

КАТАЛОГ СЫРЬЯ



LEIMU



МЫ ВСЕГДА РЯДОМ С ВАМИ!



Санкт-Петербург
+7 (812) 325 20 13
+7 (921) 654 64 75
spb@leimu.ru

Москва
+7 (495) 748 83 30
moscow@leimu.ru

Нижний Новгород
+7 (831) 423 95 11
nnov@leimu.ru

Воронеж
+7 (920) 459 99 83
voronezh@leimu.ru

Казань
+7 (843) 249 58 01
kazan@leimu.ru

Самара
+7 (963) 117 69 52
+7 (917) 119 25 15
samara@leimu.ru

Ростов-на-Дону
+7 (928) 114 78 44
rostov@leimu.ru

Уфа
+7 (937) 311 89 03
kazan@leimu.ru

Краснодар
+7 (918) 331 18 69
krasnodar@leimu.ru

Екатеринбург
+7 (343) 382 29 64
ural@leimu.ru

Новосибирск
+7 (383) 375 46 99
nsk@leimu.ru

Калининград
+7 (921) 188 46 90
+7 (921) 654 64 75
spb@leimu.ru

Челябинск
+7 (923) 247 87 27
ural@leimu.ru



WWW.LEIMU.RU

ООО «ЛЕЙМУ»

Услуги

-  Разработка концепций изделий: позиционирование, нейминг, упаковка
-  Разработка рецептур изделий и технологических решений
-  Маркетинговая поддержка
-  Обучающие семинары

БОЛЕЕ
25
ЛЕТ
В РОССИИ

5
ИННОВАЦИОННЫХ
УЧЕБНЫХ
ЦЕНТРОВ

7
ОФИСОВ
В РАЗНЫХ ГОРОДАХ
РОССИИ



СОДЕРЖАНИЕ

Солодовые экстракты	5
Сахарные сиропы	6
Смеси хлебопекарные	7
Смеси для блеска и закрепления посыпки	7
Посыпки зерновые	7
Смеси для мучных кондитерских изделий	8
Смеси для сдобных изделий и куличей	9
Улучшители	9
Зерновые продукты	10
Зерно	10
Хлопья	10
Мука	10
Отруби	10
Клетчатка	10
Солод молотый и дробленый	11
Глютен пшеничный	11
Разрыхлители (пекарский порошок)	12
Каверы	12
Фонды	12
Сливки животного происхождения	12
Начинки	13
Помадки, глазури, гели и другие покрытия	13
Стабилизаторы и гелеобразователи	14
Смеси для приготовления кремов и начинок	14
Разделительные агенты	15



Вкусо-ароматические смеси со специями и сушеными овощами	16
Пряности	16
Сушеные овощи	16
Картофельные хлопья	17
Пасты, заварки и закваски для хлеба	18
Пастообразные пастеризованные закваски	18
Жидкие инактивированные закваски	18
Сухофрукты	19
Изюм	19
Клюква сладкая сушеная	19
Цукаты	19
Сухие духи	19
Орехи, арахис	19
Семена масличных культур	19
Дрожжи	20
Жиры	20



Солодовые экстракты



Придают цвет, вкус и аромат.
Продлевают свежесть изделия.

Наши технологи помогут сориентироваться в широком ассортименте солодовых экстрактов в зависимости от ваших задач и выбранного технологического процесса.

Экстракты изготавливаются из **осолодованного цельного зерна** премиального качества. Наиболее распространенным сырьем является **ячмень**, но также применяется и другое зерно, например, **рожь**. В производстве солодовых экстрактов не используются искусственные ингредиенты. В результате процесса их производства активные ферменты солода гидролизуют крахмал, белки и другие компоненты зерна, что обуславливает положительное влияние солодовых экстрактов на продукты.

Традиционно солодовые экстракты применяются при выпечке всех типов пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного хлеба, печенья, крекеров, галет, коврижек, пряников. А также кваса, сухих завтраков, снеков и других пищевых продуктов.



Экстракт солодовый «Темный»	Самый темный, обладает теплым оттенком коричневого. Цветность $\approx 11000-13000$ ед. EBC
Экстракт солодовый «Солодей»	Второй по степени затемнения, более холодный оттенок коричневого, больше ячменных нот во вкусе. Цветность $\approx 8000-10000$ ед. EBC
Экстракт солодовый «Мальт Дарк»	Теплый оттенок коричневого, больше ржанных нот во вкусе. Цветность $\approx 8000-10000$ ед. EBC
Экстракт солодовый «Мальт Экстракт»	Светлый экстракт с характерной кислинкой и легким затемнением мякиша. Цветность $\approx 1800-4000$ ед. EBC
Экстракт солодовый «Лапландский»	Самый светлый, обладает наиболее сладким вкусом и незначительным затемнением мякиша. Цветность $\approx 1000-3000$ ед. EBC

Сахарные сиропы

- ✓ Увеличивают свежесть и мягкость хлеба, улучшают вкусоароматику готового изделия.

