

ВИРОБНИК СУХИХ ХАРЧОВИХ СУМІШЕЙ

Завод Спецій "FOODALLIANCE" спеціалізується на розробці і виробництві функціональних рішень (сухих харчових сумішей) для м'ясної, хлібобулочної, кондитерської, молочної, борошномельної, масложирової та рибної продукції, для виробників напівфабрикатів, снєків і фасувальних компаній.

Завод Спецій "FOODALLIANCE" виробляє:

- ✓ **Сухий знежирений продукт 1,5% Молочна Суміш Комплексна добавка**
Сухе знежирене молоко, суміш білків FOODALLIANCE, ароматизатор сухе молоко FOODALLIANCE, сироватка суха молочна. Не містить ГМО
- ✓ **Сухий незбираний продукт 25% Молочна Суміш Комплексна добавка**
Сухе незбиране молоко, суміш жирів FOODALLIANCE, ароматизатор сухе молоко FOODALLIANCE, сироватка суха молочна. Не містить ГМО.
- ✓ **Суха пшенична клейковина/глутен FOODALLIANCE**
Жирозв'язуюча, жироемульгуюча, піноутворююча, геліутворююча, вологозв'язуюча здатність, гідратація, текстурування, розчинність.
- ✓ **Соєвий білок FOODALLIANCE**
Володіє низькою в'язкістю, має високу розчинність, хорошу здатність до емульгування жиру, повна відсутність специфічного запаху та нейтральний смак.
- ✓ **Сухий яєчний порошок FOODALLIANCE**
Комплексна добавка може містити натуральний барвник та ароматизатор ідентичний натуральному.
- ✓ **Альбумін FOODALLIANCE**
Яєчний білок
- ✓ **Замінник сухого молока FOODALLIANCE**

Замінник сухого молока з характерним смакоароматичним напрямком, для виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок, сардельок, ліверних ковбас та паштетів. Гідратація 1: 7

- ✓ Перець чорний
- ✓ Триполифосфат натрію E451

Начинки і наповнювачі для напівфабрикатів

- ✓ Картопляні пластівці FOODALLIANCE

В значній мірі підвищує рентабельність, якість і екологічну чистоту продукції, що важливо для вирішення складних конкурентних завдань, що диктуються сучасним ринком.

- ✓ Суха шпинатна начинка FOODALLIANCE

Начинка і наповнювачі мають високу технологічність, гармонійним смаком, привабливим кольором і ароматом. Виключає міграцію вологи з начинки в тісто при випічці, підходять для автоматизованих ліній, стійкі до випічки і заморожування

Хлібопекарські суміші (зернові, заварних хлібів, для багетів, ціабати, здоби, для обробки поверхні)

- ✓ Хлібопекарська суміш 8 злаків FOODALLIANCE

Дозволить виробнику розширити асортимент продукції, що випускається, збільшити термін придатності виробів, оптимізувати технологічний процес, знизити ризик випуску неякісної продукції та зробити виробництво більш ефективним.

- ✓ Хлібопекарська суміш Прованські трави FOODALLIANCE

Дозволить виробнику розширити асортимент продукції, що випускається, збільшити термін придатності виробів, оптимізувати технологічний процес, знизити ризик випуску неякісної продукції та зробити виробництво більш ефективним.

- ✓ Хлібні Покращувачі від всіх видів цвілі FOODALLIANCE

Запобігає розвитку різних видів цвілі, уповільнює розвиток спор цвілі. Продовжує термін зберігання готових виробів. Не пригнічує життєдіяльність дріжджів. Гігроскопічний, добре розчиняється у воді (390г/л), краще в теплій (480г/л). Дозування: 0,1 - 0,4% (100 - 400г) на 100 кг борошна

Хлібні Покращувачі FOODALLIANCE

Поліпшувачі забезпечують, насамперед, стабільність якості кінцевої продукції. Вони допомагають контролювати всі складності в процесі виробництва хліба, такі як коливання температури, вологості, борошна і навіть некваліфіковану робочу силу.

