

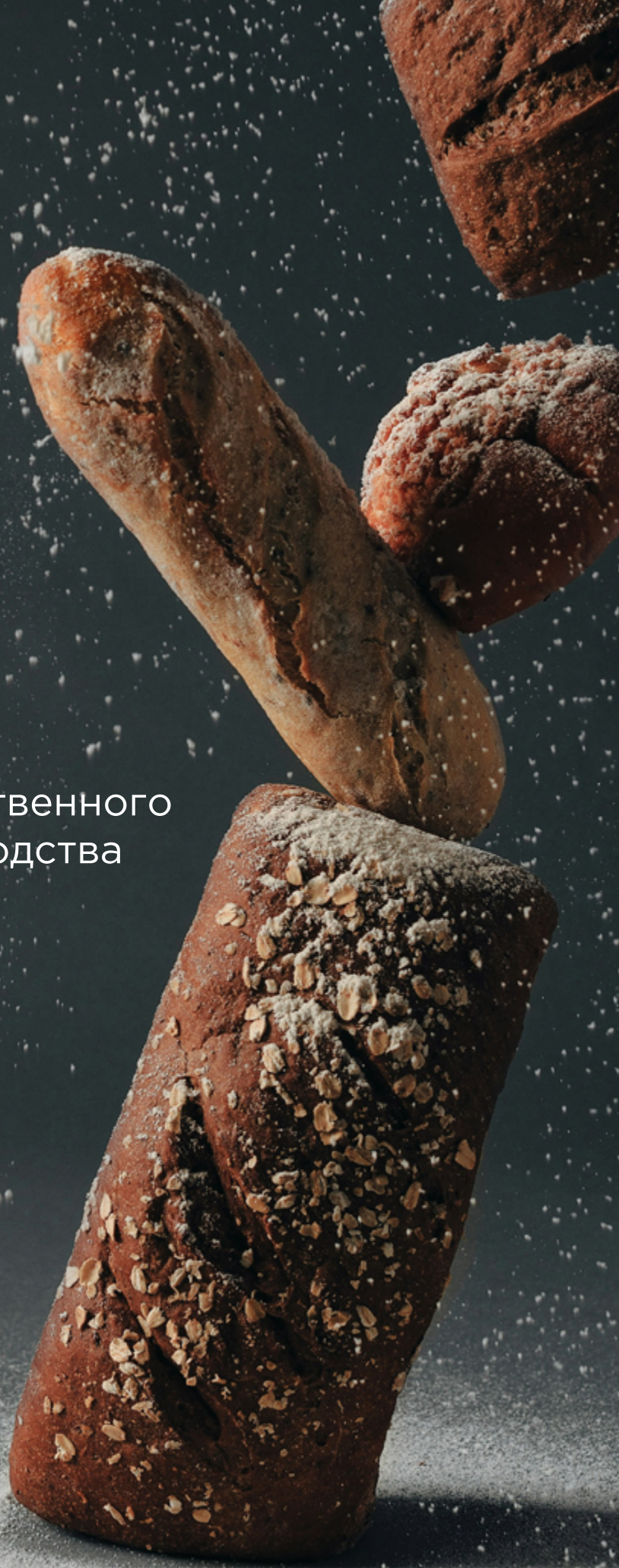


ЛУЧШЕЕ РЯДОМ

— ингредиенты собственного
российского производства
«НПК «Лейму»



LEIMU



СОДЕРЖАНИЕ

Собственное производство	3
Улучшители хлебопекарные	4
Солодовые продукты	10
Смеси хлебопекарные	12
Смеси для кондитерских изделий	20
Смеси для кремов и начинок	23
Сахарные продукты	28
Контакты	31

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ «ЛЕЙМУ»

- ✓ Высокий уровень контроля качества и безопасности продукции на всех этапах производства
- ✓ Строгий санитарно-гигиенический контроль на предприятии
- ✓ Современное оборудование
- ✓ Защита от таможенных рисков и рисков колебаний валют
- ✓ Гибкость производства
- ✓ Преобладание локального сырья
- ✓ Возможность производства небольших партий продукции
- ✓ Высококвалифицированный персонал

Площадка открыта для посещений



УЛУЧШИТЕЛИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ

«ЛТ ОЛИМП»

Универсальный улучшитель
для пшеничных и пшенично-ржаных хлебов.

Основные преимущества:

- ✓ Ускоряет процесс созревания теста
- ✓ Делает тесто более пластичным, упрощая обработку на автоматизированных линиях
- ✓ Повышает мягкость готовых изделий
- ✓ Отбеливает мякиш
- ✓ Увеличивает объём
- ✓ Позволяет получить мелкопористую равномерную структуру

Дозировка — 0,3-1,0 % к массе муки

«ЛТ МЯГКОСТЬ»

Улучшитель для крафтовых хлебов.