Сахарный сироп — продукт многофункциональный: он не только улучшает вкус, придает хлебу приятный цвет и аромат, но и обладает многими полезными свойствами. Хлеб с использованием сиропа остаются свежими значительно дольше, чем хлеба, в состав которых входит обычный сахар. Сироп способствует увеличению объема и улучшению структуры мякиша.

Что делает наши сиропы уникальными:

- ✓ Натуральные продукты без «Е» и ГМО
- ✓ Способствуют большому объему готового изделия
- ✓ Придают хлебу приятный вкус и аромат
- ✓ Помогают сохранить свежесть традиционных изделий до окончания срока годности
- ✓ Придают срезу изделия красивый оттенок без красителей и заменителей
- ✓ Просты в дозировании благодаря своей текучести
- ✓ Не остаются на стенках тары, минимизируя потери
- ✓ Способствуют яркому и равномерному окрасу корочки
- ✓ Не засахариваются при хранении



Первое место в мире по производству сахара занимает Бразилия.



Согласно рекомендациям ВОЗ, взрослый человек должен потреблять не более 50 г сахара в сутки.



На Земле ежегодно производят около 110 000 000 тонн сахара.

Смеси хлебопекарные

- ✓ Упрощают технологический процесс. Позволяют расширить ассортимент.

Мы предлагаем широкую линейку готовых хлебопекарных смесей, которые помогут вам оптимизировать производственный процесс и увеличить срок годности изделий.

Своим клиентам мы предлагаем смеси для самых разных видов хлеба: зернового, многозернового, цельнозернового, овсяного, кукурузного, тыквенного и других.



Смеси для блеска и закрепления посыпки

- ✓ Придают изделиям привлекательный внешний вид. Позволяют отказаться от использования куриного яйца для отделки.

Посыпки зерновые

- ✓ Делают изделия неповторимо красивыми. Значительно обогащают пищевую ценность готового хлеба.



Смеси для мучных кондитерских изделий

В нашем ассортименте представлены универсальные смеси, которые идеально подходят для выпечки и позволят расширить ваш ассортимент кексов, маффинов, пластовых пирогов, бисквитов, белковых п/ф и меренг, печенья и других кондитерских изделий.

Высококачественные технологичные смеси подойдут для производства выпечных полуфабрикатов. Они обеспечат равномерную структуру, хороший объем и вкус.

Универсальные смеси сократят время приготовления и облегчат технологический процесс производства, позволят расширить ассортиментную линейку тортов, пирожных, печенья и кексов.

- ✓ Для бисквита
- ✓ Для кексов и маффинов
- ✓ Для белковых полуфабрикатов
- ✓ Для печенья



Смеси для сдобных изделий и куличей

Мы предлагаем широкий ассортимент смесей, которые решают сложные задачи производителя, позволяя экономить ресурсы без потери качества изделия.

С нашими смесями ваша сдоба и куличи будут иметь большой объем и сочный мякиш. А также сохраняют максимальную мягкость в течение всего срока годности.



Улучшители

- ✓ Подбираются в зависимости от задачи. Сокращают и значительно упрощают технологический процесс.

Хлебопекарные улучшители — особая группа комплексных пищевых добавок. Их вводят в рецептуру хлебобулочных изделий по разным причинам. Некоторые улучшители решают сразу несколько задач. Это выгодно производителю, который стремится к упрощению рецептур и снижению себестоимости готового продукта.

Мы предлагаем улучшители иностранного и отечественного (в т.ч. собственного) производства. Всего в нашем ассортименте порядка 30 улучшителей, которые решают разные задачи и подходят для самых разных типов изделий: армянских хлебов, лавашей, чиабатты, слоек, булочек для гамбургеров и хот-догов и других.

Позвольте нашим специалистам проконсультировать вас — мы с радостью поможем подобрать улучшитель для вашей линии.



