



**FOODMIX**  
ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

**КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ**  
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

2021



## ОГЛАВЛЕНИЕ

- 02 О КОМПАНИИ FOODMIX
- 04 СМЕСИ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- 24 СМЕСЬ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ
- 25 СМЕСИ ДЛЯ ХЛЕБЦЕВ
- 26 УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ МУКИ И ТЕСТА
- 28 СМЕСИ ДЛЯ СДОБНЫХ И СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- 31 СУХИЕ НАЧИНКИ
- 33 ГОТОВЫЕ НАЧИНКИ
- 34 ПАСХАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
- 35 ЖЕЛЕЙНЫЕ КУБИКИ
- 36 САХАРНЫЙ СИРОП



## О КОМПАНИИ FOODMIX

– Компания «Фудмикс»: что Вы можете рассказать о себе как о компании?

– Компания «Фудмикс» – это динамично развивающийся российский производитель многофункциональных и высококачественных ингредиентов для кондитерской и хлебопекарной промышленности. Выпускаемая нами продукция прошла сертификацию и соответствует нормам ISO 22000-2007, которые определяют требования для системы управления безопасностью пищевых продуктов для предприятий, участвующих в цепи создания пищевых продуктов. Мы ответственно подходим к вопросам качества.

– Вы только производите?

– Мы также являемся торговой организацией. Две производственные площадки, офис, склады в Санкт-Петербурге и Москве помогают предоставлять нашим клиентам сервис высокого уровня.

– Ваша продукция представлена только на российском рынке?

– Наша компания стремительно развивается, и на сегодняшний день представлена не только на рынке России, но также и Беларуси, Азербайджана, Казахстана, Армении.

– Что Вы предлагаете своим клиентам, почему они выбирают именно Вас?

– Мы всегда прислушиваемся к пожеланиям наших клиентов и предлагаем им выгодные и инновационные решения. Наша компания следит за основными тенденциями и постоянно развивает ассортимент, мы задаем тренды. Наши технологи-демонстраторы всегда рады помочь клиентам в расширении ассортимента выпускаемой продукции, обеспечивая всестороннюю поддержку и технологическое сопровождение.

– Вы проводите семинары? Выезжаете к клиентам?

– Наш обучающий центр позволяет проводить для наших клиентов семинары с презентациями новых концептов, вебинары и индивидуальные отработки в оборудованном демонстрационном зале. Наши технологи-демонстраторы также выезжают к клиентам на отработки, расширяют ассортимент выпускаемой продукции и внедряют новые технологии.

– Какова Ваша основная цель?

– Наша цель – стать надежным партнёром для своих клиентов! Наш девиз – "Всегда идея впереди!"

*Для удобства наших клиентов мы запустили "Горячую линию технолога".  
Данная опция бесплатна, она позволяет нашим клиентам при необходимости получить технологическую поддержку и практические советы по работе с нашей продукцией и предоставленными рецептурами.*



*Rustic Dark - чиабатта*

## SOFIPAN - RUSTIC DARK & SOFIPAN - RUSTIC WHITE

Смеси для производства традиционных европейских хлебов с хрустящей корочкой и крупнопористым мякишем.

Дозировка:	10%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Багет
	Чиабатта
	Основа для пиццы
	Хлеб ремесленный

*Rustic Dark - ремесленный**Rustic White - основа для пиццы**Rustic White - багет*



Ремесленный

## SOFIPAN - МАЛЬТМИКС

Универсальная смесь на основе натуральных закваски и солода для производства хлебобулочных изделий.

Дозировка:	15%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Фокачча
	Хлеб ремесленный
	Булочки десертные
	Хлеб пшенично-ржаной



Булочки десертные



Фокачча



Пшенично-ржаной





"Бородинский"

### МОНТЕКОРН - РЖАНОЙ ЭКСТРА

Смесь для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Специи и пряности, входящие в состав, подчеркнут аромат и вкус хлеба.

