

# Експертні рішення для хлібопечення та кондитерського виробництва

✓ **Лускебу** – експерт у створенні інгредієнтів для сучасної харчової промисловості.



✓ Стабілізація, текстура та **подовження свіжості** ваших виробів.

✓ Рішення, адаптовані під категорію **заморожених виробів**.



**СЛАВІЯ**

# Термостабільність — виклик для сучасного кондитера

**Виклик:** Збереження структури наповнювачів з високим вмістом води при випіканні після циклу заморожування-розморожування.



**Рішення:** Модифіковані крохмалі SWELY GEL та ColdSwell.

**Технологічні переваги:** Висока в'язкість та стійкість до циклу заморожування-розморожування з подальшою термообробкою.



**СЛАВІЯ**

# POTEX – інноваційна картопляна клітковина



**POTEX**

- ✓ 100% натуральний продукт із клітинних стінок картоплі, виготовлений без хімічної обробки.
- ✓ Декларується як «картопляне волокно» — ідеально для Clean Label продуктів.
- ✓ Не містить глютену. Мінімальний ризик алергії.



**СЛАВІЯ**

# ROTEX - свіжість та рішення для заморозки

- ✓ Утримує вологу всередині м'якуша, запобігаючи крошливості та черствінню.
- ✓ Витримує цикл «заморожування-розморожування» без втрати вологи.
- ✓ Захищає структуру тіста, усуваючи ефект виділення води при розморожуванні продуктів.
- ✓ Збагачує хліб дієтичною клітковиною.



**СЛАВІЯ**

# **Технічна підтримка та впровадження**

***Отримайте детальні специфікації та  
рекомендації щодо дозування .***

***Консультації з використання крохмалів та  
картопляної клітковини Potex під ваші процеси.***

***Давайте вдосконалювати ваші рецептури разом!***

***тел: +380939005367***



**СЛАВІЯ**