

# Ефективна функціональність: крохмалі та волокна

✓ Лускебу — експерт у створенні інгредієнтів для сучасної харчової промисловості.



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

✓ Рішення, адаптовані під специфічні потреби **хлібопекарського сегмента**.



**СЛАВІЯ**

# Термостабільність — виклик для сучасного кондитера



**Виклик:** Збереження структури кремів та наповнювачів з високим вмістом цукру та води при нагріванні.

**Рішення:** Прежелатинізовані крохмалі SWELY GEL та LYSKEBY CAREFUL.

**Технологічні переваги:**

- ✓ Висока в'язкість та стійкість до термообробки.
- ✓ Нейтральний вплив на смак, «коротка» текстура.



**СЛАВІЯ**

# Оптимізація роботи з тістом та безглютеновими масами

**ROTEX (картопляна клітковина):**

Універсальний інструмент для корекції властивостей тіста.

**Результати застосування:**

- ✓ Зниження липкості тіста та покращення його формування.
- ✓ Важливий інгредієнт для роботи з Gluten-free рецептурами.
- ✓ Висока водоутримуюча здатність забезпечує соковитість начинки.



**СЛАВІЯ**

# Чиста етикетка та спеціалізовані покриття

- ✓ Clean Label рішення:  
Використання LYSKEBY  
CAREFUL 350C, що  
декларується просто як  
«крохмаль».



- ✓ Естетика та вигляд:  
LYSKEBY FG 40C  
забезпечує ідеальний  
колір, блиск та адгезію  
глазурі.



**СЛАВІЯ**

# Технічна підтримка та впровадження

*Отримайте детальні специфікації та рекомендації щодо дозування .*

*Консультації з підбору крохмалів (cook-ur або прежелатинізованих) під ваші процеси.*

*Давайте вдосконалювати ваші рецептури разом!*

*тел: +380939005367*



**СЛАВІЯ**