Основные преимущества:

- ✓ Позволяет в разы увеличить мягкость и получить развитую пористость
- ✓ Значительно повышает объём готовых изделий
- ✓ Увеличивает стабильность тестовых заготовок в процессе всего производственного цикла, в том числе на автоматических линиях
- ✓ Ускоряет процесс созревания теста
- ✓ Увеличивает водопоглощение и повышает выход готовых изделий

Дозировка — 0,5-1,5 % к массе муки

«ЛТ ЮНИ»

Улучшитель для ржаных и ржано-пшеничных хлебов.

Основные преимущества:

- ✓ Значительно повышает мягкость и объём готовых изделий
- ✓ Снижает липкость теста и увеличивает стабильность тестовых заготовок в процессе всего производственного цикла
- ✓ Увеличивает водопоглощение и повышает выход готовых изделий
- ✓ Позволяет получить равномерную пористость и красивую корочку даже в 100% ржаных хлебах

Дозировка — 0,3-2,5 % к массе муки



ХЛЕБ «ЧИАБАТТА ТЕМНАЯ»

Дозировка «ЛТ Фриз»: 2 %.
Рецептуру запрашивайте
у менеджера «Лейму»
в своем регионе

«ЛТ ФРИЗ»

Улучшитель для производства замороженных изделий
и полуфабрикатов, а также хлебов с высокой гидратацией теста.

Основные преимущества:

- ✓ Улучшает обрабатываемость теста при формовке и слоении на автоматических линиях
- ✓ Значительно повышает мягкость и объём готовых изделий
- ✓ Улучшает цвет корочки
- ✓ Предотвращает шелушение при хранении в заморозке
- ✓ Позволяет повысить и сохранить качество изделий, получаемых из замороженных полуфабрикатов разной степени готовности

Дозировка — 1,0-3,0 % к массе муки

«ЛТ МЭДЖИК»

Улучшитель для хлебов длительного хранения.

Основные преимущества:

- ✓ Защищает изделия от микробиологической порчи за счёт входящих в состав консервантов
- ✓ Делает тесто более пластичным, упрощая обработку на автоматизированных линиях
- ✓ Повышает мягкость готовых изделий
- ✓ Увеличивает объём
- ✓ Позволяет получить мелкопористую равномерную структуру
- ✓ Отбеливает мякиш готового изделия

Дозировка — 0,5-2,5 % к массе муки

«ЛТ ЛАМИФРИЗ»

НОВИНКА

Комплексный улучшитель для изделий из пшеничной и смешанной муки, подвергаемых замораживанию после формования. Также подходит для изготовления слоеных изделий прямым методом (без замораживания).

Предназначен для производства слоеных изделий, багетов, булочек для гамбургеров, пиццы, тостового хлеба и других изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Способствует образованию пластичного легко обрабатываемого теста даже при низкой температуре
- ✓ Позволяет сократить продолжительность отлежки теста (в том числе и во время слоения)
- ✓ Придает формоустойчивость заготовкам при расстойке и высокий объём изделиям
- ✓ Помогает изделиям быстро приобрести привлекательный колер при выпекании
- ✓ Способствует сохранению свежести и продлению мягкости готовых изделий

Дозировка — 1,5-3,0 % к массе муки

«ЛТ СОФТ»

Улучшитель для сдобных хлебобулочных изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Увеличивает объём, повышает и продлевает мягкость сдобы
- ✓ Улучшает обрабатываемость теста при формовке на автоматических линиях
- ✓ Ускоряет созревание теста
- ✓ Значительно повышает мягкость и объём готовых изделий
- ✓ Делает заготовки более стабильными в процессе расстойки и выпечки

Дозировка — 0,3-1,0 % к массе муки

«ЛТ СДОБА»

НОВИНКА

Улучшитель применяется для сдобных хлебобулочных изделий, а также для куличей.

Основные преимущества:

- ✓ Увеличивает объём
- ✓ Продлевает мягкость и свежесть сдобы
- ✓ Придает приятный желтый оттенок мякишу и ванильно-сливочный аромат с цитрусовыми нотками

Дозировка — 2,0-5,0 % к массе муки



БАТОН «СОФТ»

Дозировка «ЛТ Софт»: 1 %.
Рецептуру запрашивайте
у менеджера «Лейму»
в своем регионе



ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ»

Технологическое вспомогательное средство
позволяет значительно продлить мягкость готового хлеба.

Основные преимущества:

- ✓ Ускоряет процесс созревания теста
- ✓ Улучшает обрабатываемость теста при формовке на автоматических линиях
- ✓ Значительно повышает мягкость готовых изделий
- ✓ Не нужно выносить на этикетку готового продукта

Дозировка — 0,5-1,0 % к массе муки

ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ К»

Технологическое вспомогательное средство
для увеличения объема и продления мягкости хлеба.

