BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

ПАНЕ МАДЖИА

# «ВКУСЫ МИРА С ПАНЕ МАДЖИА БЬЯНКО»

# ПАНЕ МАДЖИА БЬЯНКО

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

ПАНЕ МАДЖИА

## ИСТОРИЯ НАЗВАНИЯ

Хлеб, получивший свое название по имени деревни Маджиа, расположенной недалеко от озера Лаго-Маджоре на границе Швейцарии и Италии.

Местные пекари ведут закваски, соблюдая традиции сотни лет. Они гордятся ароматной хрустящей корочкой и нежным крупнопористым мякишем своего хлеба, великолепный аромат и вкус которого прекрасно сочетаются с разнообразными дополнениями, будь то сыр, джем, мясо, овощи.

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

# ПАНЕ МАДЖИА БЬЯНКО

ХЛЕБ ИЗ ПЕЧИ

ПАНЕ МАДЖИА

смесь для хлеба с ароматной хрустящей корочкой и нежным крупнопористым мякишем.

- Яркость вкуса и аромата, нежный крупнопористый мякиш
- Натуральность состава, основанного на купаже сухих заквасок
- Экономическая выгода
- Универсальность использования для широкого ассортимента изделий
- Возможность разработки линеек хлебных изделий при использовании только одной смеси.

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

**57%**
*Любят пробовать хлеб других стран*

**66%**
*Потребителей любят пробовать новые виды хлеба*

**Хлеб «Греческий»:**
Смесь Пане Маджиа с маслинами и травами

**Хлеб «Русский»:**
Смесь Пане Маджиа с грибами и луком

**Хлеб «Испанский»:**
Смесь Пане Маджиа с вялеными томатами

**Хлеб «Мексиканский»:**
Смесь Пане Маджиа со смесью перцев

**Хлеб «Швабский»:**
Смесь Пане Маджиа с сухофруктами

**Хлеб «Швейцарский»:**
Смесь Пане Маджиа с клюквой и семечками

**Хлеб «Голландский десертный»:**
Смесь Пане Маджиа с цукатами

***Спрашивайте рецептуры у Вашего менеджера.**

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

По всем вопросам обращайтесь к специалистам компании «Русский Бейклс»:
г. Санкт-Петербург +7 (812) 406 8416
г. Москва +7 (495) 933 12 52
info@bakels.ru