська

Унікальний збалансований комплекс для виробництва нетрадиційних і дієтичних зернових сортів хліба, хлібобулочних і листково-дріжджових виробів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених злаками і олійними культурами.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена структура м'якуша із добре розвиненою пористістю
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ універсальне застосування: як для традиційного опарного, так і для прискореного безопарного способу тістопріготування

Злакова складова

- пшениця
- соя подрібнена
- жито
- горох подрібнений
- насіння льону
- ядро насіння соняшника

Дозування: 10-20% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍞 - кондитерські 🍪 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Гречана (концентрат)

Комплексна збалансована добавка для виробництва нетрадиційних і дієтичних пшеничних сортів хліба та хлібобулочних виробів з підвищеною харчовою цінністю, вмістом харчових волокон та чудовим гречаним ароматом.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена структура м'якуша із добре розвиненою пористістю
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ широкий спектр застосування

Дозування: 20-35% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Гречаний мікс

Комплексна добавка для виробництва нетрадиційних і дієтичних хлібобулочних виробів з підвищеною харчовою цінністю, вмістом харчових волокон та чудовим гречаним ароматом.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена структура м'якуша із добре розвиненою пористістю
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ широкий спектр застосування

Дозування: 20% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

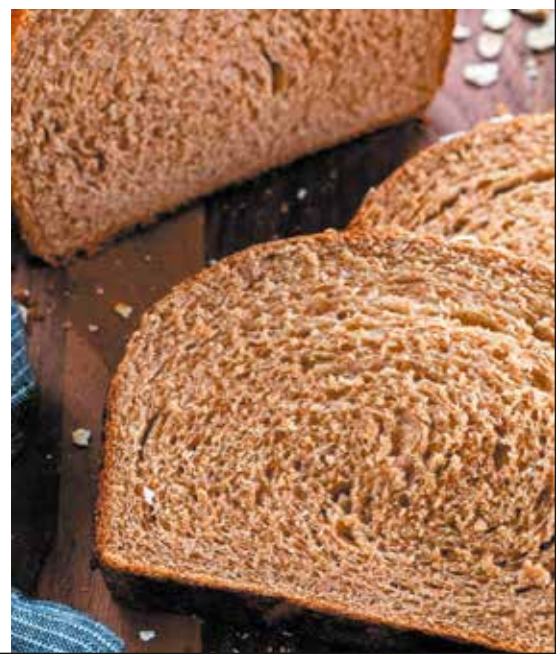
www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍲 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Донатс 15%

Концентрат для приготування донатсів, берлінерів, пончиків та пампушок – зручний в застосуванні, збалансований за вмістом основних компонентів (містить цукор і сіль).

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ добре утримання начинки готовими виробами
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ правильна форма готових виробів
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 15% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Загущувач «Нанофікс»

Суміш застосовується для зв'язування вологи в будь-яких начинках (фруктова, сирна, м'ясна та інші), під час приготування прошарувань та кремових напівфабрикатів для тортів, десертів, тістечок тощо. Компонент з нейтральним смаком і запахом.

Переваги

- ✓ відмінне зв'язування вологи під час додавання до заморожених ягід, фруктів тощо
- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ високі стабілізуючі властивості суміші
- ✓ добра термостабільність готових начинок
- ✓ економічне дозування
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість приготування суміші з використанням холодної води
- ✓ надання більш щільної консистенції сиру
- ✓ не впливає на смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ привабливий глясовий блиск після термообробки
- ✓ придатність для технології шокової заморозки
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ стійкість до механічного впливу
- ✓ широкий спектр сировини для приготування начинок: фрукти і ягоди (свіжі, заморожені, консервовані); варення; повидло; фрукти, протерті з цукром; овочі; сир; м'ясо; риба

Дозування: залежно від виду начинки, кількості вологи в ній та призначення – від 5 до 15% до маси сировини.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🥛 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Загущувач «Оптімфікс»

Суміш застосовується для зв'язування вологи в будь-яких фруктових начинках, під час приготування прошарувань та кремових напівфабрикатів для тортів, десертів, тістечок тощо. Компонент з нейтральним смаком і запахом.

