

Группа компаний «Ярмарка»

BRAVÓLLI

PROFESSIONAL

ЭКСТРОВОЩИ
ИННОВАЦИОННЫЕ
ОВОЩНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

революция
в пищевой индустрии,
меняющая правила игры





ЭКСПЕРТ
В РАЗРАБОТКЕ
УНИКАЛЬНЫХ
НОВИНОК

Yelli

BRAVÓLLI

ГОТОВО!



О компании

Группа компаний «Ярмарка» специализируется на производстве высококачественных натуральных продуктов для современного питания, а также ингредиентов для пищевой промышленности.

С 1995 года мы успешно работаем на рынке продуктов питания, в том числе 25 лет разрабатываем пищевые ингредиенты по направлению текстуратов и панировочных решений.



BRAVÓLLI
PROFESSIONAL



BRAVÓLLI

PROFESSIONAL

25 лет на
рынке
пищевых
ингредиентов



Используем
инновационные
технологии



Входим в ТОП – 3
лидеров рынка
панировочных
сухарей в РФ



Разрабатываем
решения под
запрос

Активы компании

технологическая поддержка:
разработка по ТЗ заказчика с участием
бренд-шефа, внедрение и адаптация на
производстве

R&D площадки:
промышленная
экспериментальная

собственные лаборатории:
микробиологическая,
аналитическая и физико-
химическая

25 лет на рынке
пищевых ингредиентов

30
лет

команда профессионалов:
шеф-повара, проектные
менеджеры, технологи,
аттестованные по ГОСТ
дегустаторы

сотрудничество с ВНИИ РАН и ВУЗами по
исследовательским проектам в различных
сферах

Партнеры



ЧЕРКИЗОВО
С 1974



ВКУСВИЛЛ



WILDBERRIES



Берта

группа
компаний

BRAVÓLLI
PROFESSIONAL

Ассортимент



ИННОВАЦИЯ

Экстровоци

Инновационные овощные ингредиенты, произведенные по уникальной технологии, позволяющей получить яркую органолептику без дополнительной подготовки



- Шпинат
- Свекла
- Морковь
- Цукини
- Брокколи
- Тыква
- Корень сельдерея
- Картофель
- Морковь с чили
- Свекла с чесноком
- Морковь с луком
- Морковь с чесноком
- Тыква с имбирем и карри

Панировочные системы

Готовые панировочные миксы и системы со сбалансированным составом специй для придания хрустящей корочки и сохранения сочности блюд.



- Экструзионные панировочные сухари (зерновые и овощные)
- Мука натуральная текстурированная
- Предаст
- Жидкая панировка (льезон)
- Кляры

Технология

ИННОВАЦИЯ



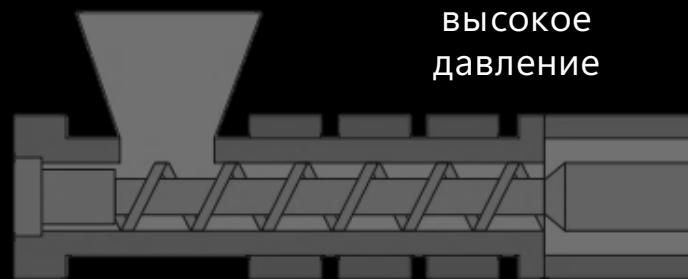
Входящее сырье:

ОВОЩИ
СПЕЦИИ
МУКА



высокая
температура

высокое
давление



экструдер

ЭКСТРОВОЩИ (инстант овощи)

ЭКСТРАМИКС - овощи со
специями в одной грануле

ОВОЩНЫЕ СНЕКИ/ топперы/
овощные панировочные сухари



Экстровощи



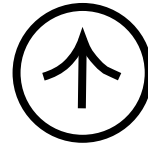
революция
в пищевой индустрии,
меняющая правила игры!



