

Как выделиться среди 2,3 млн тонн хлеба – и не усложнить производство?

2,3 млн тонн – столько хлебобулочных изделий недлительного хранения произвели в России за первые 6 месяцев 2026 года. По сравнению с тем же периодом 2025 года выпуск снизился лишь на 0,1%. Рынок остается большим, но расти только за счет объемов все сложнее. Просто поставить на полку еще один хлеб уже недостаточно.

По данным NTech, более 80% продаж хлеба приходится на повторные покупки. Значит, продукт должен не только привлечь внимание, но и запомниться – вкусом, ароматом, цветом. При этом покупатель готов пробовать новое: в I квартале 2026 года категория «Пекарня» стала лидером среди анализируемых NTech групп по доле продаж новинок – 2,37% в денежном выражении.

Отсюда две задачи: производителю нужен заметный продукт, а технологу – решение, которое не усложняет процесс. Именно с ними стремились справиться специалисты компании «Амадей», создавая NE PASTA.

NE PASTA – готовая пастообразная солодовая смесь на основе ржаного ферментированного солода, обработанного паром высокого давления, и солодовых экстрактов. Она сочетает свойства и функционал солода и солодового экстракта.

Смесь придает хлебу и выпечке интенсивный глубокий цвет – от коричневого до практически коричнево-черного, насыщенный солодовый вкус и выраженный хлебный аромат. Смесь подходит не только для хлебов, но и для сдобных изделий и круассанов – там, где нужны характерные солодовые ноты и выразительный внешний вид.



Для технолога главное преимущество – готовая форма. Традиционный солод требует предварительной подготовки, а NE PASTA поступает в готовой пастообразной форме и не требует дополнительного выпаривания перед использованием. Это сокращает количество подготовительных операций и время технологического процесса. Смесь удобно дозировать и вносить в рецептуру.

Чтобы не ограничиваться одним солодовым профилем, разработаны три варианта смеси NE PASTA:

№1 – классический солодовый и хлебный профиль с легкой сладковатой нотой;

№2 – пикантный вариант с горчицей и красным перцем чили;

№3 – пряный профиль с кориандром и тмином.

Так на одной технологической основе можно создавать продукты разного характера – от солодовой классики до ярких гастрономических сочетаний.

Сегодня производителю важно одновременно удерживать покупателя, развивать ассортимент и не усложнять производство. NE PASTA помогает решать обе задачи: делает хлеб и выпечку заметнее по цвету, вкусу и аромату и упрощает работу с солодовой основой.

Если задача – сделать продукт выразительнее без лишнего усложнения технологии, начните с NE PASTA.

Мария Малиновская,
директор по развитию ООО «Амадей»



ООО «Амадей»
Тел.: +7 (800) 550-50-97
e-mail: info@amadey-sirop.ru
www.amadey-sirop.ru
г. Воронеж, Россия