



## ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СТАБИЛИЗИРУЮЩЕЙ ТЕХНОЛОГИИ AVICEL-PLUS®

“Балтийская Группа” предлагает использовать для производства начинок стабилизационные системы Avicel® от мирового лидера в производстве гидроколлоидов - компании **FMC Health and Nutrition**.

Микрокристаллическая целлюлоза (МКЦ) – производное природной целлюлозы, сходной с той, что содержится в овощах и фруктах. В качестве сырья для производства продукции Avicel® используется очищенное растительное волокно - альфа-целлюлоза, состоящая из миллионов микроволокон.

Стабилизационная технология AVICEL® позволяет производить высококачественные термостабильные начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий:

- фруктово-ягодные начинки
- кремовые начинки («Сгущенное молоко», «Вареное сгущенное молоко», «Ванильно-сливочная» и др.)
- гастрономические начинки (“Сырная”, “Творожная” и др.).



Дисперсия стабилизатора AVICEL® обладает тиксотропными свойствами, то есть легко теряет вязкость при механическом воздействии и по окончании воздействия со временем восстанавливает форму. Это свойство позволяет в процессе производства легко перекачивать и фасовать начинку.



### ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА НАЧИНОК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- Термостабильность начинки при выпекании в открытых и закрытых изделиях - не кипит, не высыхает, не растекается, предотвращает миграцию влаги в изделие.
- Начинка термостабильна сразу по окончании процесса производства.
- Короткая текстура и мягкая консистенция придают начинке желаемые внешние и вкусовые характеристики.
- Термостабильность начинок в широком диапазоне массовой доли сухих веществ.
- Чистый вкус без посторонних привкусов, не маскирует вкус и аромат готовой начинки.
- Устойчивость к замораживанию-размораживанию сохраняет первоначальные свойства начинки при хранении и транспортировке при низких температурах.
- Возможность использования в любых видах термостабильных начинок: фруктово-ягодных, мармеладных, кремовых (ванильных, шоколадных и др.), гастрономических и т.д.

Мы предлагаем не только высококачественные ингредиенты от мировых производителей, но и полный комплекс технологической поддержки.

**Свяжитесь со специалистами “Балтийской Группы” для получения более подробной информации, документации, образцов, технологической консультации - мы будем рады помочь Вам создать востребованные продукты.**