



 Э́ВА

**Закваски и заварки
для хлебопечения**

Каталог продукции

10 ЛЕТ
ewapro.ru

Компания

**Предлагаем к запуску
уникальный ассортимент
хлеба с добавленной
стоимостью.**

**Повышаем эффективность
хлебопекарных производств.**



На предприятии действует
система менеджмента
безопасности пищевой продукции
ГОСТ Р ИСО 22000-2019

Мы специализируемся
на решении следующих
задач:

- разработка готового продукта по индивидуальному техническому заданию;
- запуск новинки на существующем оборудовании в оптимальные сроки;
- улучшение качественных характеристик вашего текущего ассортимента (вкус, аромат, свежесть).



Продукты

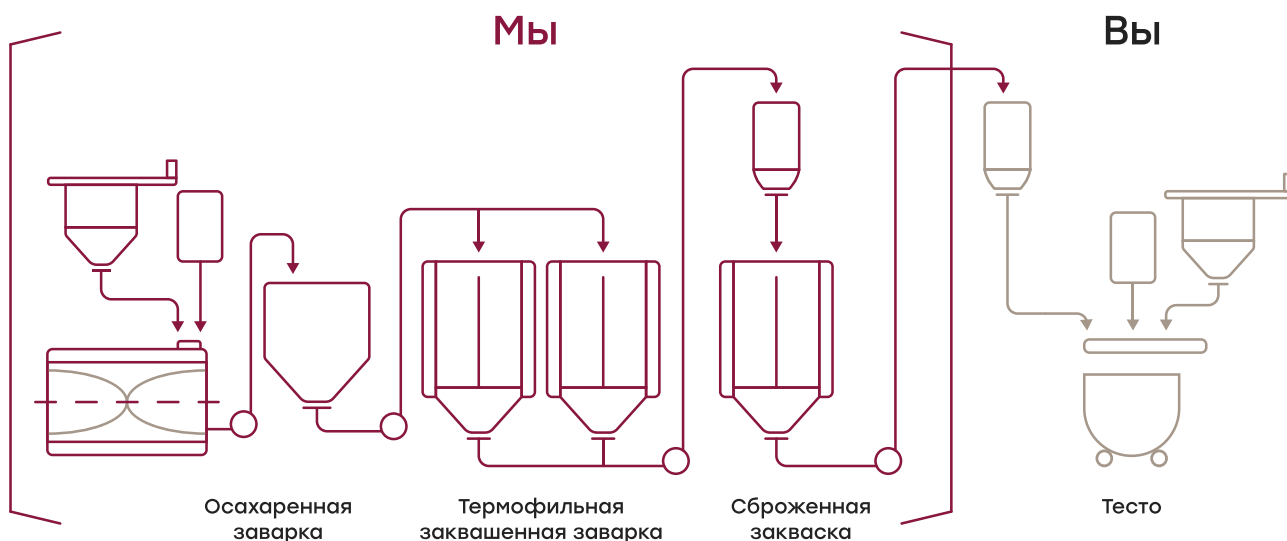
Принципиально новый класс продуктов, в основу которого положены классические технологии производства заквашенных заварок.

Традиционно в процессе производства хлеба закваски и заварки требуют особого внимания, профессиональных знаний и затрат времени, но именно они оказывают ключевое влияние на конечное качество готовой продукции.

Мы берем самую сложную часть процесса на себя.

Натуральные готовые закваски и заварки ЭЙВА позволяют:

- обеспечить стабильное высокое качество готовых изделий;
- сократить длительность технологического процесса и повысить гибкость производства;
- освободить производственные площади и снизить энергозатраты.



Классическая схема приготовления теста для заварных сортов хлеба (4 стадии)

36–48 часов

Длительность процесса производства заквасок и заварок ЭЙВА



Заварки

Заварки ЭЙВА добавляются непосредственно в замес теста, легко встраиваются в существующий процесс тестоведения. Могут использоваться как самостоятельно, так и в комбинации с биологической закваской, которая уже ведется на производстве.

Линейка продуктов включает в себя заварки для выпечки традиционных, заварных, зерновых и оригинальных сортов.

