

Кукімікс LS

Стабільний результат. Яскравий смак.
Тривала свіжість.
Для печива, яке стає улюбленим.



T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84
E info@zeelandia.ua

W [/zeelandia.ua](https://zeelandia.ua)
f [/zeelandiashop](https://zeelandiashop)
@ [/zeelandiaukraine](https://zeelandiaukraine)



Кукімікс LS — концентрована суміш **(2-4% до маси тіста)** для промислового виробництва різних видів печива, яка забезпечує пластичність і стабільність тіста, розсипчасту структуру та виражений аромат свіжоспеченого печива і допомагає довше зберігати його свіжість.

Які задачі вирішує Кукімікс LS у виробництві?

Кукімікс LS забезпечує **відтворюваний технологічний результат і стабільну якість** виробів від партії до партії. Це проявляється на кожному етапі роботи з тістом:

Пластичне тісто — зручне формування

Тісто легко розкачується, добре формується, не прилипає до обладнання та забезпечує рівний і чистий зріз при струнній нарізці.

Стабільність рецептур без яєць

Необхідні технологічні властивості тіста зберігаються навіть у рецептурах, що не містять яєць.

Універсальність у формуванні

Підходить для відсадки, розкачування та струнної нарізки.

Стабільна відсадка

Тісто не рветься та зберігає однорідну структуру під час формування.

Один продукт — широкий асортимент

Кукімікс LS підходить для різних видів печива та виробів із пісочного тіста, тому дає змогу виробляти широкий асортимент без використання окремих спеціалізованих сумішей для кожної рецептури: пісочне печиво, «Американо», вівсяне печиво з пластівцями, пряники, міні-штолени, пісочні коржі для тортів і тістечок, основи для тарт, пирогів та чізкейків.

Що отримуємо у готовому виробі?



Ніжна, розсипчаста текстура

Легка, розсипчаста текстура печива завдяки ефективному розпушенню.



Приємний аромат і насиченіший смак

Приємна ванільна нота, глибший і насиченіший смак без характерного содового присмаку.



Тривала свіжість

Вироби довше зберігають смак, аромат і текстуру, характерні для свіжоспеченого печива.



Чітка форма та малюнок

Печиво добре зберігає задану конфігурацію, рельєф і чіткість країв після випікання.



Стійкість до механічного впливу

Печиво добре зберігає цілісність під час транспортування та зберігання.

