ЛУЧШЕЕ РЯДОМ
- ингредиенты собственного производства Лейпурин
LEIPURIN®

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ингредиентов Лейпурин

- Европейский уровень контроля качества и безопасности продукции на всех этапах производства
- Строгий санитарно-гигиенический контроль на предприятии
- Современное оборудование
- Защита от таможенных рисков и рисков колебаний валют
- Гибкость производства
- Преобладание локального сырья
- Возможность производства небольших партий продукции
- Высококвалифицированный персонал

ПЛОЩАДКА ОТКРЫТА ДЛЯ ПОСЕЩЕНИЙ

ISO 22000 2018

СМЕСИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ

LEIPURIN®

ЛЕЙПУРИНА ВАЙТ

Низкодозируемая смесь для приготовления хлебобулочных изделий с высоким содержанием пищевых волокон, обогащенная пребиотиком

Рекомендуемая дозировка: 10%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия из пшеничной муки

Наличие пребиотика в составе продукта подтверждено, что позволяет выносить соответствующую информацию на потребительскую упаковку

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Обогащает продукт пребиотиком***
- Обогащает продукт пищевыми волокнами
- Имеет чистый состав
- Позволяет получить мелкопористый белоснежный мякиш
- Обеспечивает мягкость и свежесть продукта в течении 5 суток
- Использование смеси в дозировке 10% позволяет получить пшеничный хлеб с содержанием пищевых волокон в количестве более 6 г в 100 г готового продукта

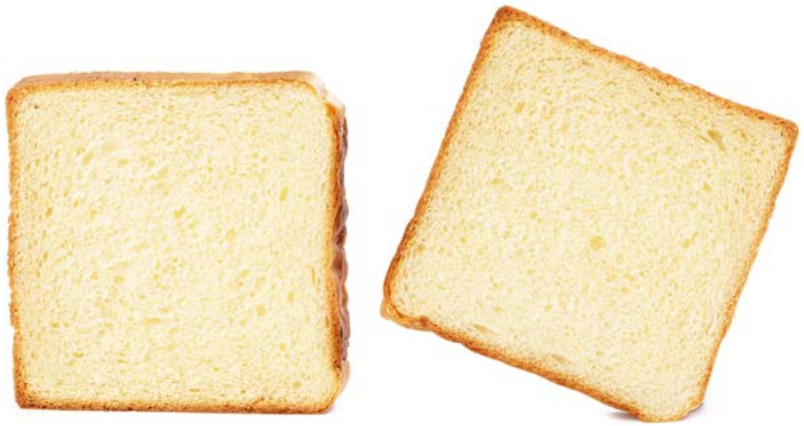
ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейпурина Вайт»

ТОСТОВЫЙ «ИММУНОХЛЕБ»

Пшеничный тостовый хлеб с **мелкопористым мякишем,** сладковатым вкусом и молочным ароматом.

Хлеб по **содержанию пищевых волокон сопоставим с хлебом из 100% цельносмолотой муки** (более 6 г пищевых волокон в 100 г хлеба).

«Иммунохлеб» **долго сохраняет свежесть** и **обогащен натуральным пребиотиком**



СДОБА ВОЗДУШНАЯ «БУМБУМКИН»

Мягкая, воздушная сдоба с топленым молоком. Долго сохраняет свежесть и мягкость. Сочетание сладости, сливочного вкуса и аромата топленого молока с легкой ноткой кардомона придется по вкусу не только детям, но и взрослым.

Сдоба **обогащена натуральным пребиотиком и пищевыми волокнами.**

Содержание пищевых волокон составляет 6,5 г в 100 продукта (для сравнения в обычном нарезном батоне около 2,3 г пищевых волокон)

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ЛЕЙПУРИНА ВАЙТ ПЛЮС

Низкодозируемая смесь для приготовления хлебобулочных изделий с высоким содержание пищевых волокон, обогащенная пребиотиком, витаминами и минералами

Рекомендуемая дозировка: 10%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия из пшеничной муки

*Наличие пребиотика, витаминов и минералов в составе можно выносить на этикетку готового продукта

