

# КАРАМЕЛЬНАЯ КРОШКА КЛАССИКА™

## ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ – ДОБАВИТ ВКУС И НАСТРОЕНИЕ!

Пресс-служба ГК «СОЮЗСНАБ»

**С**оздание новинок в ассортиментном портфеле кондитерских предприятий чаще всего связано с появлением новых вкусов, а специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» предлагают кондитерам поэкспериментировать со структурой! В Инновационно-технологическом центре холдинга был разработан продукт, не имеющий аналогов на российском рынке – карамельная крошка Классика™. Особенность добавки в том, что она сохраняет хрустящие свойства даже после выпечки в таких видах мучных изделий, как сахарное, песочное печенье. Обладая любимым потребителями вкусом молочной карамели, который в последнее время занимает топовые позиции на мировом рынке кондитерских изделий, карамельная крошка Классика™ позволяет добиться интересных органолептических эффектов.

Ниже представлены лишь некоторые успешно внедренные технологами ГК «СОЮЗСНАБ» на предприятиях отрасли решения, которые позволили производителям расширить свой ассортимент и привлечь новых потребителей.

### ХРУСТЯЩАЯ СЛОЙКА – ЯРКИЙ ЭКСПЕРИМЕНТ С ОЩУЩЕНИЯМИ!



Новинка на рынке слоеных изделий – мини-слойка с хрустящей карамельной крошкой. Благодаря овсяным хлопьям, входящим в состав теста, продукт обладает повышенной пищевой ценностью. А карамельная крошка обеспечивает слойке хрустящие свойства и вкус молочной карамели.

### «АМЕРИКАНЕР» НА РУССКИЙ ЛАД!

«Американер» – традиционное американское печенье, в которое

обычно добавляются цукаты, орехи, шоколадная капля.

Технологи ГК «СОЮЗСНАБ» обновили рецептуру, впервые добавив в нее карамельную крошку! Получилось вкусно и необычно. Американское печенье отличается от традиционного сухого печенья более мягкой тягучей текстурой и как раз с этой текстурой контрастирует хрустящая карамельная крошка.



### КЕКС В СЛАДКОЙ КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКЕ – ДВОЙНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!



При производстве кексов крошка использовалась для посыпки заготовок до выпечки. Готовые изделия получились с аппетитной сладкой корочкой, обеспечивающей карамельно-молочный вкус.

### ШОКОЛАД С КАРАМЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ – ПОПУЛЯРНЫЙ ВКУС, ОРИГИНАЛЬНАЯ СТРУКТУРА

Технологи ГК «СОЮЗСНАБ» разработали несколько видов плиточного шоколада, в состав которого включили карамельную крошку: темный, горький, молочный. Сочетание карамельно-шоколадного вкуса и хрустящей структуры понравилось



кондитерам, а после выпуска плиток в продажу – и потребителям.

Шоколад с карамельной крошкой можно производить на традиционных линиях по отливке плиточного шоколада с добавками.

В заключение следует отметить, что карамельная крошка универсальна. Ее можно использовать не только в качестве декора, но и класть внутрь мучных изделий и печенья, добавлять в штрейзельную крошку, использовать в составе кондитерских изделий сахаристой группы и батончиков. Особое внимание по мнению специалистов ГК «СОЮЗСНАБ» следует обратить на возможность использования карамельной крошки в производстве снеков для детской и молодежной аудитории. Именно эта категория потребителей сегодня особенно любит экспериментировать со вкусовыми ощущениями. «Похрусти, не грусти!», «Веселая карамелизация!» – эти яркие молодежные слоганы как нельзя лучше передают потенциал использования карамельной крошки в широком ассортименте кондитерских снеков.

Возможности ГК «СОЮЗСНАБ» позволяют производить карамельную крошку по заказу клиентов с различными вкусами и цветами. В лабораторных условиях уже отработаны такие вкусы, как апельсин, кофе, малина, мед. Не вызывает сомнения тот факт, что расширение линейки этой перспективной кондитерской добавки наряду с технологической поддержкой специалистов ГК «СОЮЗСНАБ» даст производителям возможность пополнить свой ассортимент конкурентоспособными новинками. ●

Центральный офис  
ГК «СОЮЗСНАБ»

143405, Россия, МО, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6,  
тел./факс: (495) 937-87-37/20,  
e-mail: mail@ssnab.ru,  
www.ssnab.ru