- ✓ Покращувач зелений

Дозволяє отримати хороший обсяг виробів при переробці занадто сильного борошна або борошна з клейковиною, яка рветься. Знижує ризик виникнення надривів, клейковини каркас розвивається швидше і скорочується тривалість замісу, що позитивно впливає на смак і аромат хліба. Дозування: 0,2 - 0,5% до маси борошна

✓ **Покращувач блакитний**

Покращує механічну обробку тіста і формостійкості тістових напівфабрикатів, підсилює структуру клейковини. Забезпечує хорошу газоутримуючу здатність, сприяє збільшенню обсягу заготовок з тіста під час випічки. Дозування: 1,5 - 3 % до маси борошна

✓ **Покращувач жовтий**

Покращує машинну обробку тіста, забезпечує збільшення обсягу готової продукції, більш ніжну м'якушку і продовжує термін зберігання готових виробів. Рекомендований для формового і подового хліба, батонів та нізкорецептурної здоби. Покращує газоутворюючу і газоутримуючу властивості заготовок з тіста. Дозування: 0,1 - 0,3% до маси борошна

✓ **Покращувач помаранчевий**

Продовжує термін свіжості готових житніх виробів, збільшує обсяг, робить м'якуш більш еластичним, колір - рівномірним, поверхня скоринки - гладкою. Дозування: 0,1 - 0,3% до маси борошна

✓ **Покращувач білий**

Дає додаткову м'якість і еластичність м'якушці; продовжує термін свіжості готових виробів; підходить для високорецептурних виробів. Дозування: 1,0 - 3,0% до маси борошна

✓ **Покращувач синій**

Дозволяє отримати максимально білий м'якуш, також продовжує термін свіжості виробів і сприяє збереженню м'якості протягом 5-7 днів, покращує заповнення форми. Призначений для утворення тонкостінної і дрібнопористої структури м'якушки. Ідеально підійде для виготовлення булочок для гамбургера, тостового хліба і хот-догів. Дозування: 1% до маси борошна

✓ **Покращувач сірий**

Сприяє покращенню еластичності тіста і збільшує його водовбирну здатність, покращує формостійкість заготовок з тіста, зміцнює клейковини каркас. Дозволяє отримати хороший обсяг заготовок після кінцевого вистоювання. Відбілює м'якуш готових виробів. Дозування: 0,1-0,3% до маси борошна

✓ **Покращувач фіолетовий**

Покращує механічну обробку тіста і формостійкість заготовок. Забезпечує більш чітку структуру шарів в листових виробах. Надає еластичність

м'якушки і дозволяє отримати тонку скоринку в готових виробах. Підходить для виробництва листових дріжджових виробів, здоби, батонів. Дозування: 0,5-1,0% до маси борошна

Ропні препарати (для делікатесної групи продукції, для птахів, для жирного типів м'яса (свинина, яловичина), Функціональні суміші (Згущення, Емульгування, Стабілізуюча функція фаршу (кольору, об'єму, густини, PH), Препарати для інектажа

✓ **Ропний препарат Superinject 180 FOODALLIANCE**

Комплексна харчова добавка для виробництва цільном'язових делікатесних виробів з виходом 145-155%, а також виробництва рубаних і реструктурованих м'ясних продуктів. Дозування: 4 кг/100 кг розсолу

✓ **Ропний препарат Chicken FOODALLIANCE**

Комплексна харчова добавка для виробництва виробів з м'яса птиці, в тому числі для виробництва рубаних і реструктурованих продуктів. Дозування: 4 кг/100 кг розсолу

✓ **Ропний препарат Яловичина FOODALLIANCE**

Комплексна харчова добавка для виробництва цільном'язових делікатесних виробів з виходом 145-155%, а також виробництва рубаних і реструктурованих м'ясних продуктів. Дозування: 4 кг/100 кг розсолу

✓ **Ропний препарат Шинка Грудина FOODALLIANCE**

Ропний препарат для виробництва виробів з свинячої грудини та щоківини, а також реструктурованих м'ясних продуктів. Дозування: 4 кг/100 кг розсолу

