

Формула мягкости хлеба: как белорусский производитель продлевает свежесть



ароматик
пищевые ингредиенты

В мире, где качество продуктов становится решающим аргументом в борьбе за потребителя, мягкий и свежий хлеб – это уже не просто вкус, это показатель профессионализма и инноваций. СООО «Ароматик» – белорусский производитель пищевых ингредиентов с более чем 30-летней историей – знает об этом как никто другой.

На протяжении трех десятилетий компания не просто поставляла пищевые компоненты – она формировала вкусы, превращая знания в рецептуры, а опыт – в стабильность. СООО «Ароматик» заслуженно считается экспертом в своей сфере. Сегодня предприятие снова задает тон, представляя инновационную разработку – ферментные комплексы для хлебопекарной промышленности, позволяющие сохранять мягкость изделий значительно дольше.

Наука внутри хлеба

Ферменты — это не просто модный тренд. Это биотехнологическое решение, благодаря которому хлебобулочные изделия остаются мягкими и свежими в течение длительного времени, не теряя при этом вкуса и структуры. Команда СООО «Ароматик» прошла длинный путь, чтобы добиться действительно стабильного результата:

- сотни проб;
- десятки формул;
- бесконечные часы в лабораториях;
- ежедневные выпечки и отработки в реальных условиях производства.





Каждая фаза – от подбора энзимов до тонкой настройки дозировок – сопровождалась лабораторными исследованиями и практическими испытаниями. И все это ради одной цели – чтобы хлеб был таким, каким его хотят видеть потребители: вкусным, мягким, свежим, даже через несколько дней после выпечки.

Партнерство, проверенное временем

В разработке ферментных решений участвовали технологи, хлебопеки и производственники – весь экспертный потенциал **СООО «Ароматик»** был мобилизован ради этого направления. Итогом стала линейка продуктов, готовых к внедрению на производствах любого масштаба – от небольших пекарен до крупных хлебокомбинатов.

«Мы не стремимся просто продать ингредиент, – отмечают в компании, – мы хотим стать технологическим партнером для наших клиентов. Предоставить не только формулу, но и уверенность в результате».

Что дальше?

Компания продолжает исследования и совершенствует составы под различные виды муки и рецептуры, учитывая изменения климата, сырья и потребительских предпочтений.

СООО «Ароматик» делает ставку не на моду, а на устойчивый результат. А значит, будущее хлеба – в надежных руках.

Что СООО «Ароматик» предлагает рынку сегодня

1. Комплексный улучшитель для ржаных и ржано-пшеничных хлебов – КПД Ария 1.

Продукт разработан с учетом особенностей ржаного теста и традиционной рецептуры. Он улучшает водоудерживающую способность, продлевает свежесть и мягкость, стабилизирует пористость, структуру и эластичность мякиша.

Результат – хлеб с насыщенным вкусом, стойкой структурой и длительной свежестью, даже при хранении без упаковки.



2. Комплексный улучшитель для сдобных пшеничных хлебулочных изделий – КПД Ария 0,5.

Идеален для булочек, батончиков, плетеночек и других видов сдобы. Улучшает подъем, эластичность и объем, продлевает свежесть и защищает от черствения.

Продукт не содержит искусственных добавок и идеально подходит для производителей, ориентированных на чистую этикетку.

3. Универсальный комплексный улучшитель для пшеничных хлебулочных изделий – КПД Вива Италия.

Подходит для широкого ассортимента: от формовых батончиков до багетов и булочек. Улучшает пластичность теста, равномерность пористости мякиша и цвет корки. Обеспечивает стабильный результат даже при нестабильных условиях производства.

Этот улучшитель стал настоящим технологическим помощником на производстве – с ним можно не бояться скачков влажности муки, сезонных колебаний и других «сюрпризов» выпечки.

СООО «Ароматик»: делаем этот мир вкуснее – вместе с вами!

Мы не просто производим ингредиенты – мы решаем задачи и делаем ваш продукт сильнее. Благодаря глубокой технологической проработке, постоянным испытаниям и честному составу, наши улучшители становятся надежной опорой для пекарей и технологов по всей стране и за ее пределами.

Приглашаем к сотрудничеству производителей хлебулочной продукции, дистрибьюторов и технологических партнеров.

СООО «Ароматик» – ваш эксперт в мире вкуса и свежести!

+375 17 555-33-00/01/02;
office@aromatik.by

УНП 100534628