Заварные полуфабрикаты ЭЙВА – это натуральная инактивированная заквашенная заварка длительного хранения с дополнительным внесением вкусо-ароматических компонентов (зерна, солода, специи и др.) для производства широкого ассортимента хлебобулочных изделий.

Эйва

Пражская

Ржаная осахаренная заварка на основе ферментированного ржаного солода для выпечки хлебобулочных изделий с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом.

Пшеничные и ржано-пшеничные хлеба, булочки и багеты



ДОЗИРОВКА

10–45% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:

Хлеб «Солодовый
с подсолнечником»



Эйва Эстония

Ржаная заквашенная заварка с высоким содержанием ржаного ферментированного и обжаренного ячменного солода для выпечки хлеба с насыщенно-темным цветом мякиша, выраженным солодовым ароматом и сладким пряным вкусом.

Оригинальные темные заварные хлеба



ДОЗИРОВКА

30–60% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Эстонский»



Эйва

Бородинская

Ржаная заквашенная заварка для выпечки классических заварных сортов хлеба с высоким содержанием солода и интенсивным ароматом кориандра.

Заварные хлеба по типу «Бородинский»



ДОЗИРОВКА

30–60% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Бородинский»



Эйва Темная

Ржаная заквашенная заварка на ферментированном (темном) ржаном солоде для выпечки широкого ассортимента хлеба с эластичным влажным мякишем и ярким ароматом закваски.

Темные пшенично-ржаные, ржано-пшеничные, заварные хлеба



ДОЗИРОВКА

30–60% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Латгальский»



Эйва

Светлая

Ржаная заквашенная заварка на неферментированном (светлом) ржаном солоде для выпечки широкого ассортимента хлеба с эластичным влажным мякишем и ярким ароматом закваски.

Светлые заварные и «деревенские» хлеба



ДОЗИРОВКА

15–30% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Рижский»



эйва

Белая

Заквашенная заварка на основе ржаной муки тонкого помола для производства хлебобулочных изделий со вкусом и ароматом, свойственным хлебу на закваске длительного брожения.

Пшеничные
«ремесленные» хлеба,
багеты, булочки



ДОЗИРОВКА

10–40% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
4 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
«Пшеничный буль»



Эйва Суоми

Заквашенная заварка с высоким содержанием ржаного резаного зерна, предназначенная для выпечки темных ржано-пшеничных хлебов с большим количеством зерна на срезе, в том числе многозерновых и цельнозерновых сортов.

Зерновые хлеба,
багеты, булочки



ДОЗИРОВКА

30–100% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
4 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Финский
многозерновой»



эйва

Многозерновая

Заквашенная заварка с высоким содержанием ржаного резаного зерна и семян (овес, лен, подсолнечник), предназначенная для выпечки ржано-пшеничных хлебов, в том числе многозерновых и цельнозерновых сортов.

Оригинальные зерновые хлеба, багеты, булочки



ДОЗИРОВКА

10–75% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Многозерновой»



Эйва

Фитнес

Заквашенная заварка с высоким содержанием ржаных диетических отрубей, зерен и семян (рожь, овес, лен, кукуруза) для производства широкой линейки хлебов ЗОЖ-направления.

Оригинальные зерновые хлеба, багеты, булочки



ДОЗИРОВКА

30–60% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Стройный»



Эйва

Овсяная

Ржано-пшеничная заквашенная заварка с добавлением овсяной муки, резаного овсяного зерна и семян темного льна для выпечки полезного заварного хлеба с высоким содержанием овсяных продуктов.

Оригинальные овсяные хлеба, багеты, булочки



ДОЗИРОВКА

30–60% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
4 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг



На фото:
Хлеб «Овсяный заварной»

Эйва

Гречневая

Ржано-пшеничная заквашенная заварка с добавлением гречневой муки и хлопьев для выпечки хлеба с характерным вкусом и ароматом гречи.

Оригинальные злаковые хлеба, багеты, булочки



ДОЗИРОВКА

30–60% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
4 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:

Багет «Гречневый»



Эйва

Кукурузная

Заквашенная заварка с добавлением кукурузной крупы, экструдированных кукурузных продуктов, пряностей для выпечки кукурузного хлеба с улучшенными характеристиками мякиша.