Свежие ОВОЩИ



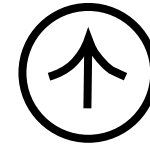
- Затраты на чистку, мойку, резку
- Проблема микробиологической чистоты
- Требуется время на приготовление
- Условия и возможности хранения
- Затраты на списание (порча)
- Нестабильность качества и сезонность



Сушеные ОВОЩИ



- Проблема микробиологической чистоты
- Требуется время на приготовление
- Нестабильность качества
- Требуют дополнительной доработки (очистки)



Сублимиро- ванные овощи



- Высокая стоимость
- Ограниченность ассортимента
- Ограниченность на рынке РФ

Свойства экстровойщей

Улучшенная органолептика и свойства:

- улучшенные вкусовые и ароматические свойства
- однородная консистенция, без комочков при добавлении воды
- снижение нежелательных вкусовых эффектов (например, горечи)
- улучшенные влагосвязывание, влаго- и жиросвязывание

Снижение затрат и ускорение приготовления:

- не требуют приготовления, готовы к употреблению (инстант)
- не требуют мойки, чистки, нарезки
- дешевле сублимированных аналогов
- более интенсивны по вкусоароматике - небольшие вложения в рецептуру
- не требуют специальных условий хранения



Стабильность качества:

- 100% натуральный состав
- микробиологическая стабильность
- стабилизированный цвет
- большая набухаемость и гидратация по сравнению с сушеными овощами или сырьем из свежих овощей
- повышенная усвояемость

Новые технологические возможности:

- возможность создания готовых миксов – несколько ингредиентов в одной грануле

Виды и направления использования

ЭКСТРОВОЦИ



МОНО

экструзионные моноовоци

альтернатива сушеным,
сублимированным и
свежим овощам



ЭКСТРАМИКС

абсолютная
инновация

экструзионные смеси из овощей и
специй в одной грануле

альтернатива премиксам
и вкусоароматическим
добавкам



МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ
ПОЛУФАБРИКАТЫ



СОУСЫ
И МАЙОНЕЗЫ



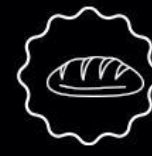
КУЛИНАРИЯ



ОВОЩНЫЕ ПЮРЕ
И СУПЫ



СУХИЕ ЗАВТРАКИ
И СНЕКИ



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
И КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ

BRAVOLLI

PROFESSIONAL

ЭКСТРАМИКС – СТАБИЛЬНЫЙ ВКУС В ОДНОЙ ГРАНУЛЕ

АБСОЛЮТНАЯ ИННОВАЦИЯ

Все необходимые ингредиенты в одной
инстант-грануле - альтернатива готовым
премиксам

- ✓ не нужно отдельно закупать
- ✓ не нужно отдельно хранить
- ✓ не нужно дозировать

Натуральный состав

Дают не только вкус, но и текстуру



BRAVÓLLI

PROFESSIONAL

Виды и направления использования

ЭКСТРАМИКСЫ

абсолютная
инновация

ОВОЩИ + мука + специи

панировка/ наполнитель

ОВОЩИ + специи

наполнитель



смесь «тандури»

- 11 ингредиентов с подобранным сбалансированным букетом специй
 - связывает воду 1:3, в рецептуру вложение 5-10%
- Для колбас/ сосисок

смесь «гарам»

- 8 ингредиентов
 - связывает воду 1:4,5, в рецептуру вложение 5-10%
- Для колбас/ сосисок

смесь «грибная»

- ячменная мука и белый гриб
 - гидратация от 1:3 до 1:5
- Для крем-супов из экструзионных овощей и грибов

- Морковь с чили – 1-3%
- Свекла с чесноком – 1-2%
- Морковь с луком – 3-5%
- Морковь с чесноком – 3-5%
- Тыква с имбирем и карри – 3-5%



ЯРКИЙ ЦВЕТ БОРЩА в любое время

Проблема Потеря пигмента

При длительном хранении свежая свёкла теряет фиолетовый пигмент и становится бурой. Из-за этого борщ может получаться блеклым.

