



РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ МЯСНОВЪ ПЕКАРНЯ

ХЛЕБ ТАКОЙ, КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ:
МАКСИМАЛЬНО ПОЛЕЗНЫЙ И ЛЕГКО
УСВАИВАЛСЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКИМ
ОРГАНИЗМОМ, И ПРОИЗВОДИТСЯ ОН
ПО АУТЕНТИЧНЫМ РЕЦЕПТАМ:

- Простые и **понятные ингредиенты**, без использования **улучшителей**: мука, вода, соль и закваска.
- Мы применяем только лучшее оборудование;
- Самые важные операции – **разделка и формовка теста делаются вручную**, с особой заботой и осторожностью наших лучших пекарей;
- Настоящая **закваска**;
- Длительные циклы производства без использования улучшителей и ускорителей, позволяющие производить хлеб таким какой он должен быть;





Почему хлеб на закваске лучше, чем хлеб на дрожжах:

Уникальный вкус и аромат

Легко усваиваемый человеческим организмом

Пористый мякиш и хрустящая корочка

Натуральные ингредиенты
а значит хлеб получается натуральным и вкусным

ПРОДУКТЫ
МЯСНОВЪ



РЖАНЫЕ ХЛЕБА



- **Ржаной хлеб на закваске ГОСТ** – разработан по рецептуре ГОСТ, в нашем рецепте используется 80% ржаной муки и всего 20% пшеничной



- **Ремесленный Бородинский хлеб** – это традиционный русский хлеб с мягкой корочкой и плотным, пористым мякишем. Этот хлеб обладает насыщенным и чуть сладковатым вкусом, а становится он таким благодаря заварке (смесь ржаной муки, солода, молотого кориандра и горячей воды)



- **Пумперникель** - готовится по традиционной немецкой рецептуре из ржаной муки грубого помола с добавлением 65% цельных зерен ржи, семян льна, кунжута, ржаных хлопьев и солода. Пумперникель отличается глубоким солодовым, слегка сладковатым вкусом и насыщенным ароматом, богат клетчаткой, аминокислотами и микроэлементами



Пшеничные хлеба

Для своего хлеба мы используем муку высокого качества и храним в тканевых силосах. Среди пшеничного хлеба можно выделить традиционные европейские хлеба (французские багеты, итальянские чиабатты), русские хлеба (батон и пшеничный хлеб), пшеничные булочки для бургеров.



- **Итальянская чиабатта – белый европейский хлеб на закваске** с хрустящей корочкой, воздушным мякишем и огромными порами. Этот хлеб получается таким благодаря процессу естественной ферментации (брожения), который длится около 20 часов.



- **ХЛЕБ ИТАЛЬЯНСКИЙ ДОМАШНИЙ НА ЗАКВАСКЕ**

Хлеб выпекается из трёх видов муки – пшеничной высшего и первого сортов, а также ржаной цельнозерновой. В составе также присутствует солод, который делает хлеб чуть темнее по цвету, и придает ему слегка сладковатый вкус и неповторимый аромат.

ДИЕТИЧЕСКИЕ ХЛЕБА

В линейке наших диетических хлебов представлены бездрожжевые, хлеба с отрубями и злаками.

А часто ли вы видели тостовый хлеб с коротким сроком годности и чистым составом?



- **ХЛЕБ ДЛЯ ТОСТОВ ЗЕРНОВОЙ**

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ С РУМЯНОЙ КОРОЧКОЙ, ВОЗДУШНЫМ И ОЧЕНЬ НЕЖНЫМ МЯКИШЕМ. ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЭНДВИЧЕЙ.



- **ХЛЕБ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ПШЕНИЧНЫЙ С ВОДОРОСЛЯМИ И СЕМЕНАМИ ЧИА**

МАКСИМАЛЬНО ПОЛЕЗНЫЙ ХЛЕБ! ПШЕНИЧНЫЙ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ СОЗДАН НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДОРОСЛЕЙ И СЕМЯН ЧИА. ХЛЕБ «С МОРСКОЙ НОТКОЙ» ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ. А ЕЩЕ ЕГО ОЦЕНЯТ ТЕ, КТО ВЕДЕТ ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ!



- **ХЛЕБ БЕЗДРОЖЖЕВОЙ РЖАНО-ЦЕЛОЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ ЛЬНА И ТЫКВЫ**

ПЫШНЫЙ МЯКИШ, ТОНКАЯ ХРУСТЯЩАЯ КОРКА, ГУСТОЙ ХЛЕБНЫЙ АРОМАТ ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЕМЯН ЛЬНА, ПЛЮЩЕННОГО ОВСА, СЕМЕЧЕК ПОДСОЛНУХА И ТЫКВЕННЫХ СЕМЕЧЕК.



РЕМЕСЛЕННЫЕ БУЛОЧКИ ДЛЯ БУРГЕРОВ

Почувствуй себя шеф-поваром: собери
свой бургер сам!

Созданы специально для бургеров! И не только потому, что идеально подходят по диаметру котлетам, но и потому, что отлично дополняют вкус мяса. В состав мы добавили семена чиа и кунжута – вкусные и полезные: они богаты ненасыщенными жирными кислотами, минералами, а ещё являются отличным источником растительного белка и клетчатки. Рекомендуем немного обжарить булочки перед приготовлением бургеров, чтобы они стали ещё более аппетитными.

А еще у нас они представлены в разных цветовых вариантах – большое поле для творчества!