Перейдите по QR-коду и посмотрите таблицу по подбору улучшителя

- ✓ Универсальные
- ✓ Для массовых сортов хлеба
- ✓ Для заморозки
- ✓ Для ржаного хлеба
- ✓ Для пшеничного хлеба
- ✓ Для сдобы и куличей
- ✓ Для увеличения пластичности теста
- ✓ От плесени и картофельной болезни
- ✓ Для сохранения «чистой этикетки»



Зерновые продукты

Свойства муки зависят не только от того, из каких злаков она получена, но и с помощью каких технологий. Свойства муки влияют на внешний вид изделия, его форму и вкус, а также влажность мякиша.

В хлебопечении в России традиционно используют пшеничную и ржаную муку: это в принципе самые популярные сорта. Всего же в мире используют более 50 видов муки. В разных частях света — свои предпочтения.

Хлеба и изделия на основе цельнозерновых продуктов содержат комплекс «медленных углеводов» — источник энергии и белка. Такой продукт эффективно удаляет вредные вещества из организма (соли тяжелых металлов, радиоактивные вещества, остатки продуктов биологического происхождения), улучшает пищеварение и даже увеличивает продолжительность жизни.

Обратите внимание:

Осолодованное (проросшее) зерно ржи способно быстрее связывать воду, а если зерно не ферментировать, то мука из проросшего зерна работает в качестве улучшителя, делая хлеб мягче, пышнее и ароматнее.

Пшеничная клетчатка в МКИ и ХБИ:

Наши технологи на собственном опыте убедились в том, что растительное волокно:

- ✓ Снижает лом печенья и других мучных кондитерских изделий
- ✓ Отбеливает мякиш
- ✓ Улучшает реологию теста
- ✓ Связывает воду
- ✓ Увеличивает объем изделия
- ✓ Облегчает процесс формирования теста (оно становится более устойчивым к механической обработке)
- ✓ Продлевает свежесть изделий
- ✓ Увеличивает выход теста, а значит и выход готового изделия

Зерно

- ✓ Цельное
- ✓ Дробленое
- ✓ Плющенное
- ✓ Осолодованное

Хлопья

- ✓ Злаковые (рожь, овес, пшеница, гречиха, кукуруза, рис и др.)
- ✓ Осолодованные (рожь, пшеница)

Мука

- ✓ В ассортименте (ржаная, пшеничная, овсяная, соевая и др.)
- ✓ Цельнозерновая
- ✓ Солодовая

Отруби

- ✓ Ржанные
- ✓ Пшеничные
- ✓ Овсяные

Клетчатка

Солод молотый и дробленый



Аромат. Польза осолодованных продуктов. Натуральный краситель и улучшитель.

Большой выбор солодов от неферментированного ржаного для увеличения и продления мягкости хлебобулочных изделий до ячменного темного для интенсивного окрашивания продукции. Также существуют различные фракции: мелкий помол, дробленые зерна, хлопья.

- ✓ Пшеничный
- ✓ Ржаной
- ✓ Ячменный
- ✓ Ферментированный (темный)
- ✓ Неферментированный (светлый)

Глютен пшеничный



Компенсирует неудовлетворительное качество муки. Увеличивает объем изделий.

Пшеничная клейковина — это по-настоящему революционный ингредиент, как в диетологии, так и в производстве хлебобулочных изделий.

Введение пшеничной клейковины в продукт способствует повышению его пищевой ценности за счет обогащения белком. Добавление клейковины в рецептуру позволяет компенсировать неудовлетворительное качество зерна, так как содержание клейковины в тесте определяет степень его упругости и эластичности при смешивании с водой. Пшеничная клейковина значительно повышает водопоглотительную способность муки и формоустойчивость изделий, обеспечивая стабильное качество.

Наряду с нарастающей тенденцией правильного питания пшеничная клейковина становится незаменимым помощником для производителей.

Разрыхлители (пекарский порошок)

- ✓ Способствуют получению более нежной и рассыпчатой структуры. Увеличивают объём изделия.

Наши разрыхлители отлично подойдут для бисквитов, печенья, пряников, кексов и других кондитерских изделий, а также для высокорецептурных сдобных хлебобулочных изделий. Они способствуют получению более нежной и рассыпчатой структуры.



Каверы

- ✓ Готовая к применению крем-паста.

Используются:

- ✓ Для отделки кондитерских изделий (тортов, эклеров, пирожных)
- ✓ Для приготовления комбинированных кремов
- ✓ В качестве прослойки и начинки

Большой выбор вкусов:

- ✓ Молочный
- ✓ Манго-маракуйя
- ✓ Какао
- ✓ Шоколад
- ✓ Лимон
- ✓ Малина и многие другие



Фонды

Сухие смеси для стабилизации сливок. Используются для придания крему на основе растительных сливок оригинального постоянного вкуса и аромата, а также стабильности в готовом изделии при разрезании.

