

Нордікс Круасан.



Технологія частково вистояні заморожені
PPF (Pre-Proofed Frozen)

Оптимальне рішення для листково-дріжджових виробів



Ринкові інсайти.



Ринок заморожених круасанів продовжує зростати

- розвиток форматів Bake Off в ритейлі;
- централізоване виробництво напівфабрикатів;
- потреба у стабільній якості незалежно від кваліфікації персоналу



Основні очікування споживача

- об'ємний виріб;
- виражена шаруватість;
- хрустка скоринка.



Виклики виробника

- контроль якості після заморожування;
- стабільність від партії до партії.

SWOT

Сильні сторони



- спеціальні рішення для PPF;
- стабільний об'єм після тривалого зберігання в морозильній камері

Можливості



- розвиток сегменту заморожених круасанів;
- зростання Bake Off ринку

Слабкі сторони



- вузька спеціалізація листкових дріжджових виробів

Ризики



- порушення холодового ланцюга;
- неякісна сировина



Виробничі проблеми,
які потрібно вирішити

- пошкодження клейковинного каркасу;
- втрата об'єму після дефростації;
- погіршення шаруватості виробів;
- нестабільна якість.

Ключові теми.

1. Об'єм

Стабільне вистоювання та кращий підйом у печі

2. Шаруватість

Збереження структури виробів після дефростації

3. Стабільність

Однаковий результат у кожній партії продукції

Чому Нордікс Круасан?

1. Посилює клейковинний каркас тіста
2. Забезпечує оптимальний об'єм після дефростації
3. Покращує структуру м'якушки
4. Зберігає шаруватість виробів
5. Забезпечує стабільну якість готової продукції

Дозування

2% до маси борошна

www.zeelandia.ua Т 044 592 28 83