

**Паста, Ларша, Печенья,
Крэкеры и
Новаторы Экструдированного
Продукта**

**Сделайте ваш Продукт
Уникальным, Легким в
Производстве,
Привлекательным и
Конкурентоспособным в Цене**



PERANTANI

Ваш Эксперт в Пасте – Лапше – Кус-
Кусе – Печенье и Экструдированных
Продуктах

РЕШЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПАСТЫ, ЛАПШИ И КУС-КУСА

Мы предлагаем индивидуальное решение ингредиентов для любого сырого материала и любого типа оборудывания

Что стоит за нами

Паста, лапша и кус-кус самое быстро растущая основная еда в мире, входящее в ежедневный рацион многих людей из многих стран.

Сырые продукты как твердые сорта пшеницы в дефиците, подверженные ценовой нестабильности, что неизбежно влияет на производителей. С решением Perantani наши клиенты могут стабилизировать качество и рентабельность продукции. и они также могут использовать местное доступное сырье, обеспечивая при этом желаемое качество для потребителей.

ОБЛАСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ PERANTANI

- Ингредиентные решения
- Услуги по инновациям и идеям
- Дизайн продукта
- Техно-экономическое обоснование и бизнес-план
- Технические консультации
- Центр по производству макаронных изделий, экструдированных продуктов и продуктов для завтрака
- Инновационные услуги для завтраков и закусок

НАША ПРОДУКЦИЯ

- Приготовление пасты, лапши и кус-куса, улучшители внешнего вида и вкуса
- Решение специализированное в пасте
- Здоровье и спорт

УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПАСТЫ - ЛАПШЫ И КУС-КУСА

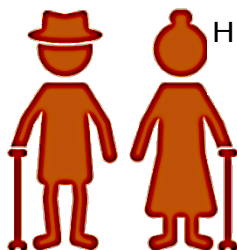
Perantani изучил решения для каждого вида сырья:

DW- Жесткая пшеница; SW- Мягкая пшеница; HW- Твердая пшеница.

ЛИНИЯ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПАСТЫ							
Название продукта	Описание	Цвет и Осветления	Сырье	Улучшение Стабильности	Снежение Липкости	Улучшение твердости	Сокращение Расходов
Prematura Base	Дает дополнительную жесткость, лучшую текстуру и лучшие сенсорные свойства, а также цвет вашей пасте, лапше и кус-кусу	++	DW/SW/HW	+	+	+	+
Prematura Plus	Дает дополнительную жесткость, меньше липкости и лучшую текстуру, а так же и цвет вашей пасте, лапше и кус-кусу, рецепт разработанный для пшеницы мягких сортов.	+++	DW/SW/HW	++	++	++	++
Tapioca Base	Дает дополнительную жесткость и текстуру.	-	SW/HW	++	++	++	++
Tapioca Plus	Дает дополнительную жесткость, меньше липкости, лучшую текстуру, рецепт разработанный для пшеницы мягких сортов.	-	DW/SW/HW/кукуруза/рис	+++	+++	+++	+++
Tarapia	Разработанное решение для очень мягких сортов пшеницы	+++	SW	+++	+++	+++	+++
Sbiriguda	Работанная линия которая добавляет питательные свойства для Атлетов, Детей и людей с особыми диетическими нуждами.	++	DW/SW/HW/кукуруза/рис/соя/маниока	++	++	++	Сделанные на заказ рецепты
Antani	Дает особенный блеск и цвет вашей пасте, лапше и кус-кусу.	+++	SW/HW	-	-	-	+
Stuzzica Lina	Разработанная линия для производства местного сырья	++	DW/SW/HW/просо/сorgho/метличка/бабовые	++	++	++	Сделанные на заказ рецепты



Сегодняшние потребители ценят все больше и больше здоровый образ жизни с акцентом на физические упражнения и питание. Perantani предлагает решения с натуральными улучшителями и добавками, чтобы удовлетворить вкусы потребителей.



Используя смеси Sbiriguda и Stuzzica, Perantani изучил специальную линию для улучшения макаронных изделий, лапши, блюд на завтрак и закусок с омега-3, витаминами, натуральными волокнами, антиоксидантами, источником натуральных белков.



