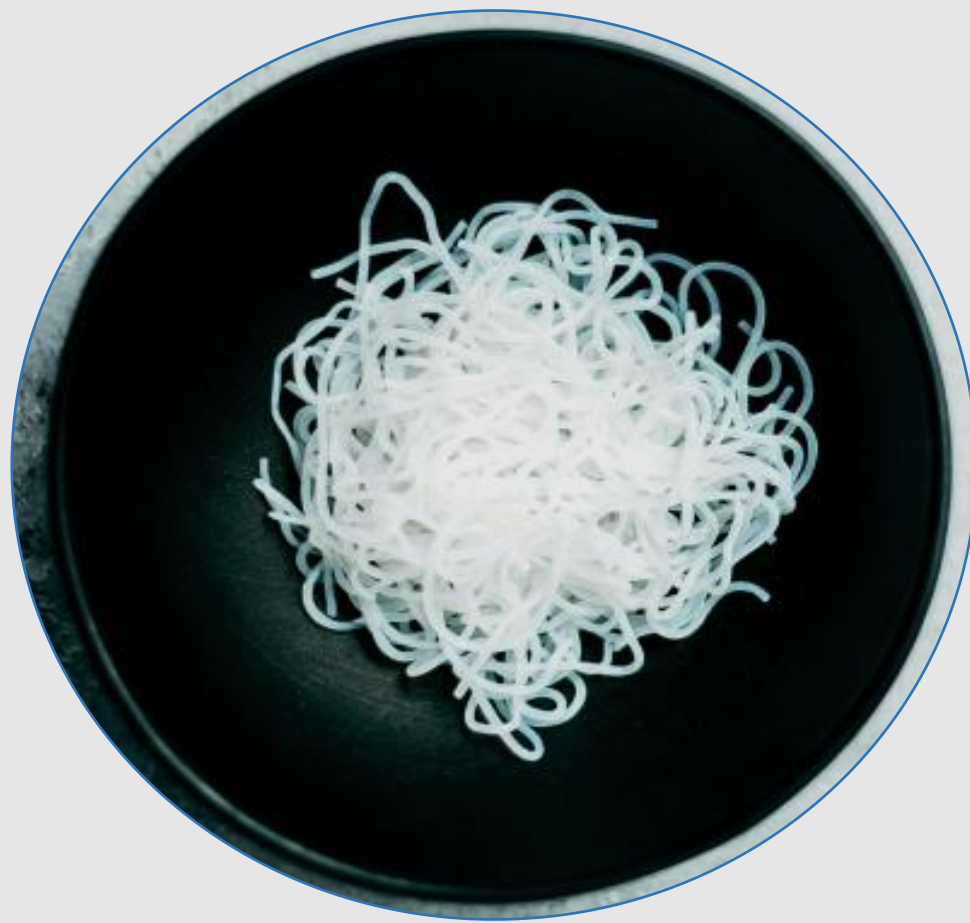


Секрет ідеальної локшини: Технології Lyskeby для ринку Instant Noodles



Підвищення якості, зниження витрат
та стабільність виробництва.



СЛАВІЯ

Виклики ринку інстант-локшини



- ✓ **Очікування споживачів:** Поєднання максимальної швидкості приготування з привабливою текстурою та смаком.
- ✓ **Технологічна задача:** Забезпечити рівномірне зволоження (гідратацію) пшеничної основи за короткий час.
- ✓ **Економічний аспект:** Необхідність оптимізації вартості рецептури без втрати якості.



СЛАВІЯ

Переваги картопляного крохмалю Luskeby

- ✓ Низька температура
клейстеризації: Гарантує
швидке та рівномірне
приготування локшини.
- ✓ Покращення текстури:
Підвищення еластичності та
створення характерного «bites»
(пружного укусу).
- ✓ Нейтральність: Крохмаль має
нейтральний смак, що дозволяє
зберегти автентичність вашої
рецептури.



СЛАВІЯ

Наші рішення для локшини та пасти

Продукт	Функція	Тип локшини
LERF AC (E1420)	Покращує еластичність та швидкість гідратації	Інстант-локшина, безглютенова паста
MICROLYS 	Покращує еластичність, «укус», блиск та прозоріть	Інстант-локшина, скляна та рисова локшина
LERF VP MB (E1412)		Скляна локшина
LYSKEBY PLUS 1015 	Покращує пружність та цілісність	Інстант-локшина, паста



СЛАВІЯ

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите на [www.microsoft.com/windows/activation](#).

Чому обирають Lyskeby?

Стабільність: Гарантуємо надійне постачання сировини для вашого бізнесу.

Ефективність: Допомагаємо знизити собівартість готової продукції.

Якість: Наші рішення відповідають сучасним очікуванням ринку щодо якості та фуд-дизайну.

Давайте створимо ваш ідеальний продукт разом.

Зв'яжіться з нами для отримання детальної

інформації та зразків

тел: +380939005367



СЛАВІЯ