Оригинальные светлые хлеба, булочки, лепешки



ДОЗИРОВКА

15–45% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:
Хлеб «Кукурузный с сыром»



Эйва

Картофельная

Заквашенная заварка на основе ржаной муки и картофельных хлопьев для выпечки хлеба с ярким оригинальным ароматом и внешним видом.

Пшеничные и ржано-пшеничные картофельные хлеба, булочки



ДОЗИРОВКА

20–40% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет
12 кг

На фото:

Хлеб «Картофельный
с луком»





эйва С Отрубями

Натуральная заквашенная заварка с высоким содержанием ржаных, пшеничных диетических отрубей и ржаной крупки для производства широкой линейки изделий ЗОЖ-направления. Функциональность, высокое содержание витаминов и пищевых волокон в продукте и хлебе подтверждается заключением от НИИХП.

Пшеничные, пшенично-ржаные, ржано-пшеничные хлеба с отрубями



ДОЗИРОВКА

15–30% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

вакуумный пакет,
12 кг

На фото:
Хлеб пшенично-ржаной
с отрубями





Продукты на основе цельного зерна

Продукты на основе цельного зерна дают возможность выпекать широкий ассортимент хлебобулочных изделий ЗОЖ-направления.

Линейка продуктов для выпечки хлеба на основе цельного специально подготовленного зерна представлена зёрнами ржи, пшеницы и овса.

Продукты на основе пророщенного зерна ржи

| Наименование зерна | Особенность продукта | Назначение |
|--------------------|----------------------|---|
| Эстонское темное | БАЗОВЫЙ ПРОДУКТ | Основа для собственных разработок хлебов ЗОЖ-направления. |
| Живая Рожь темная | В ЗАКВАСКЕ | Для выпечки полезных зерновых ржано-пшеничных хлебов с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом. Не требует дополнительного ведения закваски. |
| Северная Рожь | В СИРОПЕ | Для выпечки зерновых десертных хлебов со сладко-солодовым вкусом и ароматом. |



Результаты исследования
ФГАНУ НИИХП
продуктов ЭЙВА



Осолодованное зерно ржи

Эстонское темное

Готовое к использованию, пророщенное ферментированное зерно ржи для создания широкой линейки хлебов ЗОЖ-направления. Функциональность, высокое содержание витаминов и пищевых волокон в продукте и хлебе подтверждается заключением от НИИХП.

Ржано-пшеничные хлеба с цельным зерном ржи



ДОЗИРОВКА

10–50% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–8 °С,
3 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет,
10 кг

На фото:
Хлеб «Крестьянский»





Осолодованное зерно ржи в закваске

Живая Рожь темная

Заквашенное пророщенное ферментированное зерно ржи для выпечки полезного хлеба с ярко выраженным солодовым вкусом и ароматом. Функциональность, высокое содержание витаминов и пищевых волокон в продукте и хлебе подтверждается заключением от НИИХП.

Ржано-пшеничные хлеба с цельным зерном ржи



ДОЗИРОВКА

10–50% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–8 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
12 кг

На фото:
Хлеб «Живая Рожь»





Осолодованное зерно ржи в сиропе

Северная Рожь

Пророщенное ферментированное зерно ржи в сиропе для выпечки хлеба с сочным мякишем и приятным сладко-солодовым ароматом.

Десертные ржано-пшеничные хлеба с цельным зерном ржи



ДОЗИРОВКА

10–50% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–8 °С,
4 месяца



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
12 кг

На фото:
Хлеб «Северная Рожь»





осолодованное (пророщенное) Зерно Пшеницы

Готовое к использованию пророщенное зерно пшеницы с добавлением термофильной закваски для выпечки широкой линейки хлебов ЗОЖ-направления. Функциональность, высокое содержание витаминов и пищевых волокон в продукте и хлебе подтверждается заключением от НИИХП.