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Обогащает продукт пребиотиком***
- **Обогащает продукт витаминами и минералами ***
- Обогащает продукт пищевыми волокнами
- Имеет чистый состав
- Позволяет получить мелкопористый белоснежный мякиш
- Обеспечивает мягкость и свежесть продукта в течении 5 суток
- Использование смеси в дозировке 10% позволяет получить пшеничный хлеб с содержанием пищевых волокон в количестве более 6 г в 100 г готового продукта

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейпурина Вайт Плюс»

LEIPURIN®

БУЛОЧКИ «БУМБУМКИН» С ЯБЛОКОМ

Мягкие молочные булочки с добавлением яблока. Булочки **обогащены пребиотиком, пищевыми волокнами, витаминами и минералами.** По содержанию пищевых волокон они сопоставимы с хлебом из 100% цельнозерновой муки (более 6 г пищевых волокон в 100 г хлеба). Долго сохраняют свежесть и мягкость

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

** На фото представлен один из вариантов изделий. Возможно аналогичное брендирование изделий другого формата, соответствующих данной концепции

ЛЕЙПУРИНА ПРОТЕИНОВАЯ

УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

LEIPURIN®

Смесь на основе спельтовой муки и горохового протеина для хлебобулочных изделий с высоким содержанием белка

Рекомендуемая дозировка: 30%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Обогащает изделия растительным протеином**
- Дозировка смеси 30% обеспечивает высокое содержание белка в хлебе
- Обогащает изделия пользой спельтовой муки и льна
- Способствует формированию крупной, развитой пористости
- Способствует увеличению объема готового изделия
- Способствует продлению мягкости и свежести готового изделия
- Содержание жиров, белка, витамина А, омега - 3, омега - 6, витаминов В1 и В2, минеральных веществ (марганца, железа, цинка, мангия, калия) подтверждено протоколами испытаний

БЕЗ СОИ

МНОГО БЕЛКА

ВИТАМИНЫ ГРУППЫ А И В

СОДЕРЖИТ МИНЕРАЛЫ Mn Fe Mg Zn K

ОМЕГА-3 ОМЕГА-6

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейпурина Протеиновая»

ХЛЕБ «НОРМАФОРМА»

Знай норму - будь в форме! Хлеб-суперфуд, который позволяет избежать срывов с диеты, обеспечивая длительную сытость за **счет высокого содержания белка, пищевых волокон и сложных углеводов.** При этом «НОРМАФОРМА» не добавит лишних калорий в рацион

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

ХЛЕБ «Я ПЕРВЫЙ!»

Хлеб как **источник белка и энергии.** Тем, кто хочет быть первым всегда и везде, хлеб «Я ПЕРВЫЙ!» поможет быть сильнее и выносливее на пути к новым вершинам

* лен и бобовые являются источником незаменимых аминокислот ВСАА, важных для роста мышечной массы

LEIPURIN®

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ЛЕЙПУРИНА ПРОТЕИНОВАЯ КЛИН ЛЕЙБЛ

LEIPURIN

УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

НОВИНКА

Смесь на основе цельнозерновой пшеничной муки и горохового протеина для хлебобулочных изделий с высоким содержанием белка без ингредиентов с кодом Е

Рекомендуемая дозировка: 30%

ПРЕИМУЩЕСТВА

ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА

- **Обогащает изделия растительным протеином**
- Дозировка смеси 30% обеспечивает высокое содержание белка в хлебе
- Обогащает изделия пользой спельтовой муки и льна
- Способствует формированию крупной, развитой пористости
- Способствует увеличению объема готового изделия
- Способствует продлению мягкости и свежести готового изделия

МНОГО БЕЛКА

БЕЗ СОИ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия

ИЗДЕЛИЯ

на смеси «Лейпурина Протеиновая Клин Лейбл»

ЧИАБАТТА «ПРОТЕИНОВАЯ»

Тренд на растительный протеин набирает обороты. Чиабатта пользуется не меньшим спросом. Соединяя эти 2 тренда, мы получаем продукт популярный вдвойне! И стоит заметить, что **большое количество протеина** делает чиабатту еще вкуснее.