Дозировка:	20%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб «Бородинский»
	Хлеб «Немецкий»
	Гофры ржаные
	Корзиночки ржаные

"Бородинский"



"Немецкий"



Корзиночки ржаные





Пшенично-ржаной

## МОНТЕКОРН - СОЛОДОВО-МЕДОВЫЙ

Смесь для производства традиционных темных сортов хлеба с ароматом меда и ржаной закваски.

Дозировка:	25%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб пшенично-ржаной
	Хлеб пшенично-ржаной с сухофруктами



Пшенично-ржаной



Пшенично-ржаной с сухофруктами





*Ржано-пшеничный*

### МОНТЕПАН - ЗАВАРНОЙ

Смесь для производства хлебов по типу «заварных». Придают изделию классический вкус и аромат ржаного заварного хлеба - Бородинского, Московского, Карельского.

Дозировка:	20%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб ржано-пшеничный Хлеб пшенично-ржаной
------------------	--

*Пшенично-ржаной**Ржано-пшеничный*



Ржаной

## SOFIRAN - ФЕРМЕРСКИЙ

Смесь с «чистой» этикеткой для производства ржаных хлебобулочных изделий.

Дозировка:	30%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб пшенично-ржаной
	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб ржаной
	Хлеб пшенично-ржаной с сухофруктами



Пшенично-ржаной



Пшенично-ржаной с сухофруктами



Ржано-пшеничный





Пшеничный оригинальный

## МОНТЕКОРН - СЫР И ЛУК

Смесь для производства пшеничного хлеба. Хлопья лука и сыр придают хлебу неповторимый вкус и аромат.

Дозировка:	20%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Оригинальный пшеничный хлеб Хлебная корзина Булочки для хот-догов Гриссини Галеты
------------------	---

Булочки для хот-догов



Гриссини



Пшеничный оригинальный





Пшенично-ржаной

## МОНТЕКОРН - УТРЕННИЙ

Смесь для производства ржано-пшеничных и пшенично-ржаных изделий. Овсяные, кукурузные и картофельные хлопья, мак, яблоки и арахисовая мука придают хлебу оригинальный вкус и аромат.

Дозировка:	25%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб пшенично-ржаной Хлеб тостовый
------------------	---------------------------------------



Тостовый



Пшенично-ржаной





Пшеничный оригинальный

## МОНТЕКОРН - ТИРОЛЬСКИЙ

Смесь для производства пшеничного хлеба из комбинации разных сортов муки. Семена подсолнечника и тыквы, кусочки моркови и кунжута, молочные продукты и хлопья в составе делают вкус хлеба неповторимым.

Дозировка:	20%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб пшеничный
	Хлеб пшеничный оригинальный

Пшеничный оригинальный



Пшеничный





Зерновой

## SOFIPAN - MULTIGRAIN

Смесь с семенами льна, тыквы и подсолнечника для производства зерновых хлебобулочных изделий с пониженным содержанием соли.

Дозировка:	до 50%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб зерновой
	Хлеб пшенично-ржаной
	Слойка зерновая



Слойка зерновая



Зерновой



Пшенично-ржаной



*Нордлендер*

## МОНТЕПАН - НОРДЛЕНДЕР

Мультизерновая смесь, предназначенная для производства ржаных «тяжелых» немецких хлебов.

Дозировка:	100%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб «Нордлендер» - 100%
	Хлеб «Зерновой» - 30%

*Нордлендер**Зерновой*



*Пшенично-ржаной*

### МОНТЕПАН - ТЕМНЫЙ ЗЕРНОВОЙ

Смесь на основе подсолнечника для производства пшенично-ржаных хлебоулочных изделий.

Дозировка:	50%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%
Готовые решения:	Хлеб пшенично-ржаной



*Пшенично-ржаной*





*Ржаной*

## МОНТЕПАН - ЛИТОВСКОЕ ЗЕРНЫШКО

Смесь для производства ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба. Хлеб имеет насыщенный вкус и аромат традиционных прибалтийских хлебов.