Основные преимущества:

- ✓ Улучшает обрабатываемость теста при формовке на автоматических линиях
- ✓ Значительно повышает объем готовых изделий
- ✓ Экономичная дозировка
- ✓ Не нужно выносить на этикетку готового продукта

Дозировка — 0,05-0,2 % к массе муки

БАГЕТ «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ»

Дозировка «ЛТ Мягкость»: 1,0%.
Рецептуру запрашивайте
у менеджера «Лейму»
в своем регионе

ПАМЯТКА ДЛЯ ПОДБОРА УЛУЧШИТЕЛЯ

Наименование улучшителя	Ключевые характеристики	Дозировка к массе муки	Объём изделий	Сохранение мягкости	Защита от микробиологической порчи	Устойчивость и стабильность теста	Увеличение пластичности теста	Ускорение брожения	Белизна мякиша	Подходит для заморозки
 «ЛТ Олимп»	Объём + Мягкость изделия	0,3 – 1,0 %	++	+++	-	++	++	+++	++	+
«ЛТ Мягкость»	Мягкость + Объём + Выход изделия	0,5 – 1,5 %	+++	+++	-	+++	+	+++	-	++
 ТВС «Лейпрувер Супермягкость»	Мягкость + можно не указывать в составе изделия	0,5 – 1,0 %	-	+++	-	-	+	++	-	-
 «ЛТ Мэджик»	Длительное хранение изделия + Мягкость	0,5 – 2,5 %	++	+++	+++	++	+++	-	+++	+
«ЛТ Юни»	Стабилизация каркаса ржаного изделия + Мягкость изделия	0,3 – 2,5 %	+++	+++	-	+++	+	++	-	++
 «ЛТ Фриз»	Заморозка + Чиабатта	1,0 – 3,0 %	+++	++	-	+++	++	++	-	+++
«ЛТ Софт»	Мягкость сдобы	0,3 – 1,0 %	++	+++	-	++	++	++	+	+
 «ЛТ Ламифриз»	Заморозка + Слойка	1,5 – 3,0%	+++	++	-	++	+++	++	-	+++
«ЛТ Сдоба»	Вкусоароматика сдобы + Сочность + Цвет	2,0 – 5,0 %	+++	+++	-	+++	+	++	-	++
 УНИВЕРСАЛЬНЫЙ «ЛТ Грейн»	Объём + Ускорение брожения	0,2 – 1,0 %	++	++	-	++	+	+++	+	+
«ЛТ Гамбургер»	Пластичность + Равномерная пористость	0,2 – 1,0 %	+++	+++	-	+++	+++	++	++	+++

Степень влияния на свойство:

+++ очень сильное

++ сильное

+ умеренное

- не работает в данном направлении

«ЛТ МАЛЬТ ЛАЙТ»

Ржаной молотый солод легкой степени ферментации.

Основные преимущества:

- ✓ Обладает ярким ароматом хлебной корочки без явных «ожженных» нот
- ✓ Придаёт теплый коричневый оттенок мякишу
- ✓ Преимущественно используется для совершенствования вкуса и аромата изделий



Дозировка — 1,0-20,0 %

«ЛТ СУПЕРБРАУН»

Ячменный ферментированный молотый солод.

Основные преимущества:

- ✓ Создан для сильного затемнения мякиша, а также придания аромата, отличного от ржаного ферментированного солода
- ✓ Благодаря высокой степени ферментации требуется совсем в небольших количествах



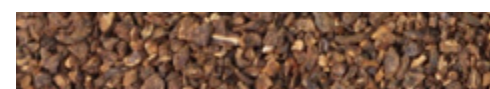
Дозировка — 0,3-5,0 %

«ЛТ КАЛЬЯМАЛЛАС»

Ржаной дробленый солод высокой степени ферментации.

Основные преимущества:

- ✓ Значительно усиливает вкусоароматику хлеба
- ✓ Хорошо чувствуется в мякише при разжевывании и придаёт ему более темный оттенок
- ✓ Идеален для ржаных и ржано-пшеничных хлебов
- ✓ Обладает хорошо сбалансированным вкусом ферментированного солода без ярких нот горечи



Дозировка — 2,0-15,0 %

СМЕСИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ

«ЛЕЙМА НОРД»

НОВИНКА

Смесь на основе овсяных и пшеничных хлопьев, семян льна и пшеничной крупки для воздушных пшенично-ржаных хлебов. Позволяет получать интересные рецептуры овсяных изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Идеальна для овсяных хлебов
- ✓ Богата семенами льна
- ✓ Увеличивает выход за счёт большого количества хлопьев

Дозировка смеси — 20-60 % к массе муки



Источник β-глюкана

«Лейма Норд» является логичным продолжением «Овсяной концепции», продвигаемой нашей компанией в течение многих лет. Европейским агентством по безопасности продуктов питания EFSA подтверждено, что ежедневное потребление 3 г бета-глюкана способствует снижению уровня холестерина в крови.