Переваги

- ✓ відмінне зв'язування вологи під час додавання до заморожених ягід, фруктів тощо
- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ високі стабілізуючі властивості суміші
- ✓ добра термостабільність готових начинок
- ✓ економічне дозування
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість приготування суміші з використанням холодної води
- ✓ не впливає на смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ привабливий глясовий блиск після термообробки
- ✓ придатність для технології шокової заморозки
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ стійкість до механічного впливу
- ✓ широкий спектр сировини для приготування начинок: фрукти і ягоди (свіжі, заморожені, консервовані); варення; повидло; фрукти, протерті з цукром

Дозування: залежно від виду начинки, кількості вологи в ній та призначення – від 5 до 15% до маси сировини.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносної вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски 🍷 - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🍦 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Загущувач «Суперфікс»

Суміш застосовується для зв'язування вологи в будь-яких фруктових начинках, під час приготування прошарувань та кремових напівфабрикатів для тортів, десертів, тістечок тощо. Компонент з нейтральним смаком і запахом.

Переваги

- ✓ відмінне зв'язування вологи під час додавання до заморожених ягід, фруктів тощо
- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ високі стабілізуючі властивості суміші
- ✓ добра термостабільність готових начинок
- ✓ економічне дозування
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість приготування суміші з використанням холодної води
- ✓ не впливає на смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ привабливий глясовий блиск після термообробки
- ✓ придатність для технології шокової заморозки
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ стійкість до механічного впливу
- ✓ широкий спектр сировини для приготування начинок: фрукти і ягоди (свіжі, заморожені, консервовані); варення; повидло; фрукти, протерті з цукром

Дозування: залежно від виду начинки, кількості вологи в ній та призначення – від 5 до 15% до маси сировини.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍞 - кондитерські 🍞 - хлібні 🍞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍲 - заправки 🍏 - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Закваска «Durum Attivo»

Унікальна активна хлібопекарська суміш на основі сухої пшеничної закваски, яка виробляється за допомогою ферментації чистих культур молочнокислих бактерій і дріжджів.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість отримати необхідну структуру м'якуша – від рівномірної дрібнопористої до нерівномірної крупнопористої (залежно від ведення технологічного процесу)
- ✓ можливість не використовувати дріжджі в рецептурній закладці
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ тонка хрустка скоринка готових виробів

Дозування: 1-4% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносної вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Крем заварний ванільний

Суха суміш використовується для приготування кремів для прошарування тортів, наповнення тістечок та інших виробів, що випікаються, а також як складова частина інших кремів та начинок.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ готовий крем зберігає стабільну структуру протягом усього терміну зберігання готових виробів
- ✓ добра термостабільність крему
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 300 гр. на 1 л води.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Крем-вершки «Шантильї»

Суха суміш використовується для приготування крему Шантильї (збиті вершки), збитих десертних топінгів та соусів, мусів і десертів, заморожених десертів, кремів для декорування та прошарування тортів, кремів для наповнення тістечок тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ готовий крем зберігає стабільну структуру протягом усього терміну зберігання готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 300 гр. на 1 л води.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75 % в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямки застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Макова начинка суха

Застосовується для приготування макової начинки холодним способом. Технологічний процес виробництва передбачає заходи, що попереджають/сповільнюють прогіркання маку. Готова начинка має легкий аромат ванілі та кориці й не відрізняється від традиційної начинки, виготовленої класичним способом.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ готова начинка має пластичну структуру, добре наноситься на тісто
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість приготування суміші з використанням холодної води
- ✓ не потребує спеціальних умов зберігання (холодильної камери)
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: на 1 кг сухої начинки 0,5 л води.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокую заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍲 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Матнакаш

Суміш для приготування вірменського національного хліба з пшеничного борошна різних сортів у формі товстого овального або круглого коржа.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зниження кришливості м'якуша
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшена крупнопориста еластична структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тонка хрустка скоринка готових виробів

Дозування: 8-10% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Мафін ванільний