Пшеничные, пшенично-ржаные хлеба с цельным зерном пшеницы



ДОЗИРОВКА

10–50% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–8 °С,
3 месяца



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
12 кг

На фото:
Хлеб пшеничный подовый с пророщенным зерном пшеницы





цельное

Зерно Овса

Готовое к использованию цельное зерно овса с добавлением термофильной закваски для выпечки широкой линейки хлебов ЗОЖ-направления. Функциональность, высокое содержание витаминов и пищевых волокон в продукте и хлебе подтверждается заключением от НИИХП.

Пшеничные, пшенично-ржаные хлеба, булочки с зерном овса



ДОЗИРОВКА

10–50% к рецептурному количеству



ХРАНЕНИЕ

0–8 °С,
3 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет,
12 кг

На фото:

Хлеб пшеничный заварной с цельным зерном овса





Стартовые композиции для закваски

Предназначены для выведения традиционных производственных (густых или жидких) ржаных или пшеничных заквасок.

Разработаны совместно с ФГАНУ НИИХП

Уникальные комбинации чистых культур активных штаммов молочнокислых бактерий и заквасочных дрожжей.



ГОСНИИ ХЛЕБА

основан в 1932 году

стартеры для РЖАНЫХ ЗАКВАСОК

Композиции стартовых культур для выведения густой/жидкой ржаной закваски.

Маркировка В – для хлебов с традиционными ржаными и ржано-пшеничными нотами во вкусе и аромате с ярко выраженной кислинкой.

Маркировка F – для изделий с оригинальными «европейскими» нотам во вкусе и аромате.

Все виды ржаных и ржано-пшеничных хлебулочных изделий.



ДОЗИРОВКА

согласно схеме разведения



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
2 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет,
1 кг



стартеры для Пшеничных заквасок

Композиции стартовых культур для выведения густой/жидкой пшеничной закваски.

Маркировка В для хлебов со сдобными нотками во вкусе и аромате без кислинки.

Маркировка F для оригинальных сортов пшеничного хлеба с фруктово-молочным вкусом без кислинки.

Все виды пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий.



ДОЗИРОВКА

согласно схеме разведения



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
2 месяца



УПАКОВКА

вакуумный пакет,
1 кг



Стартовая закваска DF

Композиция стартовых культур для выведения закваски с ярким оригинальным ароматом и фруктовыми нотами на основе комбинации термофильных и мезофильных молочно-кислых бактерий.

Заварные, ржаные, ржано-пшеничные и пшенично-ржаные хлеба.



ДОЗИРОВКА

рекомендуемая дозировка – 7-8 % от общей массы закваски



ХРАНЕНИЕ

0-6 °С,
2 месяца



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
20 кг

На фото:

Хлеб ржано-пшеничный на термофильной закваске





Закваски

Особенностью технологии производства является многостадийный процесс созревания (более 16 часов) с использованием профессионально подобранных комбинаций молочнокислых бактерий и дрожжей.

Готовые закваски ЭЙВА – линейка продуктов на основе натуральной биологической закваски длительного брожения на чистых культурах для выпечки хлеба с оригинальным вкусом и ароматом, отличным от привычных сортов на классических густых или жидких заквасках.

ЗАКВАСКА

Ржаная 200

Готовая к использованию, натуральная концентрированная закваска для выпечки изделий со вкусом и ароматом хлеба длительного брожения.

Все виды ржано-пшеничных хлебобулочных изделий

**ДОЗИРОВКА**

до 5% к массе ржаной муки

**ХРАНЕНИЕ**

0–25 °С,
12 месяцев

**УПАКОВКА**

ведро пластиковое,
6 кг, 11 кг

На фото:
Хлеб «Дарницкий»



ЗАКВАСКА

Ржаная 200 Эконом

Готовая к использованию, концентрированная закваска для выпечки изделий со вкусом и ароматом хлеба длительного брожения в более экономичном исполнении с сохранением высоких вкусовых и технологических свойств.

Все виды ржано-пшеничных хлебобулочных изделий



ДОЗИРОВКА

до 5% к массе ржаной муки



ХРАНЕНИЕ

0–25 °С,
12 месяцев



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
11 кг

На фото:
Хлеб «Дарницкий»



ЗАКВАСКА

Пшеничная 100

Готовая к использованию, натуральная концентрированная закваска для выпечки изделий со вкусом и ароматом хлеба длительного брожения.