«ЛЕЙМА ДАРК»

НОВИНКА

Смесь для производства зерновых пшеничных и ржано-пшеничных изделий за счёт широкого диапазона дозировок и богатого наполнения от кукурузных хлопьев до пшеничной крупки.

Основные преимущества:

- ✓ В составе смеси есть все необходимые компоненты для получения хлеба с сочным развитым мякишем без внесения дополнительного улучшителя
- ✓ Содержит закваску и солод, что положительно сказывается на вкусоароматике готового хлеба
- ✓ Служит дополнительным источником клетчатки, витаминов и минералов

Дозировка — 10-40 % к массе муки

«ЛЕЙМА ВЕСТ»

НОВИНКА

Богатая зерновая смесь содержит в составе хлопья, семена, солод, закваску и улучшители, что позволяет использовать её в широком спектре изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Содержит закваску и ферментный комплекс, в связи с чем нет необходимости в дополнительном улучшителе
- ✓ Большое количество пищевых волокон
- ✓ Яркая ароматика даже при ускоренном способе производства

Дозировка — 10-50 % к массе муки



«ЛЕЙМА АТЛАНТ»

НОВИНКА

Смесь для выработки бездрожжевых изделий с пониженным содержанием глютена, богатая семенами масличных культур и ржаными продуктами.

Основные преимущества:

- ✓ Позволяет получить интересный бездрожжевой хлеб с необычной структурой
- ✓ Ускоряет производственный процесс за счёт своей дозировки
- ✓ Обеспечивает прекрасное вкусовое сочетание за счёт включенных в состав моркови и изюма

Дозировка — 100 %

«ЛЕЙМА СКАНДИ»

НОВИНКА

Зерновая смесь с очень широким диапазоном дозировок на основе дробленых и резаных зерен ржи, овса, пшеницы, ячменя, гречихи и пшена.

Основные преимущества:

- ✓ Богатый зерновой состав
- ✓ Нестандартный вкус
- ✓ Широкий спектр применения
- ✓ Польза зерновых культур

Дозировка — 20-100 % к массе муки

«ЛЕЙМА ВУРЦЕЛЬБРОД»

НОВИНКА

Смесь для крафтовых, рустикальных хлебов, чиабатты, багетов, пшеничных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Как и все среднедозировуемые смеси, может применяться в широком спектре изделий от булочек до слойки.

Основные преимущества:

- ✓ Придает изделиям богатый вкус и аромат благодаря уникальному сочетанию ячменного, пшеничного и ржаного солодов, а также натуральной пшеничной закваски
- ✓ Способствует увеличению объема
- ✓ Улучшает структуру мякиша
- ✓ Помогает дольше сохранять свежесть изделий.

Дозировка — 20 % от общей массы муки

«ЛЕЙМА ВАЙТ»

Низкодозируемая смесь для приготовления хлебобулочных изделий с высоким содержанием пищевых волокон.

Основные преимущества:

- ✓ Обогащает продукт пищевыми волокнами, в особенности пребиотиками*
- ✓ Позволяет получить хлеб с «чистой этикеткой»
- ✓ Способствует получению мелкопористого мякиша
- ✓ Обеспечивает мягкость и свежесть продукта в течение 5 суток
- ✓ Использование смеси в дозировке 10% позволяет получить пшеничный хлеб с содержанием пищевых волокон в количестве более 6 г в 100 г готового продукта

Дозировка — 10 % к массе муки

* Наличие пребиотика в составе продукта подтверждено, что позволяет выносить соответствующую информацию на потребительскую упаковку



Хлебобулочные изделия «Лейму» на смеси «Лейма Вайт» входят в концепт «Детский хлеб», разработанный нашей командой с заботой о детях

- ✓ В 100 г готового продукта содержится более 6 г пищевых волокон, т.е. согласно ТР ТС 022/2011 продукт имеет высокое содержание пищевых волокон
- ✓ В составе продукта — натуральный пребиотик инулин

«ЛЕЙМА КУКУРУЗНАЯ»

НОВИНКА

Функциональная кукурузная смесь для ускоренного производства по-настоящему ярких и интересных хлебобулочных изделий.

«Лейма Кукурузная» отличается высокой технологичностью и используется для выработки широкого спектра изделий под любые технологии и оборудование. Позволяет значительно расширить ассортимент за счет своей гибкости — допускается смешивание с другими смесями для ХБИ компании «Leimu».