РАВТРВКИ И ВЫДЕРЖАННЫЕ ЗАКУСКИ



Название продукта	Описание	Цвет и Осветления	Сырье	Стабильность Процеса	Текстура и Вкус	Впитываемость Масел	Форма
Apollo	Гладкость теста, Улучшитель Текстуры и Вкуса	+	Мука Пшеничная / Хлопья Картофельные / Мука Кукурузная/Рис/ Маниока / Тапиока / Другие	+++	++	++	++
Demetra	Гладкость теста, Улучшитель Текстуры, Вкуса, Цвета и Контроля над формой.	+++	Мука Пшеничная / Хлопья Картофельные / Мука Кукурузная/Рис/ Маниока / Тапиока / Другие	++	++	++	+++
Zeus	Индивидуальные рецепты для конкретного применения, такие как спортивные батончики и гранолы	++	Мука Пшеничная / Хлопья Картофельные / Мука Кукурузная/Рис/ Маниока / Тапиока / Другие	+++	+++	+	+
Estia	Специально для детского питания и готовой муки	+	Мука Пшеничная / Хлопья Картофельные / Мука Кукурузная/Рис/ Маниока / Тапиока / Другие	+++	++	-	+
Poseidon	Специально для крекеров с креветками и рыбных закусок	+	Мука Пшеничная / Хлопья Картофельные / Мука Кукурузная/Рис/ Маниока / Тапиока / Другие	+++	+++	+++	+

ПЕЧЕНЬЯ И КРЕКЕРЫ

Натуральные ингредиенты и функциональные решения Perantani превращают ваше печенье в уникальный опыт.



Диапазон функциональных решений Perantani охватывает различные аспекты производства и качества сырья, чтобы удовлетворить самые важные желаемые цели клиентов. Perantani проводит каждого из своих клиентов от времени создания концепции до выбора сырья, производства и упаковки, чтобы вместе производить лучшие продукты с наименьшими производственными затратами.

IMPROVER BUILDING BLOCKS		Process adjustments													Product adjustments						Farinogram		FN	Extensogram		Alveogram												
	INDICATIVE DOSAGE on flour weight	Water absorption																																				
		Mixing Time																																				
		Dough resting & Fermentation Time																																				
		Dough extensibility																																				
		Dough stability																																				
		Dry dough surface																																				
		Dough softening																																				
		Machinability																																				
		Fermentation stability																																				
		Fermentation tolerance																																				
Proof times																																						
Oven rise																																						
Baking time																																						
Volume																																						
Shelf-life																																						
Browning & Flavour																																						
Crumb Structure - Finer																																						
Crumb Structure - more stable																																						
Crispiness																																						
Recommended for use with butter / milk																																						
water absorption																																						
dough development time																																						
Dough stability																																						
Dough softening																																						
Falling number																																						
Extensibility																																						
Resistance to extension																																						
Energy																																						
Pressure (P)																																						
Extensibility (L)																																						
Energy (W)																																						
P / L Value																																						
Max. Viscosity																					</																	

↑↑ strongly raising, increasing effect

↑ slightly raising, increasing effect

~ no significant changes

↓ slightly lowering, decreasing effect

↓↓ strongly lowering, decreasing effect



ПОСЕТИТЕ НАШ ЦЕНТР ПРИМЕНЕНИЯ

РАБОТАЙТЕ С НАМИ ПО РЕШЕНИЯМ И СОВЕРШЕНСТВУЕТЕ ВАШИ ИНОВАЦИИ

Perantani построил современную лабораторию по производству экструдированного продукта в Кишиневе, Молдова. Лаборатория оснащена всеми современными и новейшими технологиями, необходимыми для тестирования каждого вида сырья в различных условиях.

Экспериментальные установки и сушилки Perantani для макаронных изделий и закусок позволяют нашей команде моделировать и воспроизводить производственный процесс каждого клиента и тестировать инновации и корректирующие меры в безопасной и рентабельной среде.

Благодаря обширному и специализированному аналитическому и производственному лабораторному потенциалу, Perantani может поддерживать своих клиентов в исследованиях и разработках и инновациях для



Адресс: Strada Bucovinei, 27 MD-2023 Кишинев, Молдова

Тел: +373 79 60 975 405

Тел: +373 79 900 432

Тел: +234703 2974475

info@perantani.com

customerservice@perantani.com