20%-ий концентрат для приготування широкого асортименту виробів з приємним ванільним смаком і ароматом, чудова основа для мафінів, кексів, пирогів тощо. Виготовлення продукції з його використанням потребує додавання цукру, борошна, яєць, рослинної олії та води.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ легке наповнення напівфабрикату способом холодного шприцювання
- ✓ можливість застосування методу «все-в-одному»
- ✓ тісто не потребує негайного випікання (не змінює структурно-механічні властивості)
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшена еластична рівномірно пориста структура м'якуша
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥣 - загущувачі 🍲 - заправки 🍏 - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Мафін карамельний

20%-ий концентрат для приготування широкого асортименту виробів з приємним смаком і ароматом карамелі, чудова основа для мафінів, кексів, пирогів тощо. Виготовлення продукції з його використанням потребує додавання цукру, борошна, яєць, рослинної олії та води.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ легке наповнення напівфабрикату способом холодного шприцювання
- ✓ можливість застосування методу «все-в-одному»
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшена еластична рівномірно пориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тісто не потребує негайного випікання (не змінює структурно-механічні властивості)

Дозування: 20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Мафін класичний

20%-ий концентрат для приготування широкого асортименту виробів: чудова основа для мафінів, кексів, пирогів тощо. Виготовлення продукції з його використанням потребує додавання цукру, борошна, яєць, рослинної олії та води.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ легке наповнення напівфабрикату способом холодного шприцювання
- ✓ можливість застосування методу «все-в-одному»
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшена еластична рівномірно пориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тісто не потребує негайного випікання (не змінює структурно-механічні властивості)

Дозування: 20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

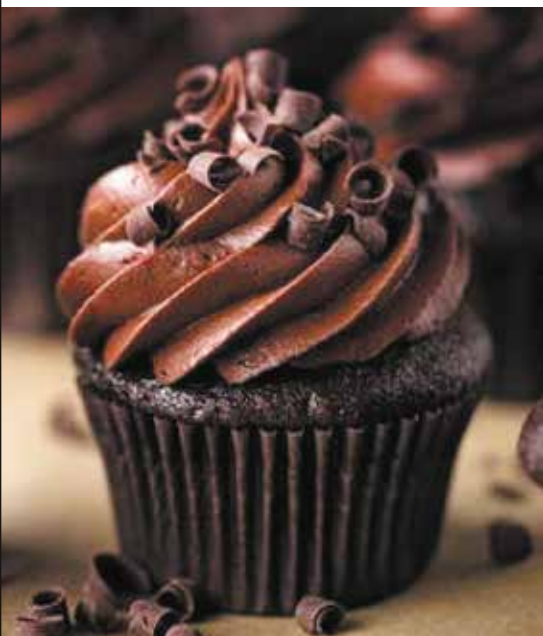
info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥣 - загущувачі 🍲 - заправки 🍏 - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Мафін шоколадний

20%-ий концентрат для приготування широкого асортименту виробів з приємним шоколадним смаком і ароматом, чудова основа для мафінів, кексів, пирогів тощо. Виготовлення продукції з його використанням потребує додавання цукру, борошна, яєць, рослинної олії та води.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ економічний ефект (зниження сировинної собівартості виробів)
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ легке наповнення напівфабрикату способом холодного шприцювання
- ✓ можливість застосування методу «все-в-одному»
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшена еластична рівномірно пориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тісто не потребує негайного випікання (не змінює структурно-механічні властивості)

Дозування: 20% до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Олвіт

Застосовується для виробництва здобного печива з неповторним смаком і ароматом. Під час виготовлення печива додатково вносять: насіння олійних культур та/або сухофрукти, та/або подрібнені горіхи.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 20-40% від рецептурної кількості інгредієнтів.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Панеттон

Суміш суха використовується для виготовлення італійських кексів.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ ніжна тонкостінна структура м'якуша
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшені адгезійні властивості тіста (зниження його липкості)
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 15-25% від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Помадка цукрова «Амадора»

Суміш використовується для приготування помадки кольору чорного шоколаду з насиченим шоколадно-апельсиновим смаком і ароматом. Застосовується для глазурування і декорування поверхні кондитерських і хлібобулочних виробів: пасок, кексів типу «Ромова баба», булочних виробів, різноманітних пончиків тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тривала свіжість готового продукту без тріщин і деформації