Основные преимущества:

- ✓ Не требует внесения дополнительного улучшителя
- ✓ Позволяет получить мягкий и объемный хлеб стабильного качества
- ✓ Невероятная вкусоароматика сладкой и сочной кукурузы

Дозировка — 10-30% от общей массы муки



ХЛЕБ «АТЛАНТ»

Дозировка смеси «Лейма Атлант»: 100 %.
Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе

МИНИ-БАГЕТ «БУМБУЛКИН»

Дозировка смеси «Лейма Вайт»: 10 %.
Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе



«ЛЕЙМА ПРОТЕИНОВАЯ»

Смесь для производства функциональных хлебобулочных изделий с высоким содержанием белка.

Основные преимущества:

- ✓ Обогащает изделия растительным протеином
- ✓ Польза спельты и льна
- ✓ Способствует формированию крупной развитой пористости
- ✓ Способствует увеличению объема готового изделия
- ✓ Способствует продлению мягкости и свежести готового изделия
- ✓ Содержание жиров, белков, витаминов (А, В1, В2), Омега-3, Омега-6, минеральных веществ (марганца, железа, цинка, магния, калия) подтверждено протоколами испытаний

Дозировка — 10-40 % к массе муки

«ЛЕЙМА ПРОТЕИНОВАЯ КЛИН ЛЕЙБЛ»

Отличается от стандартной версии заменой спельтовой муки на пшеничную цельнозерновую и отсутствием компонентов с индексом Е.

Дозировка — 10-40 % к массе муки

Хлеб «Я-Первый» на смеси «Лейма Протеиновая» входит в концепт «Спортивные хлеба», разработанный нашей командой. Здоровье всегда будет в тренде!

Высокое содержание белка*

Источник пищевого волокна**

Лен содержит незаменимые аминокислоты

*Согласно ТР ТС 022/2011 (белок обеспечивает не менее 20% калорийности хлеба)
**Согласно ТР ТС 022/2011 (содержит не менее 3 г пищевых волокон на 100 г продукта)

«ЛЕЙМА АКТИВ»

Смесь на основе ржаной муки, семян подсолнечника, льна и соевой крупки с добавлением солода, специй и пряностей для приготовления темного ржано-пшеничного зернового хлеба с ярким вкусом и ароматом.

Основные преимущества:

- ✓ Придает изделиям аппетитный аромат специй, пряностей и солода
- ✓ Позволяет получить привлекательный срез хлеба с большим количеством семян и зерен
- ✓ Обогащает изделия пользой ржи, семян подсолнечника и льна
- ✓ Способствует продлению мягкости и свежести изделия
- ✓ Способствует формированию развитой и равномерной пористости мякиша
- ✓ Смесь не требует замачивания

Дозировка — 10-100 % к массе муки

«ЛЕЙМА ШОТЛАНДСКАЯ»

Смесь на основе пшеничной и ржаной муки, овсяных хлопьев, пшеничных отрубей, а также семян подсолнечника, льна и тыквы. Предназначена для широкого ассортимента хлебобулочных изделий с лёгкой и объёмной структурой мякиша.

Основные преимущества:

- ✓ Большое количество семян выгодно смотрится на срезе
- ✓ Прекрасный объём и развитая крупная пористость готового изделия
- ✓ Продление мягкости и свежести готового изделия

Дозировка — 20-50 % к массе муки

Смесь разработана для нашей «Шотландской коллекции». Основная задача концепта — полезный и вкусный зерновой хлеб для каждого покупателя.

МИНИ-БАГЕТ «ПРОТЕИНОВЫЙ»

Дозировка смеси «Лейма Протеиновая»: 30 %.
Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе

ХЛЕБ «ШОТЛАНДСКИЙ» с пророщенным зерном ржи

Дозировка смеси «Лейма Шотландская»: 50 %.
Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе



«ЛЕЙМА ПОЛЕЗНАЯ»

Смесь с высоким содержанием ржанных продуктов для объемного ржаного хлеба с воздушной структурой мякиша.

Основные преимущества:

- ✓ Позволяет изготовить 100% ржаной хлеб, который по мягкости, объему и кислотности не отличается от пшеничного
- ✓ Дозировка смеси 30% обеспечивает производство хлеба с высоким содержанием белка
- ✓ Большое количество пищевых волокон в продукте
- ✓ Польза ржанных отрубей

Дозировка — 10-50 % к массе муки

Хлеб «Лёгкая основа» на смеси «Лейма Полезная» входит в концепт «Весконтроль», разработанный нашей командой. За фигурой можно следить со вкусом!



«ЛЕЙМА ЭНЕРДЖИ»

НОВИНКА

Настоящая витаминная бомба, включающая в себя семена масличных культур, овсяные хлопья и морковь.