Дозировка:	50%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб ржаной
	Хлеб ржано-пшеничный

*Ржаной**Ржано-пшеничный*



Сдоба "Боярская"

## SOFIPAN - БОЯРСКИЙ

Смесь для производства ржаных хлебобулочных изделий с ржаным солодом и отрубями.

Дозировка:	40%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб ржаной Сдоба "Боярская"
------------------	---------------------------------



*Сдоба "Боярская" - это сдоба профилактического назначения, обогащенная пищевыми волокнами, количество которых в готовом изделии достигает 25% от суточной нормы.*

Хлеб ржаной "Богатырский"



Сдоба "Боярская" с желейными кубиками





Ржано-пшеничный

### МОНТЕПАН - ЗАВАРНОЙ ОВОЩНОЙ

Смесь для производства хлебов по типу «заварных» с овощами в составе: морковь, томатами и паприкой.

Дозировка:	25%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб ржано-пшеничный
	Хлеб пшенично-ржаной



Ржано-пшеничный



Пшенично-ржаной





Пшеничный

## МОНТЕПАН - МЕКСИКАНСКИЙ

Смесь для производства хлебобулочных изделий с большим содержанием овощей: лука репчатого, моркови, паприки, томатов, сельдерея.

Дозировка:	20-30%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб пшеничный
	Хлебные палочки
	Багет
	Панини



Пшеничный



Хлебные палочки



Багет





Пшеничный

## МОНТЕКОРН - ЙОД ПЛЮС

Смесь с добавлением сушеной водоросли ламинарии и лука для производства пшеничных хлебобулочных изделий.

Дозировка:	25%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб пшеничный
	Хлеб пшенично-ржаной
	Тостовый хлеб
	Хлебные палочки

*Из смеси получается хлеб профилактического назначения, обогащенный биологически активными веществами, витаминами, макро- и микроэлементами.*

Хлебные палочки



Тостовый



Пшенично-ржаной





Тостовый хлеб

## SOFIPAN - TOAST

Смесь для производства пшеничных хлебобулочных изделий.

Дозировка:	10%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Булочки для хот-догов
	Булочки для френч-догов
	Булочки для гамбургеров
	Тостовый хлеб



Тостовый хлеб



Булочки для хот-догов



Булочки для гамбургеров





Хлеб кукурузный

## SOFIPAN - КУКУРУЗНЫЙ

Смесь для производства пшеничных хлебобулочных изделий, в состав которой входят семена подсолнечника.

Дозировка: 15%  
 Фасовка: 10 кг  
 Срок хранения: 12 месяцев  
 Условия хранения: 5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения: Хлеб кукурузный  
 Булочки с сыром

Хлеб кукурузный с сыром



Булочки с сыром





Хлеб гречневый

### SOFIPAN – ACTILINE АРТ. ГРЕЧА

Смесь на основе гречневой муки для производства пшеничных хлебобулочных изделий.

Дозировка:	20%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Хлеб гречневый Хлебные палочки
------------------	-----------------------------------

*Изготовленные из смеси изделия отличаются повышенным содержанием железа и других микроэлементов в составе, что делает их особенно полезными.*

Хлебные палочки



Хлеб гречневый







## SOFIPAN - LEO

Смесь для декорирования хлебобулочных изделий.

Дозировка:	1 кг смеси на 1 л воды
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%





### **SOFIPAN - ACTIV LIFE ART. РЖАНОЙ**

Смесь для производства ржано-пшеничных хлебцев.

Дозировка:	100%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

### **SOFIPAN - ACTIV LIFE ART. БОРОДИНСКИЙ**

Смесь для производства ржано-пшеничных хлебцев со вкусом тмина и кориандра.

Дозировка:	100%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

### **SOFIPAN - ACTIV LIFE ART. РАЗНОЗЛАКОВЫЙ**

Смесь для производства ржано-пшеничных хлебцев со злаковыми культурами.