Приготування:

Варіант №1 (як оздоблювальний напівфабрикат):

- 1000 г сухої суміші
- 200-250 мл води (температура 65-85°C)

Варіант №2 (як напівфабрикат для декору):

- 1000 г сухої суміші
- 100-125 мл води (температура 65-85°C)

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

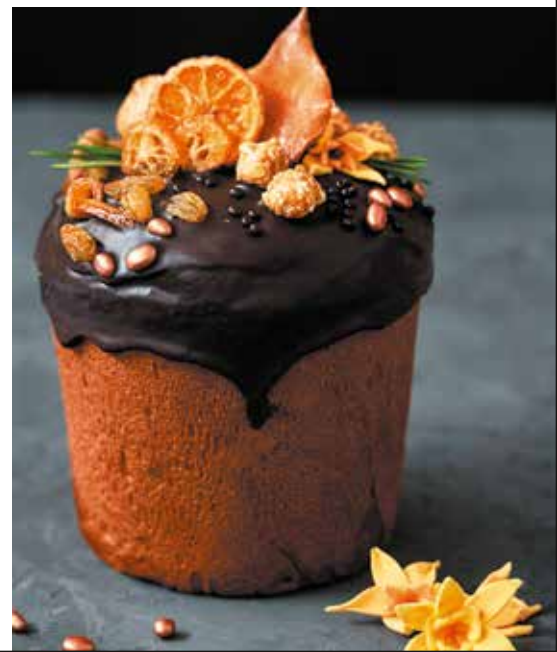
www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍲 - заправки 🍏 - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Помадка цукрова біла

Суміш використовується для приготування помадки. Застосовується для глазурування і декорування поверхні кондитерських і хлібобулочних виробів: пасок, кексів типу «Ромова баба», булочних виробів, різноманітних пончиків тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тривала свіжість готового продукту без тріщин і деформації

Приготування:

Варіант №1 (як оздоблювальний напівфабрикат):

- 1000 г сухої суміші
- 200-250 мл води (температура 65-85°C)

Варіант №2 (як напівфабрикат для декору):

- 1000 г сухої суміші
- 100-125 мл води (температура 65-85°C)

Варіант №3 (у якості стабілізатора класичного білкового оздоблення):

- 5-8% до рецептурних компонентів

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямки застосування: 🍲 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Помадка цукрова «Банан»

Суміш використовується для приготування помадки натурального жовтого кольору з банановим смаком і ароматом. Застосовується для глазурування і декорування поверхні кондитерських і хлібобулочних виробів: пасок, кексів типу «Ромова баба», булочних виробів, різноманітних пончиків тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тривала свіжість готового продукту без тріщин і деформації

Приготування:

Варіант №1 (як оздоблювальний напівфабрикат):

- 1000 г сухої суміші
- 200-250 мл води (температура 65-85°C)

Варіант №2 (як напівфабрикат для декору):

- 1000 г сухої суміші
- 100-125 мл води (температура 65-85°C)

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍲 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Помадка цукрова «Полуниця»

Суміш використовується для приготування помадки натурального рожевого кольору з полуничним смаком і ароматом. Застосовується для глазурування і декорування поверхні кондитерських і хлібобулочних виробів: пасок, кексів типу «Ромова баба», булочних виробів, різноманітних пончиків тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тривала свіжість готового продукту без тріщин і деформації

Приготування:

Варіант №1 (як оздоблювальний напівфабрикат):

- 1000 г сухої суміші
- 200-250 мл води (температура 65-85°C)

Варіант №2 (як напівфабрикат для декору):

- 1000 г сухої суміші
- 100-125 мл води (температура 65-85°C)

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски 🍷 - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🍦 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Помадка цукрова «Цитрусова італійська»

Суміш використовується для приготування помадки натурального світло-жовтого кольору зі свіжим цитрусовим-мигдалевим смаком і ароматом. Застосовується для глазурування і декорування поверхні кондитерських і хлібобулочних виробів: пасок, кексів типу «Ромова баба», булочних виробів, різноманітних пончиків тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тривала свіжість готового продукту без тріщин і деформації

Приготування:

Варіант №1 (як оздоблювальний напівфабрикат):