Основные преимущества:

- ✓ Позволяет получить широкий спектр ЗОЖ-изделий — от зернового батончика до тостового хлеба
- ✓ Чистая этикетка
- ✓ Содержит большое количество моркови
- ✓ Подходит в рецептуры для полезного питания
- ✓ Широкий диапазон дозировок

Дозировка — без ограничений

«ЛЕЙМА ФАЙБЕР»

НОВИНКА

Смесь для приготовления легких ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с высоким содержанием белка и пищевых волокон.

Основные преимущества:

- ✓ Позволяет получить изделия большого объема с воздушным пышным мякишем
- ✓ Дозировка смеси 50% обеспечивает производство хлеба с высоким содержанием белка и пищевых волокон
- ✓ Содержит в составе ароматную ржаную закваску
- ✓ Польза ржанных отрубей
- ✓ Чистая этикетка

Дозировка — 10-50 % от общей массы муки

ПОСЫПКИ



«ЛЕЙТУ САННАМИКС»

НОВИНКА

Смесь на основе семян белого льна, кунжута и пшеничной крупки для приготовления и украшения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Основные преимущества:

- ✓ В качестве посыпки позволяет получить прекрасную золотистую корочку из семян, что улучшает внешний вид изделия
- ✓ Улучшает вкусоароматику хлеба
- ✓ Обогащает изделие пищевыми волокнами и витаминами при использовании в качестве смеси, добавляемой в замес

«ДЕКОРН ВОСТОЧНЫЙ»

Смесь семян подсолнечника, льна и кунжута для обогащения и декора хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Обогащает изделия пользой семян
- ✓ Обеспечивает привлекательный внешний вид изделий
- ✓ Позволяет получить эффектный срез за счет большого количества включений различных семян
- ✓ Способствует улучшению вкуса изделий

«ЛЕЙМА ЛЁГКАЯ»

НОВИНКА

Посыпка на основе овсяных хлопьев и семян масличных культур.

Создана специально для «Овсяной концепции», но прекрасно подходит и для зерновых хлебов.

Основные преимущества:

- ✓ Притягательный внешний вид готовых изделий
- ✓ Улучшение вкусоароматики готового хлеба
- ✓ Дополнительный источник нутриентов

ХЛЕБ «КОЛОС»

Дозировка смеси: «Лейма Полезная»: 10 %. Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе



СМЕСИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

«ЛЕЙМА СЛАДКАЯ МЕЧТА»

НОВИНКА

Смесь для выработки выпечных кондитерских изделий, максимально упрощающая процесс приготовления.

Выпечка больше не зависит от муки в определенном регионе страны. Просто добавьте необходимые жидкие ингредиенты, — и невероятно вкусные кекс или бисквит готовы.

Основные преимущества:

- ✓ Ускоряет и упрощает процесс приготовления продукции
- ✓ Улучшает вкусоароматику изделий
- ✓ Увеличивает и продлевает мягкость готовой выпечки
- ✓ Повышает стабильность производства

Дозировка — 100 %

«ЛТ ВЕНСКАЯ»

Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий (кексов, пирогов, печенья). Её использование способствует увеличению мягкости и объёма.

Основные преимущества:

- ✓ Повышает стабильность полуфабрикатов и гарантирует высокое качество при выработке мучных кондитерских изделий
- ✓ Улучшает вкусоароматику готового изделия
- ✓ Значительно продлевает свежесть и мягкость изделий
- ✓ Придает приятный цвет выпечке
- ✓ Изделия с использованием смеси хорошо переносят заморозку

Дозировка — 5-10 % от всех сыпучих ингредиентов в рецептуре

«ЛЕЙМА СВИТИ»

НОВИНКА

Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий (кексов, пирогов, печенья).

Основные преимущества:

- ✓ Придает изделию сочность и мягкость
- ✓ Продлевает свежесть
- ✓ Насыщенный ванильный аромат
- ✓ Приятный желтый цвет мякиша
- ✓ Придает объем изделиям
- ✓ Стабильность теста

Дозировка — 15,0% к общей массе ингредиентов по рецептуре



КУЛИЧ «БАНАНОВЫЙ»

Дозировка смеси «Лейма Сладкая мечта»: 40 %.
Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе



«ЛЕЙМА МОНШЕР»

НОВИНКА

Готовая смесь для производства постных кондитерских изделий.

Изделия, получаемые с помощью данной смеси, обладают невероятной сочностью, мягкостью и ярким шоколадным вкусом.

Основные преимущества:

- ✓ Отлично подходит для бисквитов, кексов и пирожных
- ✓ Простота использования
- ✓ Оригинальное решение для тех, кто постится
- ✓ Содержит источник растворимой клетчатки — псиллиум

Дозировка — 30-60 % от всех сыпучих ингредиентов в рецептуре

«ЛЕЙПРУВЕР СИЛА»

НОВИНКА

Универсальный разрыхлитель медленного действия для кондитерских изделий.