✓ **Стабіль FOODALLIANCE**

Стабілізатор для виробництва всіх видів варених ковбас, сосисок, сардельок, рубаних шинок, ліверних ковбас та паштетів. Гідратація 1:40
Дозування: 3-6 гр/ кг продукту

Пропонуємо сировину і харчові інгредієнти для виробників харчової промисловості:

- ✓ Арахіс
- ✓ Ацетат кальцію E263
- ✓ Бадьян
- ✓ Бензоат натрію E211
- ✓ Борошно кукурудзяне
- ✓ Ванілін
- ✓ Вершки
- ✓ Глутамат натрію E621
- ✓ Глютен
- ✓ Гречаний проділ
- ✓ Гуарова камідь E412
- ✓ Желатин
- ✓ Згущене молоко
- ✓ Ізюм
- ✓ Імбир мелений
- ✓ Какао
- ✓ Карагенан напівочищення E407
- ✓ Картопляні пластівці
- ✓ Кмин
- ✓ Кокосова стружка
- ✓ Компотна суміш
- ✓ Кондитерська глазур
- ✓ Кориця
- ✓ Коріандр
- ✓ Крохмаль
- ✓ Крупи в асортименті
- ✓ Кунжут
- ✓ Курага
- ✓ Лавровий лист
- ✓ Лимонна кислота
- ✓ Маргарин
- ✓ Мускатний горіх
- ✓ Насіння льону
- ✓ Насіння маку та Макова начинка
- ✓ Нітритна сіль
- ✓ Олія соняшникова рафінована та нерафінована
- ✓ Панірувальні сухарі

- ✓ Паприка
- ✓ Паста для збивання
- ✓ Перець духмяний
- ✓ Перець чилі мелений
- ✓ Перець чорний молотий
- ✓ Пирофосфат натрію 4-х заміщених E450
- ✓ Повидло
- ✓ Пшенична клітковина
- ✓ Рисова січка
- ✓ Сироватка молочна
- ✓ Сіль вуглеамонійна
- ✓ Соєва клітковина
- ✓ Соєвий ізолят
- ✓ Соєвий текстурат
- ✓ Солодовий екстракт
- ✓ Сорбат Калію E202
- ✓ Сухе молоко
- ✓ Сушена морква
- ✓ Сушена ріпчаста цибуля
- ✓ Сушений часник
- ✓ Триполифосфат натрію E451
- ✓ Ферментований рис
- ✓ Фруктово-ягідний наповнювач
- ✓ Цукати мікс
- ✓ Чорнослив
- ✓ Ядро гарбуза
- ✓ Ядро соняшнику
- ✓ Яєчний порошок

У нас є все необхідне обладнання і ресурси, для виконання великих замовлень відповідно до своїх уподобань в короткі терміни.

**ВИКОНУЄМО ТАКОЖ ПОСЛУГИ:
СУХОГО ЗМІШУВАННЯ, ПОМОЛУ, ВНЕСЕННЯ АРОМАТІВ по рецептурі замовника,
ДИСТРИБ'ЮЦІЯ ПИЩЕВОГО СИРОВИНИ З ДОСТАВКОЮ ДО ВАС НА
ВИРОБНИЦТВО.**

Зв'яжіться з нами, щоб дізнатися більше.

Контактна інформація Заводу Спецій «FOODALLIANCE»

Керівник компанії: Федоров Іван Миколайович

тел.: +38 (050) 311-44-42 email: fin4442@gmail.com

Відділ фінансів: тел.: +38 (095) 131-65-50 Валентина

email: valentinahg89@gmail.com

Відділ постачання: тел: +38 (095)292-11-71 Дмитро

email: d.shvedchenko@foodalliance.com.ua

Відділ продажів

тел.: +38 (095) 294-27-15 Катерина

email: e.dvoenko@foodalliance.com.ua

тел.: +38 (095) 799-00-02 Ельміра

email: e.kamyshentseva@foodalliance.com.ua

Сайт Заводу Спецій «FOODALLIANCE»: <http://nikofood.com.ua/>