- 1000 г сухої суміші
- 200-250 мл води (температура 65-85°C)

Варіант №2 (як напівфабрикат для декору):

- 1000 г сухої суміші
- 100-125 мл води (температура 65-85°C)

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥣 - загущувачі 🍲 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Помадка цукрова «Шоколатьє»

Суміш використовується для приготування помадки кольору молочного шоколаду з легким шоколадним смаком і ароматом. Застосовується для глазурування і декорування поверхні кондитерських і хлібобулочних виробів: пасок, кексів типу «Ромова баба», булочних виробів, різноманітних пончиків тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тривала свіжість готового продукту без тріщин і деформації

Приготування:

Варіант №1 (як оздоблювальний напівфабрикат):

- 1000 г сухої суміші
- 200-250 мл води (температура 65-85°C)

Варіант №2 (як напівфабрикат для декору):

- 1000 г сухої суміші
- 100-125 мл води (температура 65-85°C)

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Пудра цукрова термостабільна

Готова до використання та стійка до впливу температури й вологості суміш. Використовується для декорування кексів, бельгійських вафель, пончиків, пиріжків, виробів зі листового тіста тощо. Не рекомендується використовувати дану суміш замість звичайної цукрової пудри для приготування тіста та начинок. Містить аскорбінову кислоту.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ довготривале збереження кольору, смаку та форми
- ✓ зручність у використанні
- ✓ можливість декорування гарячих поверхонь (40-90°C)
- ✓ можливість декорування через трафарет не комкується, не тане
- ✓ придатність для технології шокової заморозки
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції



Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍲 - заправки 🍏 - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Розпушувач «Універсал»

Комплекс розпушуючих речовин і емульгаторів з аеруючим ефектом.

Переваги

- ✓ відмінне розпушування м'якуша готових виробів
- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ економічне дозування
- ✓ поліпшена структура м'якуша із добре розвиненою пористістю
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування:

- для печива здобного та виробів зі зниженою вологістю (сушки, здобні сухарі, соломка та ін.) – 0,7-1,2%;
- для пряникових виробів, кексів 1,5-2,0%;
- для печива цукрового, низькорецептурних кексів з малим вмістом жиру – 3,0-3,5%;
- для бісквітів - 0,4 – 0,6% суміші від кількості борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Сезон бленд (Season blend)

Злакова суміш для виробництва нетрадиційних і дієтичних виробів з підвищеною харчовою цінністю, призначена для посипання, декорування та збагачення хлібобулочних і кондитерських виробів.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Склад

- білий мак
- насіння льону
- насіння кунжуту
- пшоно

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

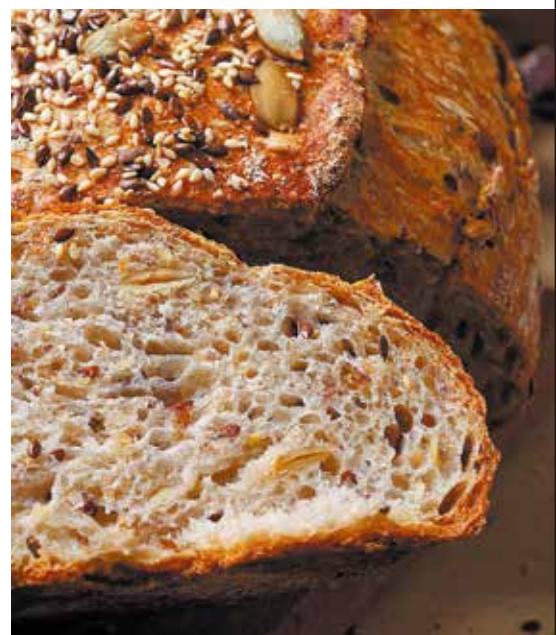
www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Сідмікс

Комплексна добавка для виробництва нетрадиційних і дієтичних виробів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених злаками і олійними культурами, призначена для посипання, декорування та збагачення хлібобулочних і кондитерських виробів. Можна використовувати під час приготування тіста для пшеничних і житньо-пшеничних сортів хліба та хлібобулочних виробів.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Склад