Применяется для разрыхления бисквитов, печенья, пряников, кексов, а также высокорецептурных сдобных хлебобулочных изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Изделия не имеют химического послевкуся, которое придают большинство пекарских порошков
- ✓ Обладает очень низкой влажностью, что позволяет сохранить высокую активность разрыхления в течение всего срока хранения
- ✓ Простота использования
- ✓ Ультрамелкий помол обеспечивает хорошую растворимость даже в рецептурах с пониженной влажностью и небольшим временем замеса

Дозировка — 1-4 % от массы муки

«ЛЕЙТУ БИСКВИТ 5%»

Высококонцентрированная универсальная смесь для стабильного качества и упрощения процесса изготовления бисквитов и других мучных кондитерских изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Обеспечивает свежесть и мягкость изделий в течение всего срока годности
- ✓ Упрощает технологический процесс до одностадийного замеса
- ✓ Обеспечивает стабилизацию массы при замесе теста и устойчивость при хранении взбитой массы
- ✓ Обеспечивает бисквитному полуфабрикату большой объем

Дозировка — 0,5-5 % от всех сыпучих ингредиентов в рецептуре



LEIMU

СМЕСИ ДЛЯ КРЕМОВ И НАЧИНОК



КЕКС «МОНШЕР»

Дозировка смеси «Лейма Моншер»: 30 %.
Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе



«ЛЕКРЕМО ЗАВАРНОЙ»

Смесь для приготовления универсального заварного крема.

Основные преимущества:

- ✓ Привлекательный и насыщенный цвет
- ✓ Яркий ванильный вкус и аромат
- ✓ Удобство использования
- ✓ Подходит для заморозки

Рекомендуемая дозировка — 0,4 кг смеси на 1 кг молока или воды

«ЛЕКРЕМО ЗАВАРНОЙ КОЛД»

Смесь для приготовления заварного крема.

Используется как для выпечных изделий, так и для изделий, не проходящих термическую обработку — тортов, эклеров и т.д.

Основные преимущества:

- ✓ Мягкая текстура
- ✓ Легкий желтый оттенок
- ✓ Нейтральный аромат
- ✓ Удобство использования
- ✓ Подходит для заморозки

Рекомендуемая дозировка — 0,4 кг смеси на 1 кг молока или воды

«ПРОФИ ДЕСЕРТНАЯ»

НОВИНКА

Сухая смесь для приготовления термостабильной начинки с корицей.

Основные преимущества:

- ✓ Значительно повышает сочность готовой продукции
- ✓ Увеличивает выход изделий
- ✓ Обладает ярким вкусом и ароматом корицы
- ✓ Идеальный баланс вкуса
- ✓ Подходит для заморозки

Рекомендуемая дозировка — на 1 кг смеси 0,4-0,6 кг воды

«ПРОФИ ТВОРОГОВЪ»

Смесь используется для приготовления творожных начинок, чизкейков, сырников и других подобных изделий.

Стабилизирует структуру массы и делает начинку термостабильной.

Основные преимущества:

- ✓ Быстрое приготовление термостабильной творожной начинки
- ✓ Легкий аромат ванили
- ✓ Нейтральный цвет
- ✓ Позволяет регулировать консистенцию начинки
- ✓ Изделия отлично переносят заморозку

Рекомендуемая дозировка — 0,4 кг смеси на 1 кг творога и 0,7 кг воды или молока

«ЛЕЙТУ КОКОСОВАЯ»

НОВИНКА

Смесь для приготовления термостабильной кокосовой начинки.

Начинку рекомендуется использовать для производства сдобных, слоеных и кондитерских изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Позволяет получить сочную начинку
- ✓ Насыщенный вкус кокоса и легкий аромат ванили
- ✓ Удобна в использовании
- ✓ Подходит для заморозки

Рекомендуемая дозировка — на 1 кг смеси 0,4-0,6 кг воды



ВАТРУШКА С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ НА ОСНОВЕ СМЕСИ «ПРОФИ ТВОРОГОВЪ»

СЛАДКИЙ СЭНДВИЧ С МАНГО И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе

Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе



«ЛЕЙТУ МАКОВАЯ» НОВИНКА

Смесь для приготовления термостабильной маковой начинки.

Начинку рекомендуется использовать для производства хлебобулочных (в т.ч. сдобных и слоёных), а также кондитерских изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Насыщенный маковый вкус
- ✓ Натуральный цвет и приятная текстура
- ✓ Удобство использования
- ✓ Невероятная сочность
- ✓ Для разведения можно использовать как горячую, так и холодную воду
- ✓ Подходит для заморозки
- ✓ Идеальный баланс цена-качество для большинства изделий

Рекомендуемая дозировка — на 1 кг смеси 0,65-0,80 кг воды

«ЛЕЙТУ МАКОВАЯ ЛЮКС» НОВИНКА

Смесь для приготовления термостабильной маковой начинки.