ХЛЕБЦЫ «ПРОТЕИНОВЫЕ»

Хлебцы как **источник белка и энергии.** Эти удобные для потребителя хлебцы станут идеальной основой для полезного перекуса

LEIPURIN®

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ЛЕЙПУРИНА АКТИВ

НОВИНКА

LEIPURIN®

Смесь на основе ржаной муки, семян подсолнечника, льна и соевой крупки с добавлением солода, специй и пряностей для приготовления темного ржано-пшеничного зернового хлеба с ярким вкусом и ароматом

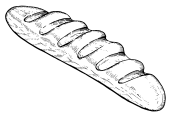
Рекомендуемая дозировка: 30%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия тёмные ржано-пшеничные и зерновые

массовые сорта хлебов

порционные хлебцы



багеты

подовые хлеба

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Придает изделиям аппетитный аромат специй, пряностей и солода**
- Позволяет получить привлекательный срез хлеба с большим количество семян, и зерен
- Обогащает изделия пользой ржи, семян подсолнечника и льна
- Способствует продлению мягкости и свежести изделия
- Способствует формированию развитой и равномерной пористости мякиша
- Смесь не требует замачивания

ОСОБЕННЫЙ АРОМАТ

ВКУС СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

ЯРКИЕ ВКЛЮЧЕНИЯ НА СРЕЗЕ

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейпурина Актив»

ХЛЕБ «АРОМАТНЫЙ»

Мягкий зерновой хлеб с воздушным мякишем и привлекательными **включениями зерен и семян на срезе. Аромат этого хлеба сложный и притягательный,** в нем специи и пряности сочетаются с тонкой горчинкой солода и сладкой нотой тростникового сиропа

ХЛЕБ «НОРВЕЖСКИЙ»

Темный, **насыщенный зернами** хлеб с плотным и сочным мякишем. Этот сытный хлеб **богат протеином и пищевыми волокнами.** Аппетитный аромат «Норвежского» сочетает в себе специи и солод. Хлеб **долго сохраняет свежесть**

LEIPURIN®

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ЛЕЙПУРИНА ШОТЛАНДСКАЯ

LEIPURIN®

Смесь на основе пшеничной, ржаной муки, овсяных хлопьев, отрубей, семян подсолнечника, льна и тыквы для широкого ассортимента хлебобулочных изделий с легкой и объемной структурой мякиша

Рекомендуемая дозировка: 20-50%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Обогащение изделий пользой ржи, овса, семян льна, тыквы, подсолнечника**
- Большое количество семян выгодно смотрятся на срезе изделий
- Увеличение объема готового изделия
- Формированние крупной, развитой пористости
- Продление мягкости и свежести готового изделия

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейпурина Шотландская»

ХЛЕБ «ШОТЛАНДСКИЙ»
с картофелем и луком

Пышный хлеб с сочным мякишем. В этом хлебе идеально сочетается лучшее, что дают нам **злаки и семена** с любимым вкусом **картофеля и жареного лука**

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

ХЛЕБ «ШОТЛАНДСКИЙ АРТИЗАН»

Ремесленный хлеб с **крупной пористостью и воздушным мякишем.** Хлеб долго сохраняет свежесть, имеет привлекательный срез **с большим количеством семян льна, подсолнечника и тыквы.** «Шотландский артизан» имеет богатый **насыщенный вкус и аромат**, а также отвечает современному тренду на здоровое питание за счет злаков и семян, входящих в его состав

ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН · ЦЕЛЬНЫЙ ОВЕС · СИЛА РЖИ · СОДЕРЖИТ ОТРУБИ

LEIPURIN®

* Возможно производство в разных форматах изделия

** Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ЛЕЙПУРИНА НОРД

НОВИНКА

LEIPURIN®

Смесь без ингредиентов с кодом «Е» на основе пшеничной, ржаной муки, овсяных хлопьев, отрубей, семян подсолнечника, льна и тыквы для широкого ассортимента хлебобулочных изделий с легкой и объемной стуктурой мякиша

Рекомендуемая дозировка: 20-50%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия

ПРЕИМУЩЕСТВА

ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА

ПОЛЬЗА ЗЕРЕН И СЕМЯН

ПОЛЬЗА ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

- **Обогащение изделий пользой ржи, овса, семян льна, тыквы, подсолнечника**
- Большое количество семян выгодно смотрятся на срезе изделий
- Увеличение объема готового изделия
- Формирование крупной, развитой пористости
- Продление мягкости и свежести готового изделия
- Чистая этикетка