Дозировка:	100%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%





### СОФИПРО - ОПТИМА АРТ. СОФТ

Улучшитель для производства пшеничных хлебобулочных изделий. Улучшает реологические свойства теста, увеличивает объем и мягкость.

Дозировка:	0,2-1,5%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

### МАСТЕРМИКС - ОБЪЕМ ПШЕНИЧНЫЙ

Улучшитель комплексного действия для производства пшеничных хлебобулочных изделий.

Дозировка:	0,1-0,3%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%





### МАСТЕРМИКС - АНТИКАБО

Улучшитель для предотвращения картофельной болезни хлебобулочных изделий.

Дозировка:	0,05-0,3%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

### МОНТЕ-СЛОЙКА ПЛЮС

Улучшитель для производства дрожжевых и бездрожжевых хлебобулочных слоёных изделий с возможностью заморозки полуфабрикатов.

Дозировка:	0,5-3,0%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%





Фигурная сдоба

## SOFIPRO - VITA РОМОВАЯ

Смесь для производства высокорцеатурных сдобных изделий из пшеничной муки. Готовые изделия имеют легкий ванильно-ромовый аромат.

Дозировка:	5-10%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Ромовая баба Фигурная сдоба
------------------	--------------------------------



Булочки



Ромовая баба



Фигурная сдоба





Сдоба

## SOFIPAN - AROMASWEET

Смесь для производства высокорцефтурных сдобных изделий из пшеничной муки. Готовые изделия имеют сливочный вкус с нотками красного апельсина.

Дозировка:	3-5%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

Готовые решения:	Сдоба
	Пироги
	Пасхальная выпечка
	Круассаны, рулеты
	«Дениши»



Пасхальная выпечка



Круассаны



Дениши





### МОНТЕ - ПОНЧИК 01

Смесь для производства пончиков, донатсов и берлинеров с классическим вкусом.

Дозировка:	30-33%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

### МОНТЕ - ПОНЧИК 02

Смесь для производства пончиков, донатсов и берлинеров с ванильным вкусом.

Дозировка:	20-25%
Фасовка:	10 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%





### НАЧИНКА МАКОВАЯ «ЭКСТРА»

Смесь для приготовления маковой начинки холодным способом. Подходит для производства сдобных и слоеных изделий.

Дозировка:	1000 г смеси на 650-800 г воды
Фасовка:	20 кг
Срок хранения:	9 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

### СМЕСЬ «SOFILLING ФРУКТОВЫЙ АРТ. ЯБЛОКО КУБИК»

Смесь с высоким содержанием натуральных яблок для приготовления начинки холодным способом.

Дозировка:	1 кг смеси на 4 кг воды
Фасовка:	1 кг
Срок хранения:	9 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%







### СМЕСЬ «ТОМАТ-БАЗИЛИК»

Смесь для приготовления начинок и фондов для хлебобулочных изделий. Подходит для тестовых заготовок и для готовых изделий: пицца, focaccia, гриссини, гамбургеры, мини-багеты и другие.

Дозировка:	3-5% от общего кол-ва начинки
Фасовка:	1 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%

### СМЕСЬ «ЧЕСНОК С ЗЕЛЕНЬЮ»

Смесь для приготовления начинок и фондов для хлебобулочных изделий. Используется как для тестовых заготовок, так и для готовых изделий.

Дозировка:	3-5% от общего кол-ва начинки
Фасовка:	1 кг
Срок хранения:	12 месяцев
Условия хранения:	5-20 °С, отн.влажность 75%





### «ДЭЛЛИКРЕМ» И «ДЭЛЛИФРУТ»

Готовые к употреблению начинки для кондитерских и хлебобулочных изделий. Термостабильны, выдерживают заморозку и дефростацию.