Начинку рекомендуется использовать для производства хлебобулочных (в т.ч. сдобных и слоёных), а также кондитерских изделий.

Основные преимущества:

- ✓ Повышенное количество мака в составе*
- ✓ Яркий и богатый вкус
- ✓ Натуральный цвет и текстура
- ✓ Удобство использования
- ✓ Невероятная сочность
- ✓ Для разведения можно использовать как горячую, так и холодную воду
- ✓ Подходит для заморозки

**по сравнению с «Лейту Маковая»*

«ПРОФИ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ» НОВИНКА

Сухая смесь для приготовления сырных начинок с яркими пикантными нотами.

Начинка с использованием смеси получается стабильной и хорошо переносит как выпечку, так и заморозку. Подходит для большого ассортимента изделий от хачапури до багета с сыром.

Основные преимущества:

- ✓ Упрощает производственный процесс
- ✓ Увеличивает выход начинки
- ✓ Нежная текстура
- ✓ Сбалансированный вкус
- ✓ Подходит для заморозки

Рекомендуемая дозировка — на 1 кг смеси 2,6 кг воды и 0,4 кг тертого сыра



УЛИТКА С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе

СДОБА С МАКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Рецептуру запрашивайте у менеджера «Лейму» в своем регионе



САХАРНЫЕ ПРОДУКТЫ

«ЛЕЙТУ ЛЮКС»

Больше нет необходимости самим проходить весь процесс производства сахарной помадки. При разработке мы учли предпочтения клиентов и ориентированность конечного потребителя на чистую этикетку.

С этой смесью вы можете изготовить помадку в течение 3 минут. Благодаря выверенному размеру частиц она мгновенно растворяется и имеет гладкую глянцевую текстуру.

Готовую помадку можно хранить: когда она вам понадобится, — просто разогрейте её. Широкий диапазон дозировок позволяет использовать помадку как для ручного украшения выпечки, так и для поточного производства на специализированном оборудовании. По желанию помадку можно окрасить в необходимый для вашей продукции цвет.

Основные преимущества:

- ✓ Идеальна для Пасхи
- ✓ Значительно упрощает производственный процесс
- ✓ Нежная гладкая текстура
- ✓ Натуральный белый цвет и естественный вкус
- ✓ Не содержит компонентов с Е-кодом

Рекомендуемая дозировка — на 1 кг смеси 0,12-0,15 кг воды

«ЛЕЙТУ ЛЕЯ БЕЛАЯ»

НОВИНКА

Сухая смесь для приготовления помадки для отделки хлебобулочных и кондитерских изделий (дрожжевой выпечки, кексов, пирогов, печенья).

Основные преимущества:

- ✓ Перламутрово-белый цвет
- ✓ Выраженный глянец
- ✓ Яркий ванильно-сливочный аромат
- ✓ Не прилипает к упаковке
- ✓ Не трескается и не осыпается при нарезке готового изделия
- ✓ Можно замораживать
- ✓ Устойчива к механическим повреждениям
- ✓ Можно смешивать с красителями

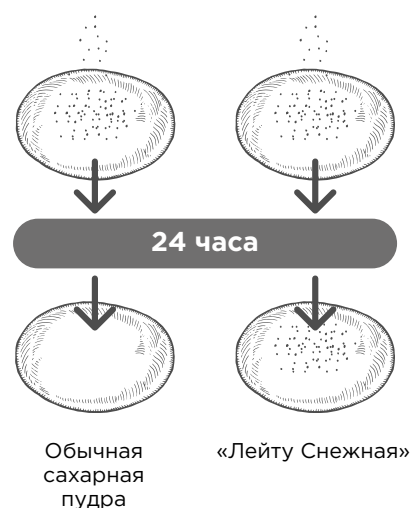
«ЛЕЙТУ СНЕЖНАЯ» НОВИНКА

Нетающая пудра подходит как для горячих круассанов, так и для замороженных корзинок с ягодами, прекрасно сохраняя свой внешний вид.

Она не осыплется и не растворится на поверхности изделия, а благодаря тщательно подобранному размеру частиц будет умеренно пылить. Обладает насыщенным сладким вкусом благодаря оптимальному соотношению ингредиентов.

Основные преимущества:

- ✓ Можно наносить на горячие изделия
- ✓ Естественный вкус без крахмального привкуса
- ✓ Не содержит компонентов с Е-кодом
- ✓ Подходит для заморозки



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

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 (988) 666 29 76
+7 (969) 929 39 27
krasnodar@leimu.ru

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

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

Калининград
+7 (931) 303 44 52
spb@leimu.ru

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

— думайте —
ВКУСНО