Сливки животного происхождения

- ✓ Массовая доля жира 33%. Прекрасно подходят для взбивания.



Начинки

Фруктово-ягодные наполнители с различным содержанием фруктовой части, термостабильные и нетермостабильные, с цельными плодами/в виде кусочков/гомогенные.

Начинки идеально подходят для песочных, слоёных, дрожжевых, хлебобулочных и кондитерских изделий, таких как круассаны, мафины, кексы, печенье, пряники, пироги, булочки, ватрушки и многое другое. Начинки можно использовать для прослойки тортов и пирожных, также они незаменимы в замороженных полуфабрикатах и десертах.

Благодаря превосходным технологическим характеристикам начинки могут применяться как на механизированных поточных линиях, так и вручную.

Помадки, глазури, гели и другие покрытия

При производстве таких кондитерских изделий, как торты, пирожные, пироги, рулеты, очень важен внешний вид изделия. Именно привлекательный внешний вид является одним из мощнейших стимулов к покупке.

Наши помадки обеспечивают идеально ровное и плотное покрытие и прекрасно распределяются по поверхности изделия.

Быстро застывают и не прилипают к упаковке. Не трескаются, не откалываются и не ссыпаются при разрезании. Придают изделиям нежный сладковатый вкус и аромат ванили. Вы будете приятно удивлены тем, как они удобны в работе.

Гели помогут предотвратить потемнение и подсыхание поверхности ягод и фруктов, так как ограничат попадание воздуха в изделие. Защищают торты и пирожные от эффекта заветривания и долго не теряют блеск и красивый свежий вид. Устойчивы к замораживанию, очень просты в работе и не текут при разрезании изделия.

С их помощью можно глазировать фрукты, придавать поверхности изделий зеркальный или мраморный эффект. Они также подходят для отделки мучных кондитерских изделий.



- ✓ Фруктово-ягодные
- ✓ Сахарно-жировые
- ✓ Маковые
- ✓ Гастрономические



Помадки

- ✓ Помадки сахарные
- ✓ Помадки цветные

Глазури

- ✓ Глазури лауриновые
- ✓ Глазури нелауриновые

Гели

Шоколадные и молочные пасты

Пудра сахарная нетающая

Стабилизаторы и гелеобразователи

Главной технологической функцией добавок этой группы в пищевых системах является повышение вязкости или формирование гелевой структуры различной прочности.

Загустители

Для фруктов и ягод. Позволяют стабилизировать фруктовые начинки, сохранив природный вкус и сочность.

Псиллиум

Камеди

Смеси для приготовления кремов и начинок

Смеси для приготовления широкого ассортимента начинок: от сладких кремовых до гастрономических с разнообразными вкусами.

Обеспечивают получение термостабильных начинок высокого качества, а также могут служить стабилизаторами и прекрасной основой для разрабатываемых вами полуфабрикатов.

В качестве стабилизаторов применяются в производстве кремов, муссов, десертов и других кондитерских изделий на основе сливок, сметаны, кремов на растительных маслах. Они придают взбитой массе стабильность, устойчивость к холодным и теплым температурам. Готовый крем устойчив к заморозке и нарезке. С помощью стабилизаторов возможно получить хорошие вкусовые качества крема. А стабилизаторы с нейтральным вкусом придают крему стабильность, не искажая вкус натуральных компонентов.



Модифицированные крахмалы

Крахмал

Является важным компонентом пищевых продуктов, исполняя роль загустителя и связывающего агента. Его добавляют для придания продукту тех или иных свойств — он широко используется при производстве пудингов, концентратов супов, киселей, соусов, салатных приправ, начинок, майонеза. Способность крахмала образовывать клейстеры делает его ценным компонентом пищевых продуктов.



Можно применять как в закрытых ХБИ (начинка равномерно распределяется внутри изделия), так и в открытых изделиях. Удешевляют себестоимость готовой начинки за счет использования смеси.

- ✓ Для сладких начинок
- ✓ Для гастрономических решений
- ✓ Для заварных кремов
- ✓ Для чизкейков

Разделительные агенты

- ✓ Отличная альтернатива синтетическим маслам. Экономичны и безопасны для покупателей.