Все виды пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий

**ДОЗИРОВКА**

0,5–5% к массе муки

**ХРАНЕНИЕ**

0–25 °С,
9 месяцев

**УПАКОВКА**

ведро пластиковое,
11 кг

На фото:

Хлеб «Фермерский пшеничный»





Закваски для сдобы

Использование заквасок для сдобы от ЭЙВА позволит улучшить потребительские свойства традиционного ассортимента и разработать новые виды изделий, которые будут сохранять свежесть в течение всего срока годности.

Инновационная линейка продуктов для выпечки оригинальных сортов сдобных, слоеных и мучных кондитерских изделий с дополнительным конкурентным преимуществом «сдоба на закваске».

Эйва

СЛИВОЧНАЯ

Готовый к использованию продукт на основе натуральной биологической закваски для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий со вкусом и ароматом сливочного масла.

Сдоба, слойка, кулич, бараночные изделия, тостовый хлеб



ДОЗИРОВКА

5–10% к общей массе муки



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
6 кг

На фото:
Сайка «Сдобрая»



эйва

Апельсиновая

Готовый к использованию продукт на основе натуральной биологической закваски для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с ярко выраженным апельсиновым вкусом и ароматом.

Сдоба, слойка, кулич, бараночные изделия



ДОЗИРОВКА

5–10% к общей массе муки



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
6 кг

На фото:
Сайка с цукатами
«Сдобрая»



Эйва

Ванильная

Готовый к использованию продукт на основе натуральной биологической закваски для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий со вкусом и ароматом ванили.

Сдоба, слойка, кулич,
бараночные изделия



ДОЗИРОВКА

5–10% к общей массе
муки



ХРАНЕНИЕ

0–6 °С,
6 месяцев



УПАКОВКА

ведро пластиковое,
6 кг

На фото:
Плюшка «Сдобрая»





Начинки сухие

Продукт готов для разведения и позволяет самостоятельно регулировать консистенцию начинки. Линейка подходит как для автоматического, так и для ручного наполнения изделий.

Линейка сухих начинок от ЭЙВА – это универсальная основа для приготовления термостабильных сахарно-жировых начинок с оригинальными вкусами.

начинка сухая

Крем-миндаль

Смесь сухая для изготовления термостабильной начинки выпечных изделий со вкусом и ароматом миндаля.

Сдобные, слоеные, мучные кондитерские изделия



ХРАНЕНИЕ

3 – 22 °С,
9 месяцев



УПАКОВКА

мешок бумажный,
15 кг

На фото:
Улитка «Сдобрая»



начинка сухая

Крем-кленовый

Смесь сухая для изготовления термостабильной начинки выпечных изделий со вкусом и ароматом кленового сиропа.

Сдобные, слоеные, мучные кондитерские изделия



ХРАНЕНИЕ

3 – 22 °С,
9 месяцев



УПАКОВКА

мешок бумажный,
15 кг

На фото:
Слойка
«Кленовый пекан»



начинка сухая

Крем-корица

Смесь сухая для изготовления термостабильной начинки выпечных изделий с корицей.

Сдобные, слоеные,
мучные кондитерские
изделия



ХРАНЕНИЕ

3 – 22 °С,
9 месяцев



УПАКОВКА

мешок бумажный,
15 кг

На фото:
Руллет «Сдобрый»



начинка сухая

Творожник ванильный

Смесь сухая для изготовления термостабильной творожной начинки выпечных изделий.

Сдобные, слоеные,
мучные кондитерские
изделия



ХРАНЕНИЕ

3 – 22 °С,
9 месяцев



УПАКОВКА

мешок бумажный,
15 кг

На фото:
Ватрушка «Сдобрая»





ЭЙВА

Что ни идея,
то хлеб

eywapro.ru



Е – MAIL

sales@eywapro.ru

VKONTAKTE

vk.com/eywapro

ОТДЕЛ ПРОДАЖ

+7 (812) 449 42 80

TELEGRAM

t.me/eywapro

ЯНДЕКС.ДЗЕН

zen.yandex.ru/eywapro

2023-2024