

Рута ВІТ

Поліпшувач для житніх, житньо-пшеничних
видів хліба тривалої свіжості та м'якості.



Zeelandia

Свіжість, яку відчуваєш з першого шматочка

У світі хліба свіжість — це перше, що помічає споживач. М'яка текстура, приємний аромат і збалансований смак — усе це формує перше враження. Але як зберегти цю свіжість надовго?

Zeelandia знає відповідь.

Завдяки нашим інноваційним рішенням **BIT (Bread Improvement Technologies)**, промислові виробники отримують **гарантовану перевагу**: хліб, що залишається таким, ніби щойно з печі — навіть через кілька днів.

i

Свіжість, яку обирають споживачі

Свіжість — це не просто тренд. Це базове очікування кожного споживача.

Дослідження показують:
свіжість і смак — головні чинники, що впливають на вибір хліба.

Zeelandia пропонує рішення, які допомагають пекарям зберігати свіжість, м'якість і смак — надовго.



BIT

(Bread Improver Technologies) – **розумні технології Zeelandia для Вашого успіху.**

Наші рішення BIT базуються на глибокому розумінні взаємодії інгредієнтів, процесів ферментації та поведінки тіста на кожному етапі випікання. Ми бачимо процес цілісно — саме так народжуються справжні інновації.

Серед таких рішень — система для покращення свіжості та м'якості.



**В Zeelandia — ми вдосконалюємо хліб,
щоб кожен день починався зі свіжості.**

Рута ВІТ - об'єм та свіжість житнього хліба рівня 2.0

Поліпшувач для житніх, житньо-пшеничних видів хліба, інтенсифікує процес газоутворення в тісті, сприяє збільшенню об'єму хліба, поліпшує механічну обробку тіста та формостійкість, уповільнює процес черствіння, робить хліб м'яким на дотик, подовжує свіжість та м'якість хліба



Дозування 0,5-1,0%
до маси борошна.



Більше свіжості

Переваги



Інтенсифікує газоутворення та оптимізує ферментацію,

забезпечуючи рівномірну пористість і стабільну структуру.



Сприяє збільшенню об'єму виробу,

зберігаючи високу формостійкість під час випікання.



Уповільнює процес черствіння, подовжує свіжість і м'якість хліба.



Забезпечує еластичність та пружність м'якуша,

зберігаючи його вологим і соковитим протягом усього терміну придатності.



Поліпшує механічну обробку тіста, гарантує

легке формування та ідеальну машинабельність.



Підсилює аромат і смак, створюючи збалансований сенсорний профіль.



Зберігає об'єм і пористість після випікання, забезпечуючи привабливий зовнішній вигляд.

Спектр застосування Рута ВІТ:



Подові та формові вироби з різним співвідношенням житнього та пшеничного борошна в рецептурі: класичні сорти хліба (український, дарницький)



Заварні сорти хліба



Дрібноштучні вироби (окрайці, паніні)

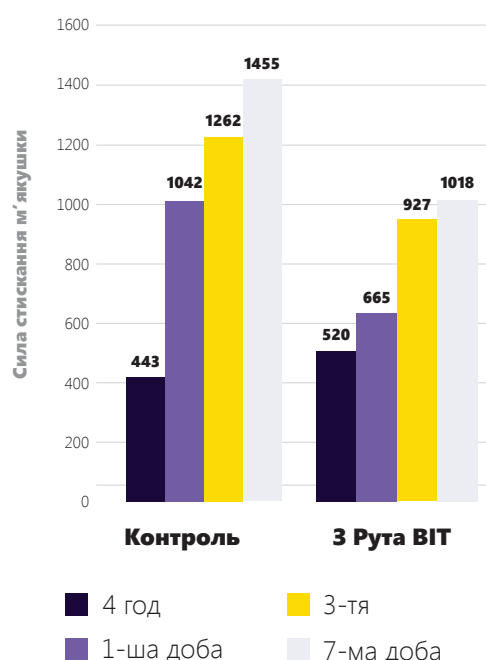


Хліб, виготовлений з поліпшувачем **Рута ВІТ**, на 7-й день зберігання має таку ж свіжість, як хліб з універсальним поліпшувачем на 1-й день (через 24 години після випікання).



ВІТ: свіжість, яку можна відчувати. **Zeelandia №1** у питаннях свіжості.

Аналіз свіжості з Рута ВІТ 1 % протягом 7 діб



ВІТ

— технологія, що стоїть за **Вашим успіхом.**

ДП «Зееландія»

Т +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84
Е info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua
f /zeelandia-shop
@ /zeelandia-ukraine



Zeelandia