Решение Эстровощ Свёкла

Благодаря термической обработке овощ сохраняет цвет, вкус и аромат целый год.

Как применить Добавить 1% смеси



BRAVÓLLI

PROFESSIONAL

АЛЬТЕРНАТИВА СВЕЖИМ ОВОЩАМ

Проблема Сложности с овощами в мясных изделиях

Использование свежих овощей требует отдельных цехов для переработки и специальных условий хранения. Сушеные овощи не успевают приготовиться в котлетах и других мясных изделиях (например, в пельменях), а сублимированные экономически невыгодны из-за высокой стоимости.

Решение Экстровоци для фарша

Легко дозировать, полностью готовы к употреблению. Для визуальной идентификации овощей в готовом продукте используются гранулы, для усиления вкусовых качеств — порошок (визуально не определяется в готовом изделии).

Как применить

- Шпинат – 1-3%
- Свекла – 0,5-2%
- Морковь – 3-5%
- Цукини – 3-5%
- Брокколи – 5-10%
- Тыква – 5-7%
- Корень сельдерея – для улучшения вкуса 1%, для добавленияпряного вкуса 2 – 5%
- Картофель – 3-7%
- Морковь с чили – 1-3%
- Свекла с чесноком – 1-2%
- Морковь с луком – 3-5%
- Морковь с чесноком – 3-5%
- Тыква с имбирем и карри – 3-5%



НОВОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ПАНИРОВКЕ

Проблема **Натуральность цветных панировок**

Цветные панировки содержат различные красители и в то же время натуральность является ключевым критерием для выбора продукта потребителем. Панировка на основе овощей соответствует ЗОЖ тренду.

Решение **Натуральные овощные панировки**

Натуральный состав, не пригорает, нет явного вкуса овощей, сохраняет цвет после приготовления.



АЛЬТЕРНАТИВА СВЕЖИМ И СУБЛИМИРОВАННЫМ ОВОЩАМ, КРЕМОВАЯ ГУСТАЯ ТЕКСТУРА

Проблема **Загустители и овощи для супов-пюре**

Крем-супы для обеспечения густой текстуры требуют введения загустителей (например, картофельных хлопьев), которые не всегда имеют чистый состав. Также требуется дополнительное время на подготовку и обработку свежих овощей, а на сублиматы - высокие затраты.

Решение **Экстровощи для крем-супов**

Обладают яркой органолептикой и высокими свойствами водосвязывания и набухания. Они обеспечивают густую текстуру без дополнительных загустителей. Экстровощи со специями в одной грануле гарантируют стабильный вкус в каждой партии.

Как применить **10% смеси для густоты**

Для порции супа 250 г достаточно 25 грамм сухой смеси Экстровощей. Можно добавлять в имеющийся суп или использовать как самостоятельный ингредиент: добавить в кипящую воду, размешать до однородности, добавить сливки, перемешать, довести до кипения и фасовать. Супы готовятся быстро и без блендирования.



BRAVÓLLI

PROFESSIONAL

Цветность и состав по любому ТЗ

Образцы, спецификации и цены
высылаются по запросу



The logo for Bravolli Professional features the word "BRAVÓLLI" in a white, serif, all-caps font. A small, stylized flame icon is positioned above the letter "O". The text is set against a solid red rectangular background.

BRAVÓLLI

P R O F E S S I O N A L

Коммерческий директор

Людмила Быкова

+7 (8142) 59 22 84

e-mail: byikova.Lyudmila@tdyarmarka.Ru

Горячая линия технологической поддержки:

+7(911) 408 43 92

www.bravolli-prof.ru

Адрес производственной площадки: Россия,
185013, Республика Карелия, г. о.
Петрозаводский, г. Петрозаводск,
р-н Томицы, ш. Пряжинское, д. 12, стр. 1.