

Нордікс БейкОфф.



Технологія частково випечені заморожені PBF (Part Baked Frozen)/випечені заморожені FBF (Fully Baked Frozen)

Рішення для хліба, багетів, булочних виробів



Ринкові інсайти.



Bake Off залишається одним із найдинамічніших сегментів випічки

- покупці очікують свіжу випічку протягом дня;
- ритейл розширює власні пекарні;
- виробництво концентрується на спеціалізованих майданчиках



Основні очікування споживача

- хрустка скоринка;
- свіжість після допікання;
- привабливий зовнішній вигляд;
- стабільна якість.



Виклики виробника

- лущення скоринки;
- втрата свіжості після допікання;
- менший об'єм виробу.

SWOT

Сильні сторони



- рішення для PBF та FBF;
- контроль скоринки;
- стабільний зовнішній вигляд

Можливості



- розвиток мережевого ритейлу;
- зростання сегменту допеченої продукції

Слабкі сторони



- вузька спеціалізація для технологій частково випечені вироби

Ризики



- порушення режимів випікання;
- неправильне заморожування та зберігання



Виробничі проблеми, які потрібно вирішити

- лущення та відпадання скоринки;
- менший об'єм виробів;
- втрата вологи

Ключові теми.

1. Скоринка

Менше тріщин, лущення та відпадання

2. Об'єм

Привабливий вигляд виробу після випічки

3. Зовнішній вигляд

Якісний результат після дефростації та допікання

Чому Нордікс БейкОфф?

1. Допомогає зберігати об'єм готового виробу
2. Зменшує ризик лущення скоринки
3. Покращує зовнішній вигляд після допікання
4. Забезпечує стабільну текстуру м'якушки
5. Підвищує споживчу привабливість виробу

Дозування

1% до маси борошна