- насіння кунжуту
- насіння льону
- пластівці вівсяні
- ядро насіння соняшника

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Сідмікс керрот

Комплексна добавка для виробництва нетрадиційних і дієтичних виробів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених злаками і олійними культурами, призначена для посипання, декорування та збагачення хлібобулочних і кондитерських виробів. Можна використовувати під час приготування тіста для пшеничних і житньо-пшеничних сортів хліба та хлібобулочних виробів.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Склад

- пластівці вівсяні
- насіння кунжуту
- насіння льону
- морква подрібнена сушена
- ядро насіння соняшника

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Супердекор

Суміш насіння олійних культур і спецій для декорування поверхні хлібобулочних виробів. Є комплексною добавкою для виробництва нетрадиційних і дієтичних виробів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених олійними культурами.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Склад

- насіння кунжуту
- насіння льону
- прованські трави
- часник

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямки застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Суперзлакова

Комплексна добавка для виробництва нетрадиційних і дієтичних виробів з підвищеною харчовою цінністю, призначена для посипання, декорування та збагачення хлібобулочних і кондитерських виробів.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Склад

- насіння льону
- ядро насіння гарбуза
- пшоно
- ядро насіння соняшника

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍞 - кондитерські 🍞 - хлібні 🍞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Тобаго

Суміш насіння олійних культур і спецій для декорування поверхні хліба і хлібобулочних виробів. Є комплексною добавкою для виробництва нетрадиційних і дієтичних виробів з підвищеною харчовою цінністю, збагачених олійними культурами.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Склад

- насіння льону
- насіння кунжуту
- паприка
- часник
- сіль екстра

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Тоскана

Збалансований комплекс для виробництва нетрадиційного солодового (житньо-пшеничного) тосканійського хліба з крупнопористою еластичною структурою м'якуша та неймовірним смаком, що відкривається за рахунок делікатно обсмажених сухих заквасок та солодового борошна.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ збагачення вітамінними, мінеральними комплексами та харчовими волокнами готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена крупнопориста еластична структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 5-10 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Флорента

Використовується для виробництва кондитерських виробів: печиво, козинаки, кошики, горіхові грильяжі, прошарування для тортів і тістечок, декору.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ широкий спектр застосування

Дозування: співвідношення суміші та злакової частини варіюється в межах 1:1, 1:2 чи 2:1.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Фокача з овочами

Застосовується для виробництва хліба та хлібобулочних виробів з насиченим ароматом: фокача, тостовий хліб, бутербродні хліба, булочки для гамбургерів і хот-догів, основа для піци. До складу входять сушені овочі та зелень: паприка червона та зелена, морква, цибуля, кріп.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зниження кришіння м'якуша
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів до 72 годин
- ✓ поліпшена неоднорідна крупнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тонка м'яка скоринка готових виробів

Дозування: 8-10 % від маси борошна

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍞 - кондитерські 🍪 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Фокача з прованськими травами

Застосовується для виробництва хліба та хлібобулочних виробів з насиченим ароматом середземноморських прянощів: фокача, тостовий хліб, бутербродні хліба, булочки для гамбургерів і хот-догів, основа для піци. До складу входить сушена зелень: базилік, чебрець, розмарин, орегано.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зниження кришіння м'якуша
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів до 72 годин
- ✓ поліпшена неоднорідна крупнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тонка м'яка скоринка готових виробів

Дозування: 8-10 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямки застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Фокача з сиром

Застосовується для виробництва хліба та хлібобулочних виробів з насиченим сирним ароматом: фокача, тостовий хліб, бутербродні хліба, булочки для гамбургерів і хот-догів, основа для піци. До складу входить натуральний сублімований сирний порошок і кукурудзяні кульки.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зниження кришіння м'якуша
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів до 72 годин
- ✓ поліпшена неоднорідна крупнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тонка м'яка скоринка готових виробів

Дозування: 8-10 % від маси борошна



Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍞 - кондитерські 🍞 - хлібні 🍞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Фокача з томатами та цибулею