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейпурина Норд»

ХЛЕБ «НОРД»

Аппетитный хлеб **с крупной пористостью и воздушным мякишем.** Хлеб **долго сохраняет свежесть,** имеет привлекательный срез **с большим количеством семян льна, подсолнечника и тыквы.** «НОРД» имеет богатый насыщенный вкус и аромат, а также отвечает современному тренду на здоровое питание за счет злаков и семян, входящих в его состав

ЧИАБАТТА «ЗЕРНОВАЯ»

Чиабатта – популярный хлеб во всем мире и Россия не исключение. Зерновая чиабатта – идеальное решение для тех, кто хочет питаться правильно и в тоже время вкусно и интересно.

Ажурный мякиш с включениями семян привлечет внимание. Аромат подсолнечника и тыквы, **хрустящая корочка** и классический **долгий укус** сделают это гастрономическое путешествие в Италию незабываемым

LEIPURIN®

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

LEIPURIN

ДЕКОРН ВОСТОЧНЫЙ

Смесь семян подсолнечника, льна и кунжута для обогащения и декора хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Обогащает изделия пользой семян льна, подсолнечника и кунжута**
- Обеспечивает привлекательный внешний вид изделий
- Позволяет получить эффектный срез за счет большого количества включений различных семян
- Способствует улучшению вкуса изделий

ПОЛЬЗА ЗЕРЕН И СЕМЯН

ПРИВЛЕКАЕТ ВНИМАНИЕ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные и кондитерские изделия

в тесто

для декора

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Декорн Восточный»

ХЛЕБ «ЗОЛОТОЙ ЯНТАРЬ»

Традиционный заварной хлеб, выпеченный по прибалтийской технологии. **Золотистый оттенок мякиша** этого хлеба контрастирует **с темной корочкой** и вкраплениями семян льна. **Сладкий с легкой кислинкой вкус дополнен солодовыми нотками и пряным ароматом кардамона**

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

ХЛЕБ «Я ПЕРВАЯ!»

Хлеб лишь наполовину состоит из муки! Вторую половину составляют зерна ржи, овса, семена тыквы, льна, подсолнечника и кунжута, пшеничных отрубей, сушеной моркови

LEIPURIN®

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ЛЕЙПУРИНА ПОЛЕЗНАЯ

УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

LEIPURIN

Смесь с высоким содержанием ржаных продуктов для объемного ржаного хлеба с воздушной структурой мякиша. Позволяет получить 100% ржаной хлеб по структуре и кислотности не уступающий пшеничному

Рекомендуемая дозировка: 30%

ПРЕИМУЩЕСТВА

ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

МНОГО БЕЛКА

- **Позволяет изготовить 100% ржаной хлеб, по мягкости, объёму и кислотности не отличающийся от пшеничного хлеба**
- Дозировка смеси 30% обеспечивает производство хлеба с высоким содержанием белка
- Большое количество пищевых волокон в продукте
- Польза ржаных отрубей

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные изделия

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейпурина Полезная»

БУЛОЧКИ «РЖАНКИ»

Мягкие ржаные булочки с отрубями и семенами льна, кунжута и подсолнечника. Булочки обладают ярким вкусом и ароматом и надолго сохраняют свежесть

ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

ПОЛЬЗА ЗЕРЕН И СЕМЯН

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

ХЛЕБ «ЛЕГКАЯ ОСНОВА»

Легкий и воздушный 100% ржаной хлеб. Вся польза ржаного хлеба и минимум калорий на порцию благодаря воздушной структуре мякиша. Хлеб богат пищевыми волокнами и белком

ИСТОЧНИК ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН

ИСТОЧНИК БЕЛКА

LEIPURIN®

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

СМЕСИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

LEIPURIN®

ЛЕЙТУ БИСКВИТ 5%

LEIPURIN®

Высококонцентрированная универсальная смесь для стабильного качества и упрощения процесса изготовления бисквитов и других мучных кондитерских изделий

