



Производственное унитарное предприятие “Полоцкие напитки и концентраты”

г. Полоцк, Республика Беларусь

Мы предлагаем:

- ✓ Инновационный продукт высокого качества
- ✓ Гибкие условия сотрудничества
- ✓ Бесплатное предоставление образцов



Экстракты солодовые

Экстракт солодовый - продукт, полученный путем экстрагирования и концентрирования раствора экстрактивных веществ из солода и злаковых культур



Новинка!

10 видов экстрактов:

- солодовый ячменный светлый неохмелённый
- солодовый ячменный светлый охмелённый
- солодовый ячменный тёмный неохмелённый
- солодовый ячменный тёмный охмелённый
- ячменно-солодовый светлый неохмелённый
- ячменно-солодовый светлый охмелённый
- ячменно-солодовый тёмный неохмелённый
- ячменно-солодовый тёмный охмелённый
- ржано-солодовый тёмный неохмелённый
- экстракт солодовый высокоплотный «ЭКСТРА»

Массовая доля сухих веществ: $70 \pm 2\%$.

Кислотность: от 2 до 40 см³ раствора гидроокиси натрия концентрации 1,0 моль/дм³ на 100 см³ воды.

Массовая доля сухих веществ: $74 \pm 2\%$.

В хлебопекарной и кондитерской промышленности экстракты солодовые:

- ✓ улучшают вкус и насыщенность цвета, придают солодовый аромат продукту
- ✓ усиливают карамелизацию мякиша, а так же делают его более эластичным и пористым
- ✓ продлевают срок годности готового продукта
- ✓ увеличивают выход готовой продукции

Предприятие “Полоцкие напитки и концентраты” выпускает **10 видов** экстрактов солодовых:

- **6 неохмеленных** используются в хлебопечении, кондитерии, а также в пивоварении

- **4 охмеленных** используются в пивоварении и хлебопечении

Новинкой предприятия является экстракт солодовый высокоплотный “ЭКСТРА”, в котором массовая доля сухих веществ составляет $74 \pm 2\%$.

Использование экстракта с высокой плотностью является ключевым фактором в оптимизации производственных процессов.

Выбор высокоплотного экстракта «ЭКСТРА» обеспечивает экономию ресурсов на всех этапах производства и способствует созданию более экономически эффективной продукции и расширению ассортимента.



В пивоваренной промышленности экстракты солодовые применяются для:

- ✓ сокращения цикла приготовления пива
- ✓ насыщения цвета пива
- ✓ улучшения вкуса тёмного пива
- ✓ приготовления пива любого сорта

УП “Полоцкие напитки и концентраты”
предлагает рассмотреть специальное предложение!

Коммерческая информация

Экстракты солодовые используются в хлебопечении, кондитерии, сфере диетического питания, формакалогии, пивоварении.

Применение экстрактов солодовых в производстве позволит получить:

- ✓ **уникальный продукт для Вашего производства**
- ✓ **конкурентное преимущество**
- ✓ **качественное улучшение Вашего продукта**

Экстракты солодовые расфасовываются в:

- канистру 3л (4кг); 10л (14кг)
- полиэтиленовые бочки 48л (60кг), 65л (80кг), 127л (160кг)
- еврокуб - 1000л (1300кг)

*Возможна отгрузка наливом в автоцистерны (ориентировочный вес нетто 23000 кг).

*Возможна фасовка в тару Покупателя.

*Доставка осуществляется автомобильным транспортом Поставщика или Покупателя.

✓ **ПРЕДОСТАВЛЯЕМ СКИДКИ ОТ ОБЪЁМОВ**

Срок годности и условия хранения:

12 месяцев при соблюдении условий транспортирования и хранения.

В потребительской упаковке хранить в затемнённых вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности воздуха не более 90% и температуре воздуха от +2,0 С до +25,0 С; в транспортной упаковке хранить в затемнённых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90% и температуре воздуха от -40 С до +30 С.



Производственное унитарное предприятие
“Полоцкие напитки и концентраты”

✉ info@napitkipol.by
🌐 napitkipol.by



ул. Пролетарская, 8, 211413,
г. Полоцк, Витебская область, ,
Республика Беларусь

