

СООО «Ароматик» – ведущий отечественный производитель сырья для пищевой промышленности



ароматик
пищевые ингредиенты

В 2023 году СООО «Ароматик» готовится отметить свой юбилей!

За 30 лет работы на рынке продукция СООО «Ароматик» широко известна и пользуется большим спросом как в Беларуси, так и за ее пределами. Ассортимент сырья для хлебопекарной и кондитерской отраслей промышленности насчитывает более 1000 наименований. Всех их объединяет высокое качество, разнообразие вкусов, простота в применении!

Это подтверждают ведущие эксперты отрасли, входящие в состав Центральной дегустационной комиссии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь. Так, на состоявшемся 30 марта т.г. заседании ЦДК был одобрен к использованию хлебопекарными и кондитерскими предприятиями Беларуси целый ряд импортозамещающих новинок СООО «Ароматик».

Сладости для радости!

КПД «Имбирно-пряничная». Сухая смесь для приготовления пряников, коврижек, печенья, мучных сладостей. Придает изделиям насыщенный вкус и аромат имбиря и пряностей. Содержит в составе разрыхлители. Имеет низкий уровень использования.

Концентрат «Крем Заварной со вкусом шоколада». Сухая смесь для быстрого приготовления качественного крема типа Заварной. Готовый крем имеет вкус и аромат шоколада. Может использоваться в качестве начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий. Может быть основой для приготовления различных начинок. Удобен и прост в работе. Позволяет приготовить крем типа Заварной всего за несколько минут.

Наполнители серии «Термо Топ». Ягодные или фруктовые наполнители с целой ягодой или кусочками фруктов. Термостабильные, применяются в качестве начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий. Содержат в составе до 60% фруктовой части. Это премиальная линейка наполнителей, и она выгодно отличается своим неповторимым вкусом. Особая технология приготовления позволяет после выпечки ягодам и фруктам оставаться целыми и иметь привлекательный внешний вид.



В копилку хлебопеков

КПД «Ария». Улучшитель для хлебобулочных изделий на основе ферментных препаратов. Улучшает структуру теста, придает ему формоустойчивость. Увеличивает объем изделий. Ускоряет процесс брожения теста. Позволяет более длительное время сохранять мякиш свежим. Придает мякишу сочность и снижает крошливость. Готовые изделия с применением КПД «Ария» всегда отличаются привлекательным внешним видом, свежий, пористый мякиш и прекрасные вкусовые качества.

КПД «БроСТ». Улучшитель для хлебобулочных изделий из ржано-пшеничной и ржаной муки. Придает формоустойчивость тесту и равномерную пористость. Увеличивает объем изделий и способствует более длительному сохранению свежести мякиша. Улучшает органолептические и вкусовые показатели готовых изделий. Является аналогом европейского производителя. Разработан по программе импортозамещения.



Получить подробную консультацию грамотных технологов, заказать образцы

Вышеупомянутого и другого сырья СООО «Ароматик» можно по телефонам и электронным адресам:

в Беларуси и России +375(29) 370-75-74, +375(29) 343-99-83

email: adm@aromatik.by

Официальный сайт: www.aromatik.by УНП 100534628