Рекомендуемая дозировка: 0,5 - 5%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Мучные кондитерские изделия

бисквиты

печенье

кексы

вафли

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает свежесть и мягкость изделий в течение всего срока годности
- Способствует получению воздушной структуры
- Упрощает технологический процесс до одностадийного замеса
- Обеспечивает стабилизацию массы при замесе теста
- Обеспечивает устойчивость при хранении взбитой массы
- Обеспечивает бисквитному полуфабрикату большой объем и равномерную пористость

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейту Бисквит 5%»

МАФФИН «ОВСЯНЫЙ»

Простой в изготовлении и сочный маффин на **овсяной муке,** с **добавлением овсяных хлопьев и отрубей.** Маффин порадует приятным вкусом и ароматом. Такое лакомство идеально подойдет приверженцам здорового образа жизни

ИСТОЧНИК КЛЕТЧАТКИ

СОДЕРЖИТ овсяный экстракт

ЦЕЛЬНЫЙ ОВЕС ЦЕЛЬНЫЙ ОВЕС

ПЕЧЕНЬЕ «ЖЕМЧУЖНОЕ»

Аппетитное, **легкое, рассыпчатое** сдобное печенье **с нежным ароматом ванили. Часть пшеничной муки мы заменили на кукурузную,** это не только положительно повлияло на структуру печенья, но и добавило пользу

МЕНЬШЕ МУКИ МЕНЬШЕ МУКИ мука

ЛЁГКАЯ СТРУКТУРА

ТАЕТ ВО РТУ

LEIPURIN®

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ЛЕЙТУ КЕЙК

Концентрированная универсальная смесь для стабильного качества и упрощения процесса изготовления мучных кондитерских изделий

Рекомендуемая дозировка: 5%

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Мучные кондитерские изделия

кексы

маффины

коврижки

сочни

масляные бисквиты

печенье

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Свежесть и мягкость изделий в течение всего срока годности
- Способствует получению воздушной структуры
- Упрощение технологического процесса до одностадийного замеса
- Стабилизация массы при замесе теста
- Взбитая масса устойчива при хранении
- Выпеченный бисквитный полуфабрикат имеет большой объем, равномерную пористость и дольше сохраняет мягкость и свежесть

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Лейту Кейк»

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «ШАРЛОТА» банановое

Невероятно мягкое овсяное печенье с добавлением банановой муки. Такое печенье **долго сохраняет свежесть и мягкость**

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ «ШАРЛОТА» творожное

Простое и стабильное в производстве **мягкое** бисквитное печенье с **ванильной начинкой,** покрытое белой глазурью. Печенье «Шарлота» подарит настоящее наслаждение от хрустящей глазури до нежной ванильной сердцевины

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

СМЕСИ ДЛЯ КРЕМОВ И НАЧИНОК

LEIPURIN®

ЛЕКРЕМО

LEIPURIN®

Коллекция из 3 смесей для приготовления термостабильного крема холодным способом. Смеси отличаются тем, какую густоту крема и интенсивность цвета и аромата они обеспечивают

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные и кондитерские изделия

сдоба | слойка | кремовые кондитерские изделия

ПРЕИМУЩЕСТВА

ЗАВАРНОЙ

- Густая консистенция
- Легкий ванильный аромат
- Легкий желтый оттенок

Рекомендуемая дозировка:
0,400 кг на 1 кг воды

ЗАВАРНОЙ COLD

- Мягкая консистенция
- Нейтральный аромат
- Легкий желтый оттенок

Рекомендуемая дозировка:
0,400 кг на 1 кг воды

ЗАВАРНОЙ СУПЕР

- Густая консистенция
- Яркий ванильный аромат
- Насыщенный желтый оттенок

Рекомендуемая дозировка:
0,360кг -0,340кг на 1 кг воды

ИЗДЕЛИЯ на смеси «ЛеКремо»

LEIPURIN®

СДОБА «ДВОЙНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ»

Нежная и ароматная сдоба с **овсяными хлопьями** и **цельнозерновой мукой,** которые придают мякишу сочность и тонкий ореховый аромат. Сдоба «Двойное удовольствие» выполнена в вариации **с двумя начинками,** брусничной и творожной, которые идеально дополнят друг друга