Застосовується для виробництва хліба та хлібобулочних виробів з насиченим ароматом: фокача, тостовий хліб, бутербродні хліба, булочки для гамбургерів і хот-догів, основа для піци. До складу входять сушені томати та цибуля.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зниження кришіння м'якуша
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів до 72 годин
- ✓ поліпшена неоднорідна крупнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції
- ✓ тонка м'яка скоринка готових виробів

Дозування: 8-10 % від маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥖 - хлібобулочні ☄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямки застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



Цибулевий

Застосовується для виробництва високоякісних пшеничних хлібів та хлібобулочних виробів: бутербродні хліби, булочки для гамбургерів і хот-догів, основа для піци тощо. До складу суміші входить сушена цибуля.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зниження кришіння м'якуша
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів до 72 годин
- ✓ поліпшена рівномірною дрібнопориста структура м'якуша
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 8-10 % від маси борошна

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🏠 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🎨 - декорування, оздоблення



Штоллен

Використовується для виготовлення традиційних випічних десертів із тривалим терміном зберігання.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ значний об'єм готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ подовжений термін зберігання (м'якості) готових виробів
- ✓ поліпшена пластичність та еластичність тіста
- ✓ поліпшена структура м'якуша
- ✓ поліпшені адгезійні властивості тіста (зниження його липкості)
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 8-10 % до маси борошна.

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🌀 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🍷 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌿 - декорування, оздоблення



СуперСайд

Суміш призначена для удосконалення/спрощення процесу декорування хліба та хлібобулочних виробів. Застосування даної суміші дозволить утримати злакові та олійні культури на поверхні виробів під час всього терміну реалізації.

Переваги

- ✓ зручність у використанні
- ✓ спрощення декорування хліба та хлібобулочних виробів
- ✓ підвищення адгезивних властивостей тістової заготовки
- ✓ презентабельний вигляд готової продукції під час реалізації
- ✓ стабільно висока якість продукції



Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍪 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ❄️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍲 - заправки ❤️ - здорове харчування 🌍 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



ExtraMalt

Суміш на основі солодових продуктів для надання хлібобулочним виробам насиченого темного забарвлення, неповторного смаку та багатого аромату. Застосування суміші дозволить Вам створити оригінальний асортимент хліба та хлібобулочних виробів, що задовільнить вимоги сучасного споживача.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ розширення асортименту продукції
- ✓ спрощення/прискорення ведення технологічного процесу
- ✓ стабільно висока якість продукції

Дозування: 1 – 3 % від маси борошна

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001



Вироби: 🍰 - кондитерські 🍞 - хлібні 🥞 - хлібобулочні ☀️ - вироби, що пройшли шокову заморозку
Напрямок застосування: 🥬 - загущувачі 🍷 - закваски ❤️ - здорове харчування 🌐 - світові бестселери
 ⌚ - прискорення технологічного процесу 🌿 - крем 🌸 - декорування, оздоблення



Оптигель

Суміш желуючих речовин для приготування желе з легким фруктовим смаком і ароматом. Застосовують для желювання фруктових та інших видів тортів, фруктових тарталеток, покриття фруктів, якими прикрашаються торти, десерти тощо.

Переваги

- ✓ відмінні смако-ароматичні властивості готових виробів
- ✓ зручність у використанні
- ✓ швидко застигає
- ✓ утворює прозоре желе з характерним блиском
- ✓ запобігає окисленню фруктів
- ✓ стабільно висока якість продукції

Зберігання: не більше 12 місяців з дати виробництва в сухих закритих складських приміщеннях за температури 5-20 °C і відносній вологості повітря не більше 75% в непошкодженій упаковці. Зберігання у відкритому вигляді не підлягає.

Упаковка: паперовий мішок 10 кг. Пакети герметичні металізовані з замком типу зіп-лок 1 кг.

На підприємстві впроваджено систему управління на відповідність ДСТУ ISO 22000

БІЛЬШЕ СИРОВИНИ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ:

Технологічна підтримка:

+38 (050) 400-48-61

Відділ продажів:

+38 (057) 771-47-55

+38 (067) 573-22-80

www.goldenmile.com.ua

fb.com/goldenmile.gmth

info@goldenmile.com.ua

пр. Московський, 135-А,

м. Харків, Україна, 61001