Фасовка: 1 кг; 5 кг  
Срок хранения: 9 месяцев  
Условия хранения: 5-20 °С, отн.влажность 75%

### МАКОВЫЕ НАЧИНКИ

Готовые к употреблению термостабильные начинки с высоким содержанием пищевого мака. Подходят для производства различных хлебобулочных изделий.

Фасовка: 15 кг  
Срок хранения: 6 месяцев  
Условия хранения: 5-20 °С, отн.влажность 75%



## ПАСХАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### СМЕСИ ДЛЯ ПАСХАЛЬНОЙ ВЫПЕЧКИ

- Монтемикс 45/01 (для бездрожжевого кулича)
- SofiPro - Vita арт. Ромовая
- SofiPan - Aromasweet

### ПОКРЫТИЯ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ

- Нетаящая пудра "Делли-Свит"
- Помадка сахарная (сухая) белая
- Помадка сахарная 03 (сухая) белая
- Помадка сахарная (сухая) шоколадная
- Помадка сахарная (сухая) цветная
- Айсинг Sofi Icing арт.01
- Айсинг Sofi Icing арт.3D
- Мастика (в ассортименте)



## ЖЕЛЕЙНЫЕ КУБИКИ НА ОСНОВЕ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО ПЮРЕ

Не меняют своих свойств, оставаясь мягкими при воздействии температур; не окрашивают тесто, крем и другие полуфабрикаты.

Применяются при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, подходят для мороженого, мюсли, спортивного питания.

**Фасовка:** 5 кг  
**Срок хранения:** 12 месяцев; 30 суток после вскрытия  
**Условия хранения:** 5-20 °С, отн.влажность 75%

<b>Вкусы:</b>	Ананас	Клубника
	Банан	Лимон
	Вишня	Яблоко
	Гуава	Ассорти
	Киви	

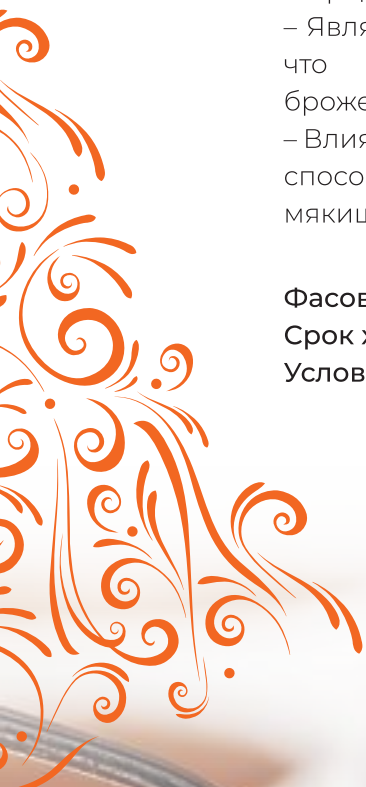


## САХАРНЫЙ СИРОП

Натуральный продукт, без использования искусственных ароматизаторов и красителей. Применяется при производстве хлебобулочных изделий, кондитерских изделий, а также мучных кондитерских изделий.

- Придает мякишу изделия красивый оттенок;
- Продлевает ощущение свежести;
- Является дополнительным питанием дрожжей, что способствует интенсификации процесса брожения теста;
- Влияет на сахаробразующую и газообразующую способности муки, что влияет на объем и структуру мякиша.

**Фасовка:** 6 кг; 12,5 кг  
**Срок хранения:** 12 месяцев  
**Условия хранения:** 15-25 °С, отн.влажность 75%





## ООО «ФУДМИКС»

*Пищевые ингредиенты для кондитерских и  
хлебопекарных производств*

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЛЕНИНСКИЙ ПР-Т, 140Е

+7 (812) 200-42-10

INFO@FOODMIX.SU

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ ТЕХНОЛОГОВ

8 (800) 775-32-62

WEBSITE:  
FOODMIX.SU



INSTAGRAM:  
FOOD\_MIX.SPB