СДОБА «ВКУСОСПЛЕТЕНИЕ»

В этой сдобе волшебным образом переплетаются **яркий вкус кленовой начинки** и **нежность заварного крема.** Все оттенки вкуса усиливаются на фоне сочного сдобного мякиша

СДОБА «ПРАВИЛО СЕМЬИ»

Легкий **ореховый привкус овсяного теста** прекрасно сочетается **с нежной кислинкой творожной начинки.** Сложная структура сочного мякиша дарит новые ощущения при разжевывании. Сдоба содержит **натуральный творог** и **большое количество овсяных продуктов**

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

ПРОФИ ТВОРОГОВЪ ЛЮКС

LEIPURIN®

Смесь для приготовления творожной начинки, чиз-кейков, стабилизирующая структуру и придающая легкий аромат ванили

Рекомендуемая дозировка: 0,4 кг смеси на 1 кг творога и 0,7 л воды

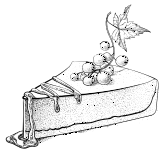
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Хлебобулочные и кондитерские изделия

сдоба

слойка

кремовые кондитерские изделия



чиз-кейки

сырники

творожная пасха

*Подтверждено на практике использования Лейпурин

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Стабилизирует массы изделий и начинок
- Обеспечивает термостабильность
- Придает вкус и аромат
- Подходит для творожных изделий со сроком годности до 5 суток*

ИЗДЕЛИЯ на смеси «Профи Твороговъ Люкс»

СДОБА «ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ»

Традиционная ватрушка с сочной творожной начинкой. **Начинка хорошо сбалансирована по сладости и кислоте,** приятно пахнет ванилью и имеет нежный желтый оттенок. **Тесто долго остается мягким** благодаря улучшителю «ЛТ Олимп» и влажности начинки

СДОБА «МУРАВЕЙНИК»
с творожно-маковой начинкой и абрикосом

Мягкая, пышная и почти невесомая сдоба **с легкой творожно-маковой и яркой абрикосовой начинками.** Сочетание нежности творожной начинки и легкой хрустинки мака интригует в преддверии яркого абрикосового центра. Невесомость мякиша сдобы позволяет сполна насладиться сложным вкусовым сочетанием начинок

* Рецептуры изделий и концепции готовых продуктов спрашивайте у Вашего менеджера Лейпурин

LEIPURIN®

УЛУЧШИТЕЛИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ

LEIPURIN®

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ БАТОНОВ

LEIPURIN®

Наименование продукта	Ключевые характеристики	Дозировка к массе муки	Объем изделий	Длительная мягкость изделий	Защита от микробиологической порчи	Устойчивость и стабильность теста	Пластичность и растяжимость теста	Ускорение брожения	Крупная пористость	Белизна мякиша	Стабилизация при замораживании
КПД «ЛТ ЭКОНОМ»	*объем*	*0,1-1,0%*	++	-	-	+	+	+	+	-	+
КПД «ЛТ ПРЕМИУМ»	*объем + мягкость*	*0,2-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+	+	+
КПД «ЛТ ОЛИМП»	*объем + мягкость*	*0,3-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+	+	++
БЕЗ Е **ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ»**	*мягкость*	*0,3-1,0%*	+	++	-	-	+	+	-	-	-
БЕЗ Е **ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ К»**	*мягкость + формоустойчивость*	*0,1%*	+	++	-	+	+	+	-	-	-
КПД «ЛТ МЯГКОСТЬ»	*супер объем + мягкость + сочность*	*0,3-1,0%*	++	++	-	++	-	+	++	-	+
КПД «ЛТ ЮНИ»	*супер объем + стабильность*	*0,3-1,0%*	++	+	-	++	-	+	++	-	++
КПД «ЛТ МЭДЖИК»	*сроки годности + мягкость*	*1,5-2,5%*	++	++	++	+	+	-	+	++	+
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ **КПД «ЛЕЙПРУВЕР МЭДЖИК ПЛЮС»**	*сроки годности + мягкость*	*1,0-3,0%*	++	++	++	+	+	-	+	++	+
для крепкой муки **КПД «ЛТ РЕЛАКС ПЛЮС»**	*расслабление клейковины*	*0,1-0,2%*	+	+	-	-	++	-	+	-	-