- ✓ Смазки для тестоделительных и резательных машин, форм, листов

Для пекарен и промышленных производителей предлагаем разделительные агенты на основе высококачественных растительных масел и растительного воска. Воск при нанесении на формы и противни образует тонкую плотную защитную пленку, отделяющую изделия от формы.

По сравнению с растительным маслом и эмульсиями смазки обладают целым рядом преимуществ:

- ✓ Отлично распределяются по поверхности тонким ровным слоем, благодаря чему имеют низкий расход (в 3–5 раз меньше, чем у растительного масла)
- ✓ Не образуют нагара, а значит, чистка оборудования нужна реже
- ✓ Не стекают, отлично удерживаются на поверхности и стенках форм
- ✓ Отсутствие «масляного тумана» при использовании систем распыления
- ✓ Обеспечивают изделию характерный приятный аромат и красивый внешний вид



Вкусо-ароматические смеси со специями и сушеными овощами:

✓ Используются для придания снековой продукции насыщенного вкуса и аромата:

- ✓ Грибов со сметаной
- ✓ Краба
- ✓ Сметаны и лука
- ✓ Томата Спайси
- ✓ Бекона
- ✓ Сыра
- ✓ Шашлыка

В нашем ассортименте можно найти различные вкусовые профили: от острых спайси и традиционных до оригинальных вкусов со всего мира. Вариации ограничены только вашей фантазией.

Пряности:

- ✓ Тмин
- ✓ Кориандр
- ✓ Куркума
- ✓ Пажитник
- ✓ Паприка
- ✓ Перец чёрный

Сушеные овощи:

- ✓ Лук
- ✓ Морковь
- ✓ Тыква
- ✓ Капуста



Картофельные хлопья

Картофельные хлопья всё чаще используются в рецептурах хлебобулочных изделий. И мы видим в этом продукте потенциал для более широкого использования. У картофеля много положительных свойств, которые значительно улучшают конкурентоспособность изделий.

Картофельные хлопья поглощают воду в объеме в 4 и более раз превышающем их собственный. Это в несколько раз больше в сравнении с пшеничной мукой. Использование картофельных хлопьев в хлебе и ХБИ позволяет получить мягкий хлеб с нежным пушистым мякишем. Такой хлеб меньше крошится. Хлеба с добавлением картофельных хлопьев дольше сохраняют свежесть. Это очень важно для производителей, поскольку сейчас покупатели изменили свое отношение к потреблению хлеба. Покупки его совершаются реже, поэтому многие производства (индустриальные и ритейл) стремятся к тому, чтобы хлеб дольше оставался на полке и не терял товарный вид.

Картофельные хлопья придают продукту особый сладковатый вкус, который прекрасно сочетается с мягким вкусом ржаного хлеба. Он не перебивает, а, напротив, дополняет и оттеняет вкус свежего хлеба, выпечки и кондитерских изделий.

Из картофельных хлопьев быстро и просто можно приготовить настоящую домашнюю начинку для пирогов, пирожков, слоеных изделий и лепешек.



Пасты, заварки и закваски для хлеба



Упрощают технологический процесс. Придают необходимую кислотность и создают сочный влажный мякиш.

Потребитель, помимо внешней привлекательности хлеба, все больше внимания уделяет его вкусу, аромату, длительности хранения и натуральности. Кроме того, среди жителей нашей страны укрепляется тенденция здорового питания, и потребители все больше переключаются на «здоровые» продукты, в частности на зерновые хлеба.

Подготовленная заранее заварная паста позволяет отказаться от заваривания солода и замачивания зерна. А это, в свою очередь, позволяет очень просто выпекать заварные и цельнозерновые хлеба. В пасте уже содержится закваска, полученная в результате естественного брожения.

Чтобы усилить полезность хлебов на закваске, мы рекомендуем использовать резаное пропаренное зерно ржи, которое изготавливается из очищенных цельных порезанных зерен, прошедших тепловую обработку. Оно обладает высокой пищевой ценностью, так как в нем содержатся активные биологические вещества: незаменимые аминокислоты (лизин и треонин), микроэлементы (кальций, фосфор, цинк, марганец), витамины (Е, группы В, РР и А).



Пастообразные пастеризованные закваски:

- ✓ Светлая
- ✓ Тёмная
- ✓ Зерновая
- ✓ Овсяная
- ✓ Кукурузная
- ✓ С пряностями и специями

Жидкие инактивированные закваски:

- ✓ Пшеничная (70 град)
- ✓ Ржаная (200 град)



Сухофрукты

Сухофрукты и орехи — это неотъемлемая часть многих кондитерских и хлебобулочных изделий. Из-за низкой массовой доли влаги они содержат более высокую концентрацию полезных веществ, в т.ч. витаминов и микроэлементов. Способы применения сухофруктов и орехов в кондитерском и хлебопекарном производстве практически неисчерпаемы.

