

ЗОЖ-ассортии мений:

кондитерская полка



Почему забота о здоровье — один из самых устойчивых трендов?

Может ли кондитерский рынок удовлетворить потребности покупателей, следящих за своим питанием?

Развитие ассортимента начинается с поиска и выбора потребительских тенденций. Потребность в товарах для здорового питания—один из явных и стабильных трендов последнего времени. Покупатели меняют свои пищевые привычки: сокращают потребление сахара и жиров, выбирают натуральные продукты и готовы доплачивать за изделия, содержащие полезные ингредиенты. При этом за питанием следят не только миллениалы и зумеры, но и старшее поколение, поскольку в нестабильной обстановке наше здоровье, а соответственно, и питание едва ли не единственное, на что мы можем повлиять. Именно поэтому выпуск функциональных кондитерских изделий становится перспективным направлением для всех производителей.

Наши смеси позволят вам выпускать подобную выпечку, что поможет вашим покупателям чувствовать себя удовлетворенными, позитивными и уверенными. Такой вектор производственной политики улучшает восприятие бренда и повышает лояльность ваших потребителей!

► **АСТРИ® КЕКС ПОЛБА**

Концентрат для мучных кондитерских изделий, содержащих в составе полбяную цельнозерновую муку.

► **АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ**

Концентрат для мучных кондитерских изделий с конопляными продуктами.

► **МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ**

Смесь для масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий без сахара.

► **ПРОТЕИН МИКС**

Смесь для маффинов и других мучных кондитерских изделий, обогащенных белком, без добавленного сахара, не содержащих глютен.

► **АСТРИ® МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ**

Смесь для производства выпечных изделий, не содержащих глютен.

► **МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ**

Смесь для широкого ассортимента выпеченных кондитерских изделий, не содержащих глютен, или безглютеновых.





АСТРИ® КЕКС #полба



Полбяная цельнозерновая мука — более полезная альтернатива для пшеничной муки высшего сорта*.

АСТРИ® КЕКС ПОЛБА — концентрат для производства мучных кондитерских изделий (маффинов, кексов, пирогов, печенья, вафель и т. д.), содержащих **полбяную цельнозерновую муку**.

Исключительность полбы:

- ✓ содержит **меньше глютена**, чем пшеница;
- ✓ содержит **«медленные» углеводы**, которые обеспечивают чувство сытости на более длительный срок;
- ✓ в кондитерских изделиях дает интересный **«ореховый» вкус и аромат**, прекрасно сочетающийся со сладкой выпечкой.

АСТРИ® КЕКС ПОЛБА — уникальное торговое предложение:



Маффины



Пироги



Вафли



Печенье

- ▶ позволяет вырабатывать **широкий ассортимент мучных кондитерских изделий** (маффинов, пирогов, вафель, печенья и т. д.) с продуктами переработки полбы в составе, которые **можно позиционировать в рамках тренда ЗОЖ**;
- ▶ смесь технологична в использовании и обеспечивает **простое и быстрое изготовление готовых изделий**;
- ▶ выпечка на основе АСТРИ® КЕКС ПОЛБА содержит в своем составе цельнозерновую полбяную муку, являющуюся **источником пищевых волокон, различных витаминов и минералов**.

Маффины с полбяной мукой



источник
пищевых
волокон



содержат
цельнозерновую
полбяную муку



источник
витаминов
и минералов

АСТРИ® КЕКС ПОЛБА

Сахар	0,60 кг
Яйца куриные (меланж)	0,40 кг
Масло растительное	0,30 кг
Вода	0,26 кг
	0,34 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	0,065 кг
Температура выпечки	190–200 °C
Продолжительность выпечки	22–25 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте.



* В том числе и из-за содержания оболочки и зародыша.



Конопляные продукты особенно ценятся веганами и вегетарианцами.

АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ — концентрат для производства мучных кондитерских изделий (кексов, маффинов, печенья, тортов, основ для пирогов и многого другого), содержащий **конопляный протеин** и **конопляную клетчатку**.

Исключительность продуктов переработки конопли:

- ✓ яркий **тренд**;
- ✓ содержат **большое количество полезных веществ**, необходимых организму человека;
- ✓ придают **характерный вкус и аромат** конопли полученной выпечке;
- ✓ прекрасно **дополняют ассортимент** категории **Feel Good** (Почувствуй себя хорошо).

АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ — уникальное торговое предложение:



Маффины



Пироги



Вафли



Печенье

- ▶ позволяет вырабатывать **широкий ассортимент мучных кондитерских изделий** (маффинов, пирогов, вафель, печенья и т. д.) с продуктами переработки конопли, которые **можно позиционировать в рамках тренда ЗОЖ**;
- ▶ концентрат технологичен в использовании и обеспечивает **простое и быстрое изготовление изделий**;
- ▶ выпечка на основе АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ содержит в своем составе концентрат конопляного протеина и конопляную клетчатку, являющиеся источниками **растительного белка, Омега-3 и Омега-6 жирных кислот и пищевых волокон**.

Маффины с конопляными продуктами



источник
белка



источник
пищевых
волокон



источник
Омега-3
и Омега-6
жирных кислот

АСТРИ КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ

Сахар	0,40 кг
Мука пшеничная высшего сорта	0,20 кг
Яйца куриные (меланж)	0,30 кг
Масло растительное	0,30 кг
Вода	0,30 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	0,065 кг
Температура выпечки	190–200 °C
Продолжительность выпечки	22–25 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте.





Изделия без добавления сахара — популярное направление кондитерского ассортимента для потребителей, следующих концепциям правильного питания.

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ — 100 %-я смесь для производства масляных бисквитов, полуфабрикатов для тортов, пирожных, кексов, маффинов, печенья, пирогов и других изделий **без добавления сахара**.

Исключительность выпечки без добавления сахара:

- ✓ популярный тренд у покупателей;
- ✓ соответствие принципам **здорового и качественного питания**;
- ✓ проявление **заботы о потребителях**. Норма потребления сахара по данным ВОЗ — не более 25-50 г в сутки.

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ — уникальное торговое предложение:



Маффины



Печенье

- ▶ позволяет создать **широкий ассортимент мучных кондитерских изделий**, соответствующих тренду здорового питания — **без сахара и лактозы**;
- ▶ обеспечивает **быстрое и простое приготовление теста**;
- ▶ готовые **изделия** имеют равномерную пористость, **приятный вкус и аромат**, длительное время сохраняют свежесть.

Маффины без сахара



без лактозы



без
добавления
сахара

МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ

Мелла Кейк Шугар Фри	1,00 кг
Яйца куриные (меланж)	0,35 кг
Масло растительное	0,32 кг
Вода	0,22 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10-12 мин
Масса теста	0,060 кг
Температура выпечки	190-200 °C
Продолжительность выпечки	22-25 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте.





ПРОТЕИН МИКС



Выпечка, обогащенная белком, — одна из наиболее популярных в сегменте продукции функционального направления.

ПРОТЕИН МИКС — смесь для производства маффинов и других мучных кондитерских изделий, **обогащенных белком, без добавленного сахара, не содержащих глютен.**

Исключительность выпечки, обогащенной белком:

- ✓ **удовлетворение** различных **покупательских предпочтений** (готовый маффин массой 60 г содержит около 12 г белка);
- ✓ выпуск кондитерской **продукции сегмента Feel Good** («Почувствуй себя хорошо»), созданной, чтобы **покупатель не сожалел о съеденном**;
- ✓ **тренд**, берущий начало в спортивном питании.

ПРОТЕИН МИКС — уникальное торговое предложение:



Маффины



Печенье

- ▶ позволяет выпускать изделия, являющиеся источником белка: содержит **концентрат сывороточного белка, соевую муку, яичный белок**;
- ▶ **не содержит** добавленный **сахар и глютенсодержащее сырье**;
- ▶ обеспечивает **быстрое и простое приготовление** теста;
- ▶ готовые **изделия** имеют эластичный не крошащийся мякиш, **приятный вкус и аромат**, длительное время **сохраняют свежесть**.

Протеиновые маффины



источник
белка



источник
пищевых
волокон



не содержат
глютен



без
добавления
сахара

ПРОТЕИН МИКС

Яйца куриные (меланж)	1,00 кг
Масло растительное	0,50 кг
Вода	0,20 кг
	0,20 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	0,055–0,065 кг
Температура выпечки	180–190 °C
Продолжительность выпечки	25–30 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте.





Маффин Глютен-Лайт



Продукция, не содержащая глютен, — составная часть тренда «здоровое питание» и отдельное направление продуктов с «чистой» этикеткой.

АСТРИ® МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ — смесь для производства выпечных изделий, **не содержащих глютен**.