Степень влияния на свойство ++ сильное влияние + положительное влияние - не работает в данном направлении

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПШЕНИЧНЫХ И ПШЕНИЧНО-РЖАНЫХ ХЛЕБОВ (СОДЕРЖАНИЕ РЖАНОЙ МУКИ МЕНЕЕ 50%)

LEIPURIN®

Наименование продукта	Ключевые характеристики	Дозировка к массе муки	Объем изделий	Длительная мягкость изделий	Защита от микробиологической порчи	Устойчивость и стабильность теста	Пластичность и растяжимость теста	Ускорение брожения	Крупная пористость	Белизна мякиша	Стабилизация при замораживании
КПД «ЛТ ЭКОНОМ»	*объем*	*0,1-1,0%*	++	-	-	+	+	+	+	-	+
КПД «ЛТ ПРЕМИУМ»	*объем + мягкость*	*0,2-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+	+	+
КПД «ЛТ ЮНИ»	*супер объем + стабильность*	*0,5-1,5%*	++	+	-	++	-	+	++	-	++
КПД «ЛТ ОЛИМП»	*объем + мягкость*	*0,3-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+	+	++
КПД «ЛТ МЯГКОСТЬ»	*супер объем + мягкость и сочность*	*0,3-1,5%*	++	++	-	++	-	+	++	-	+
КПД «ЛТ МЭДЖИК»	*сроки годности + мягкость*	*1,5-2,5%*	++	++	++	+	+	-	+	++	+
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ КПД «ЛЕЙПРУВЕР МЭДЖИК ПЛЮС»	*сроки годности + мягкость*	*1,0-3,0%*	++	++	++	+	+	-	+	++	+
БЕЗ Е ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ»	*мягкость*	*0,3-1,0%*	+	++	-	-	+	+	-	-	-
БЕЗ Е ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ К»	*мягкость + формоустойчивость*	*0,1%*	+	++	-	+	+	+	-	-	-
для крепкой муки КПД «ЛТ РЕЛАКС ПЛЮС»	*расслабление клейковины*	*0,1-0,2%*	+	+	-	-	++	-	+	-	-

Степень влияния на свойство ++ сильное влияние + положительное влияние - не работает в данном направлении

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБОВ

(СОДЕРЖАНИЕ РЖАНОЙ МУКИ БОЛЕЕ 50%)

Наименование продукта	Ключевые характеристики	Дозировка к массе муки	Объем изделий	Длительная мягкость изделий	Защита от микробиологической порчи	Устойчивость и стабильность теста	Ускорение брожения	Крупная пористость	Стабилизация при замораживании
КПД «ЛТ МЯГКОСТЬ РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ»	*объем + мягкость*	*0,3-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+
КПД «ЛТ ЮНИ»	*супер объем + стабильность*	*1,5-2,5%*	++	+	-	+	+	++	++
КПД «ЛТ МЭДЖИК»	*сроки годности + мягкость*	*1,5-2,5%*	+	+	++	+	-	+	+
КПД «ЛЕЙПРУВЕР МЭДЖИК ПЛЮС»	*сроки годности + мягкость*	*1,0-3,0%*	+	+	++	+	-	+	+

Степень влияния на свойство ++ сильное влияние + положительное влияние - не работает в данном направлении

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ЛАВАШЕЙ И ЛЕПЁШЕК

LEIPURIN®

Наименование продукта	Ключевые характеристики	Дозировка к массе муки	Длительная мягкость изделий	Защита от микробиологической порчи	Пластичность и растяжимость теста	Объем	Крупная пористость	Стабилизация при замораживании
ТВС «ЛЕЙПРУВЕР ФЛЭТ»	*супер мягкость + сворачиваемость*	*0,2-1,0%*	++	-	++	+	+	+
КПД «ЛТ РЕЛАКС ПЛЮС»	*улучшение раскатки*	*0,1-0,2%*	+	-	++	+	-	-
ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ К»	*мягкость и объем*	*0,5-1,0%*	+	-	+	++	+	-
ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ»	*мягкость*	*0,5-1,0%*	+	-	+	+	+	-
КПД «ЛТ ОЛИМП»	*мягкость и объем*	*0,3-1,0%*	+	-	+	++	+	+
КПД «ЛТ МЭДЖИК»	*против мкб порчи*	*1,5-2,5%*	+	++	-	+	+	+
КПД «ЛЕЙПРУВЕР МЭДЖИК ПЛЮС»	*против мкб порчи*	*1,0-3,0%*	+	++	-	+	+	+