Изюм

Часто используется в сдобе. Мягкий, без косточек и посторонних включений. Очень сладкий.



Клюква сладкая сушеная

Вымоченная в сахарном сиропе, высушенная и обработанная растительным маслом. Придает сдобе и хлебу пикантную, едва заметную кислинку, делает его визуально более привлекательным. Изумительно сочетается с орехами.

Цукаты

Рекомендуем всем, кто хочет порадовать клиента новинкой. Цукаты придают куличу привлекательный аромат и соответствующие ноты во вкусе. Очень эффектно смотрятся на срезе изделия.



Сухие духи

Смеси пряностей для кондитерской промышленности. Эти смеси пригодятся вам для пряников.

Орехи, арахис

Семена масличных культур:

- ✓ Кунжут
- ✓ Лён
- ✓ Подсолнечник
- ✓ Тыква



Дрожжи

Дрожжи, которые мы предлагаем, сохраняют высокую активность на протяжении всего срока годности.

- ✓ Универсальные прессованные
- ✓ Инстантные
- ✓ Осмотолерантные



Жиры

- ✓ Маргарины
- ✓ Сливочное масло
- ✓ Фритюрное масло



Маргарины на основе растительных жиров и масел предназначены для слоеного теста различных видов: дрожжевого и бездрожжевого. Подойдут для круассанов, печеня, сдобы, сбивных изделий.

Мы работаем с крупнейшими производителями маргаринов. В нашем продуктовом портфеле одну из самых интересных ассортиментных позиций занимают маргарины для слоеного теста. Это оптимальное решение для производителей, которые стремятся к совершенным формам, прекрасному аромату и заметному подъему слоеных изделий.

Мы можем предложить вам профессиональную линейку маргаринов для всех видов МКИ. Эти маргарины быстро взбиваются благодаря особенностям рецептурного состава. Легко вбирают в себя сахарную пудру, сахар, яйцо, муку и другие ингредиенты. Выпечка с ними оставляет приятное послевкусие, а низкая кривая плавления обеспечивает отличную органолептику.

Также мы предлагаем маргарины для слоеного теста, которые производятся без гидрогенизированных жиров и масел.

Специализированные маргарины:

- ✓ Подбираются в соответствии с требованиями заказчика
- ✓ Обладают высокой пластичностью и быстро темперируются до рабочей температуры
- ✓ Обеспечивают хорошую слоистость и большую мягкость готового изделия
- ✓ Не оставляют салостого послевкусия
- ✓ Не содержат лактозу





5 ПРИЧИН РАБОТАТЬ С LEIMU

LEIMU предлагает больше, чем просто ингредиенты. Мы организуем полный цикл технологической и маркетинговой поддержки «от идеи до полки».

1. Более 25 лет на рынке России
2. Позиционирование продукта, основанное на анализе рынка
3. Концепция дизайна упаковки с учетом актуальных трендов и потребностей современного покупателя
4. Технологическое сопровождение от разработки рецептуры до внедрения продукта на производственной линии
5. Маркетинговая поддержка по продвижению продукта на рынок

Санкт-Петербург
+7 (812) 325 20 13
+7 (921) 654 64 75
spb@leimu.ru

Самара
+7 (963) 117 69 52
+7 (917) 119 25 15
samara@leimu.ru

Новосибирск
+7 (383) 375 46 99
nsk@leimu.ru

Воронеж
+7 (920) 459 99 83
voronezh@leimu.ru

Краснодар
+7 (918) 331 18 69
krasnodar@leimu.ru

Москва
+7 (495) 748 83 30
moscow@leimu.ru

Ростов-на-Дону
+7 (928) 114 78 44
rostov@leimu.ru

Калининград
+7 (921) 188 46 90
+7 (921) 654 64 75
spb@leimu.ru

Казань
+7 (843) 249 58 01
kazan@leimu.ru

Екатеринбург
+7 (343) 382 29 64
ural@leimu.ru

Нижний Новгород
+7 (831) 423 95 11
nnov@leimu.ru

Уфа
+7 (937) 311 89 03
kazan@leimu.ru

Челябинск
+7 (923) 247 87 27
ural@leimu.ru