Исключительность выпечки, не содержащей глютен:

- ✓ **привлечение** более широкого круга **потребителей**;
- ✓ расширение ниши **альтернативных продуктов питания**;
- ✓ соответствие **тренду «чистой» этикетки**.

АСТРИ® МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ — уникальное торговое предложение:



Маффины



Пироги



Вафли



Печенье

- ▶ смесь **без глютеносодержащего** сырья в составе;
- ▶ **привлекательная себестоимость готовых изделий** (в сравнении с продукцией этой же категории, не содержащей глютен);
- ▶ обеспечение **быстрого и простого приготовления** маффинов, кексов, печенья, пирогов и т. д.;
- ▶ **сочная структура** изделий в течение длительного срока хранения;
- ▶ возможность создать **высокомаржинальную выпечку**, которую можно предлагать в рамках тренда Feel Good (*полезная еда, приносящая удовольствие*).

Маффины, не содержащие глютен



Без
глютеносодержащего
сырья

АСТРИ МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ

Яйца куриные (меланж)	1,00 кг
Масло растительное	0,50 кг
Вода	0,35 кг
	0,15 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	65,00 кг
Температура выпечки	190–200 °C
Продолжительность выпечки	22–25 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте.



* Может содержать следы глютена.

Для пищевой продукции, содержащей в своем составе зерновые компоненты, после указания состава продукта допускается размещать надпись «Не содержит глютена», в случае, если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен. (Пункт 16, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»)

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ



Еще одна смесь для производства продукции, не содержащей глютен, которая позволяет также выпускать и безглютеновую выпечку.

Содержание глютена ≤ 20 мг/кг в соответствии с постановлением ЕС 828/2014

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ — смесь для широкого ассортимента выпеченных кондитерских изделий, **не содержащих глютен, или безглютеновых.**

Исключительность выпечки, не содержащей глютен:

- ✓ актуальная тема для производителей продуктов питания;
- ✓ **альтернативный вариант** для покупателей, которые придерживаются **определенных принципов питания**;
- ✓ возможность выбора для потребителя: **разнообразие своего рациона.**

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ — уникальное торговое предложение:



Мафины



Печенье



Кулич

- особенностью данных изделий является **отсутствие** в их составе **пшеничной муки**, при этом структура маффинов получается очень сочной и мелкопористой;
- готовые изделия долгое время сохраняют **свежесть**;
- выпуск данных изделий очень технологичен;
- возможность **расширения** ассортимента за счет добавления начинок и наполнителей.

Мафины «Марсельские»



МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Масло растительное	6,22 кг
Яйца	2,18 кг
Вода	3,11 кг
	0,93 кг

Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10–12 мин
Масса теста	0,070–0,080 кг
Температура выпечки	180 °C
Продолжительность выпечки	20–25 мин

Еще больше рецептов вы найдете на нашем сайте.



АСТРИ® КЕКС #полба

Мелла Кейк
• ШУГАР ФРИ •

АСТРИ® КЕКС
КОНОПЛЯНЫЙ



Маффин Глютен-Лайт

МАФФИН МИКС ГЛЮТЕН ФРИ

Ориентируясь на долгосрочное партнерство, мы представляем своим клиентам все возможности для продвижения ХБИ и МКИ, созданных на основе наших ингредиентов. Это освобождает наших клиентов от финансовых и временных затрат, связанных с созданием маркетинговой концепции продукта, упаковки и различных POS-материалов, в том числе под собственным брендом.

Для маффинов на основе **АСТРИ® КЕКС КОНОПЛЯНЫЙ**, **АСТРИ® КЕКС ПОЛБА**, **МЕЛЛА КЕЙК ШУГАР ФРИ**, **ПРОТЕИН МИКС** и **АСТРИ® МАФФИН ГЛЮТЕН-ЛАЙТ** разработаны варианты реализации готовых изделий для конечного потребителя.

Готовый проект
для вашего бизнеса!

Эту продукцию можно реализовывать в индивидуальной красочной или лаконичной черной упаковке, с яркими элементами дизайна, подчеркивающими те или иные свойства продукта: отсутствие сахара, лактозы, высокое содержание витаминов, минералов, полиненасыщенных жирных кислот и т. д. Такой стиль в дизайне ЗОЖ-продукции является очень актуальным и привлекает максимальное внимание целевой аудитории, выделяя продукт на полке.



30Ж-ассорти ментий:

кондитерская полка



ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79