Степень влияния на свойство ++ сильное влияние + положительное влияние - не работает в данном направлении

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ СДОБЫ

LEIPURIN®

Наименование продукта	Ключевые характеристики	Дозировка к массе муки	Объем изделий	Длительная мягкость изделий	Защита от микробиологической порчи	Устойчивость и стабильность теста	Пластичность и растяжимость теста	Ускорение брожения	Крупная пористость	Придание цвета и аромата мякишу	Стабилизация при замораживании
КПД «ЛТ ЭКОНОМ»	*объем*	*0,1-1,0%*	++	+	-	+	+	+	+	-	+
КПД «ЛТ ПРЕМИУМ»	*объем + мягкость*	*0,2-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+	-	+
КПД «ЛТ ЛОНГСВИТ»	*сроки годности + мягкость*	*0,5-1,0%*	++	++	++	+	+	-	+	-	+
КПД «ЛТ ОЛИМП»	*объем + мягкость*	*0,3-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+	-	++
КПД «ЛТ ХЕФИ»	*вкусоароматика + мягкость*	*5-12%*	+	++	-	+	+	+	+	++	+
КПД «ЛТ МЭДЖИК»	*сроки годности + мягкость*	*1,5-2,5%*	++	++	++	+	+	-	+	-	+
КПД «ЛЕЙПРУВЕР МЭДЖИК ПЛЮС»	*сроки годности + мягкость*	*1,0-3,0%*	++	++	++	+	+	-	+	-	+
БЕЗ Е **ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ»**	*мягкость*	*0,3-1,0%*	+	++	-	+	++	+	-	-	-
БЕЗ Е **ТВС «ЛЕЙПРУВЕР СУПЕРМЯГКОСТЬ К»**	*мягкость*	*0,10%*	+	++	-	+	+	+	-	-	-
КПД «ЛТ Мягкость»	*супер объем + сочность*	*0,5-1,0%*	++	++	-	+	-	+	++	-	++
КПД «ЛТ ЮНИ»	*супер объем + стабильность*	*0,5-1,0%*	++	+	-	++	-	+	++	-	++

Степень влияния на свойство ++ сильное влияние + положительное влияние - не работает в данном направлении

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

LEIPURIN®

Наименование продукта	Ключевые характеристики	Дозировка к массе муки	Объем изделий	Длительная мягкость изделий	Защита от микробиологической порчи	Устойчивость и стабильность теста	Пластичность и растяжимость теста	Ускорение брожения	Стабилизация при замораживании
КПД «ЛТ ЭКОНОМ»	*объем*	*0,1-1,0%*	++	+	-	+	+	+	+
КПД «ЛТ ПРЕМИУМ»	*объем*	*0,2-1,0%*	++	++	-	+	+	+	+
КПД «ЛОНГСВИТ»	*сроки годности + объем*	*1,0-3,0%*	++	++	++	+	+	+	+
КПД «ЛТ ОЛИМП»	*объем*	*0,3-1,0%*	++	++	-	+	+	+	++
КПД «ЛЕЙПРУВЕР МЭДЖИК ПЛЮС»	*сроки годности + объем*	*1,0-3,0%*	++	++	++	+	+	-	+
КПД «ЛТ ЮНИ»	*супер объем + стабильность*	*0,5-1,5%*	++	+	-	++	-	+	++
для крепкой муки **КПД «ЛТ РЕЛАКС ПЛЮС»**	*расслабление клейковины*	*0,1-0,2%*	+	+	-	-	++	-	-

Степень влияния на свойство ++ сильное влияние + положительное влияние - не работает в данном направлении

ДУМАЙТЕ

ВКУСНО

THINK DELICIOUSLY

www.leipurin.com | leipurinrussia | leipurin.russia