

Российская компания «Норд Ингредиентс» выходит на рынок Беларуси



Российская компания «Норд Ингредиентс» уже более 19 лет успешно работает на рынке пищевых добавок, предлагая высокотехнологичные решения для пищевой промышленности. Мы гордимся нашими инновационными комплексными добавками, которые помогают производителям улучшать качество своей продукции, обеспечивать стабильность производства и оптимизировать затраты. Наше производство соответствует международным стандартам безопасности (ISO 22000:2019, Халяль, ОК Кошер), что подтверждает высочайший уровень надежности и безопасности наших ингредиентов.



Мы работаем с крупнейшими российскими и международными предприятиями, а также активно сотрудничаем с компаниями в более чем 20 странах мира. Теперь мы готовы предложить наши решения и белорусским производителям, предоставив продукцию, соответствующую самым высоким требованиям современного кондитерского и хлебопекарного производства.

Ведущая роль в кондитерской промышленности

Одним из ключевых направлений деятельности компании «Норд Ингредиентс» является кондитерская промышленность. Мы предлагаем широкий ассортимент сухих смесей, которые используются как крупными промышленными предприятиями, так и частными пекарнями. Наши смеси разрабатываются с учетом последних тенденций и потребностей рынка, а их multifunctionality позволяет решить множество производственных задач.

Основные преимущества наших смесей:

- **Универсальность и простота использования.** Наши смеси подходят для создания самых разнообразных продуктов, от кексов и мафинов до взбивных изделий и кремов. Продукты легко адаптируются под разные технологические процессы и оборудование.
- **Стабильное качество.** Смеси разработа-





ны таким образом, чтобы готовый продукт имел постоянную структуру, объем и вкус, независимо от масштаба производства или условий его приготовления.

- **Экономическая выгода.** Мы предлагаем смеси, которые позволяют существенно снизить производственные затраты благодаря сокращению времени приготовления, увеличению выхода готовой продукции и уменьшению числа технологических операций.

- **Высокие рабочие характеристики.** Смеси обладают хорошими технологическими свойствами: они легко замешиваются, обеспечивают нужную вязкость, хорошую подъемную способность, устойчивость к температурным колебаниям и минимизацию потерь при выпечке.

- **Широкие возможности для креативности.** Благодаря гибкости рецептов, производители могут разрабатывать уникальные продукты с разнообразными вкусовыми профилями, текстурами и ароматами.

Кондитерское направление: от стандартных решений к уникальным продуктам

Мы предлагаем широкий спектр продуктов, которые решают различные задачи производства:

- ароматизаторы и разрыхлители;
- смеси для кексов, маффинов, песочного теста и воздушных бисквитов;
- белковые композиции для взбивных и пастильных изделий;
- стабилизаторы и загустители для кремов и начинок;
- многофункциональные зерновые смеси и сухие консерванты.

Наши смеси, такие как **Intermix** для начинок и отделки или **Bachenmix Пончики**, помогают оптимизировать рецептуры и производственные процессы, обеспечивая стабильное высокое качество продукции. Мы также предлагаем специализированные стабилизаторы для растительных сливок, что особенно актуально для производителей, стремящихся предложить растительные альтернативы в своих кондитерских изделиях.

Почему «Норд Ингредиентс»?

Мы гордимся тем, что наши технологи обладают многолетним опытом разработки и внедрения сухих смесей во все отрасли кондитерской промышленности. Мы готовы разрабатывать и производить

новые ингредиенты и смеси специально под задачи наших клиентов. В сотрудничестве с нашими партнерами мы создаем продукты, которые помогают решать специфические технологические задачи, адаптируясь под уникальные рецептуры и производственные процессы.

Основные принципы, которых мы придерживаемся:

- **Ответственность перед нашими клиентами** – мы предлагаем только проверенные решения, соответствующие всем стандартам качества и безопасности.

- **Качество продукции** – наши смеси разрабатываются с применением новейших технологий и строгого контроля качества на всех этапах производства.

- **Оптимальные цены** – мы предлагаем высококачественные продукты по конкурентным ценам, что делает сотрудничество с нами экономически выгодным для производителей любого масштаба.

Новый этап – белорусский рынок

Мы с радостью объявляем о начале сотрудничества с белорусскими производителями. Наша цель – предложить вам решения, которые помогут повысить качество продукции, увеличить производительность и снизить затраты. Мы уверены, что опыт и инновационные технологии **«Норд Ингредиентс»** помогут вам занять ведущие позиции на рынке и удовлетворить самые высокие ожидания ваших клиентов.

Приглашаем белорусских производителей к сотрудничеству! Наши смеси – ваш путь к успеху в современном кондитерском производстве!

Ольга Геннадьевна Кривицкая,
руководитель кондитерского направления
ООО «Норд Ингредиентс»

Контакты:

ООО «Норд Ингредиентс», Россия,
г. Санкт-Петербург +7 812 702 11 77;
г. Москва +7 499 678 01 63.
info@nordspb.ru
www.nordspb.ru