

Коммерческое предложение ОАО «Дрожжевой комбинат»



Дрожжи – это уникальный богатейший природный источник витаминов группы В, аминокислот, микро- и макроэлементов, белка. Белки дрожжей по качеству близки к белкам мяса, рыбы и молока. Не случайно дрожжи являются основным компонентом производства хлеба – ценнейшего продукта в рационе человека.

Дрожжи, выпускаемые ОАО «Дрожжевой комбинат», характеризуются исключительной бактериологической чистотой, не содержат никаких добавок, это богатейший источник витаминов В1, В2, В6, кальция, железа, фосфора, белков, аминокислот. Качество нашей дрожжевой продукции соответствует требованиям стандартов и технических условий, подтверждено удостоверениями государственной гигиенической регистрации и сертификатами соответствия в Национальной

системе сертификации Республики Беларусь и свидетельствами о государственной регистрации на территории таможенного союза Республики Беларусь, Республики Казахстан и Российской Федерации.

Дрожжи хлебопекарные сушеные активные



Предназначены для производства хлебобулочных изделий. Изготавливаются по ТУ BY 100104781.018-2010, подъемная сила дрожжей высшего сорта в день изготовления – 45-50 мин.

Дрожжи хлебопекарные сушеные активные выпускаются расфасовкой по 20г, 100 г, 250г, 500г, 1 кг, 20кг. Срок хранения дрожжей хлебопекарных сушеных активных высшего сорта 14 мес. Для реализации в розничной сети дрожжи хлебопекарные сушеные активные выпускаются в потребительской упаковке – шоубоксы- по 25 штук по 20 г. Дрожжи сушеные активные требуют активации перед замесом теста.

В производственных условиях: растворить 1 кг дрожжей в 5 л теплой воды (35-38С), добавить 50 г сахара, тщательно перемешать и оставить на 5-10 минут (для активации). Затем замесить тесто по рецепту.

В домашних условиях: 10 г дрожжей растворить в половине стакана теплой (35-38°С) воды, добавить чайную ложку сахара, размешать и оставить на 30 мин для растворения, далее замесить тесто по рецепту. Вскрытый пакет хранить в прохладном месте не более 10 дней (при температуре 0-4 градуса).

Дрожжи сушеные «Спиртовые»

Дрожжи сушеные «Спиртовые» реализуются расфасовкой 100г, 250 г, 500 г.

Рекомендуется для сбраживания пищевого крахмал- и сахаросодержащего сырья (заваренная мука, сахар, соки, варенье и др.).

Перед применением содержимое упаковки (100г) развести в 1 л теплой воды (30-35°С), добавив 2-3 ст. л. сахара. Через 30 мин. дрожжи внести в основное количество браги. Бродить при комнатной температуре, в идеале при 29-33°С (избегать резких температурных контрастов). Рекомендуемый расход дрожжей: 100 г на 20-25 л браги. Хранить при температуре не выше +35°С. Срок годности 15 месяцев.



Дрожжи сушеные «Винные»

Предназначены для сбраживания плодово-ягодного сырья, как в производственных, так и в домашних условиях. В домашних условиях дрожжи сушеные «Винные» применяют при изготовлении традиционных национальных напитков вина, настоек, ликеров для личного потребления.

Рекомендуемая норма расхода: 3-5 г на 10 литров сока в домашних условиях; 3-3,5 кг на 1000 дал в производственных условиях. На 10 л сока необходимо взять 1 -2 чайные ложки дрожжей. Дрожжи предварительно растворить в одном стакане теплого сока (30 – 35°С), добавив 1 -2 чайные ложки сахара. Через 30 минут дрожжи можно вносить в 10 литров сока. Бродить при температуре 30 – 35 °С до прекращения образования пузырьков (углекислого газа).

Дрожжи сушеные «Винные» реализуются расфасовкой 100г, 250 г, 500 г. Хранить в сухом месте при комнатной температуре. Срок годности 15 месяцев.





Для ознакомления:

Регулятор роста РОСТМОМЕНТ – экологически чистый биорегулятор и стимулятор жизнедеятельности растений на основе дрожжей. Является уникальной разработкой ОАО «Дрожжевой комбинат» (Республика Беларусь) и произведён по специальной технологии, позволяющей получить природный, высокоэффективный стимулятор роста растений **без химических добавок**.

ЧЕМ ПОМОЖЕТ РАСТЕНИЯМ РОСТМОМЕНТ:

- значительно увеличит урожайность овощных и зерновых культур, повысит питательную ценность и сроки хранения урожая;
- ускорит развитие, рост, прохождение физиологических фаз, отмечено более раннее цветение и активация формирования генеративных органов;
- повысит защитные функции растений к неблагоприятным погодным условиям (возвратные заморозки, засуха, переувлажнение и засоление почвы);
- усилит защитные функции растений к болезням и поражениям вредителей;
- смягчит угнетающее действие химических препаратов (ядохимикатов) по защите растений при комплексных обработках;
- уменьшит последствия стрессовых факторов при пересадке, рассада становится устойчивой и отлично приживается при пикировке и пересадке в открытый грунт;

Действие регулятора роста **РОСТМОМЕНТ** основано на нормализации биохимических процессов в живой клетке, улучшении обмена веществ. Широкий спектр аминокислот, являющихся кирпичиками роста растений и содержащихся в регуляторе роста РОСТМОМЕНТ обладает повышенным биостимулирующим действием на рост и развитие растений, им свойственна высокая миграционная подвижность в почве.

РОСТМОМЕНТ содержит в себе биологически активные вещества:

- белковые вещества, а это – 20 аминокислот, из них 8 незаменимых;
- моно- и полисахариды;
- макро- и микроэлементы: калий, магний, фосфор, марганец, железо, медь, кальций, натрий и другие.
- производные витаминов В₁, В₂, В₃, В₆, РР.

РОСТМОМЕНТ предназначен для применения в организациях агропромышленного комплекса, личных подсобных хозяйствах, дачных участках и квартирах.

Расфасовка 100г, 25кг.

Срок годности 100г – 30 месяцев, 25кг – 21 месяц.

220030, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Октябрьская, 14
тел/факс (8-017) 328-64-21, тел. (+37517) 226-05-92
e-mail: reklama.mdk@mail.ru / www.belyeast.by / www.belyeast.ru