NORD
ingredients

Разные вкусы, общие ценности

Коллекция рецептур для вашего производства



К Году единства народов России · 2026

NORD ingredients

С чего начать новую позицию?

С идеи, у которой есть рецептура.

Производственные версии национальных и региональных изделий: ингредиенты, последовательность операций и варианты приготовления для вашей проработки

01 Больше применений знакомой смеси

«Маффин масляный»: блины, блинный торт и сметанник с заливкой.

Три направления для разработки ассортимента.



02 Решение для целого изделия

Чебуреки: ингредиенты для теста и два варианта мясной начинки.

Подбор ингредиентов для теста и начинки.



03 Варианты производственного процесса

«Вита Сдоба»: ватрушка ускоренным способом и кулич с ночной опарой.

Выберите способ приготовления под ваше производство.



Выберите изделие для проработки

Обсудим подбор ингредиентов и адаптацию рецептуры под ваше сырьё и оборудование.

NORD
ingredients

«Маффин масляный»: три применения для вашего ассортимента

Блинная традиция и сметанная выпечка по мотивам каймак-перемяча — в производственных версиях.



01 Блины

Жидкое тесто.
Выпечка на сковороде.
Для производственных линий — отдельная рецептура.

В рецептуре предусмотрены масляный, ванильный и фруктовые варианты смесей.

02 Блинный торт «Деревенский»

Блинная основа и сметанный крем.

В прослойку можно добавить фруктовую или ягодную начинку.

Смесь для основы + смесь для заварного крема.





03 Сметанник с заливкой

Основа с опарой и запечённая сметанная заливка.

В рецептуре предусмотрены варианты вкуса основы.

Смесь для основы + загуститель для начинки.

Используете эту смесь?

Рассмотрите дополнительные применения для своей линейки.

Выберите изделие — запросите рецептуру для проработки.

Формулы и технологии приготовления различаются.

Разные традиции — новые применения знакомой смеси

«Песочный» в производственных версиях национальной выпечки



01 Калитки

Карельская и вепсская традиции

Ржано-пшеничная основа, открытая начинка и защипанный край.

«Песочный» + разрыхлитель + улучшитель 7.03

02 Перепечи

Удмуртская кухня

Открытая корзинка с начинкой. Два варианта теста: пшеничный и ржано-пшеничный.

«Песочный» в обеих рецептурах





03 Пахлава

Армянская версия в нашей коллекции

Шесть пластов теста, ореховая начинка и медовый сироп.

«Песочный» + «Вита Орех»

Один продукт — разные рецептуры

Рассмотрите дополнительные изделия для своей линейки.

Выберите изделие — запросите рецептуру для проработки.

Составы теста, формование и начинки различаются.

Сдоба и региональная выпечка

Выбирайте изделие и подходящий способ приготовления.



Ватрушка

Кулич

01 Ватрушка и кулич

«Вита Сдоба» в двух рецептурах.

Ватрушка — ускоренный способ.
Кулич — ночная опара.

Для кулича дополнительно используется «Вита Заварка».

02 Ржаные пирожки

Основа на смеси «Ржаная с отрубями 8.01» и ржаной муке.

Начинка — зелёный лук и яйцо.

В нашей коллекции — по мотивам северной выпечки.





03 Лаваш «Домашний»

Дрожжевое тесто с «Вита Заваркой» и улучшителем 6.08.

Формование лепёшек, расстойка и выпечка.

Производственная версия из представленной рецептуры.

Разные изделия — разные технологии

Сравните способы приготовления с условиями вашего производства.

Выберите изделие — запросите рецептуру для проработки.

Параметры приготовления уточняют с учётом оборудования.

Знакомые изделия — новые сочетания ингредиентов

Основы, кремы и отделка в рецептурах нашей коллекции.



Коврижка «Тульская» Медовый торт

01 Медовая основа в двух изделиях

Медовая бисквитная смесь используется в рецептурах коврижки и торта.

Для медового торта предложены три варианта крема.

Разные составы и способы приготовления.

02 Пряники «Вятские»



Пшеничная и ржаная мука в равных количествах.

В рецептуре: улучшитель 9.06, разрыхлитель, «Вита Пряность – Сухие духи» и «Консервант Люкс 2».



03 Кремы и отделка для тортов

Черёмуховый: бисквит с черёмуховой мукой и сметанный крем.

«Ленинградский»: песочные коржи, масляный крем и шоколадная помадка.

Смесь для заварного крема применяется в обеих рецептурах.

От основы — к собранному изделию

Выбирайте сочетание компонентов под задачу вашей линейки.

Выберите изделие — запросите рецептуру для проработки.

В коллекции представлены адаптированные производственные версии.

Разные структуры — комплексные рецептурные решения

Суфле, ореховые пласты, тесто и мясная начинка.



01 Торт «Птичье молоко»

Бисквит «Нежный» и смесь «Белковый — Суфле».

Суфле с растительными сливками и сгущённым молоком, шоколадное покрытие.

Производственная версия знакомой классики.

02 Торт «Норд»

Четыре белково-ореховых пласта, масляный крем и красный ганаш.

«Белковый Премиум Плюс» + «Вита Орех фундук».

Ореховый вкус раскрывается в основе и креме.

Современная разработка в нашей коллекции.





03 Пельмени и чебуреки

Улучшитель 10.01, арт. 495009, применяется в обеих рецептурах теста.

Для чебуреков предложены два варианта мясной начинки с ингредиентами Норд.

Удмуртская и крымскотатарская темы коллекции.

Обсуждайте изделие целиком.
Подбор компонентов для основы, наполнения и отделки.

Выберите изделие — запросите рецептуру для проработки.
Возможности применения оценивают в условиях вашего производства.

NORD
ingredients

Традиции вдохновляют. Создадим ваше продолжение.

Запросите рецептуру для пробной выработки.



Начните с вашего изделия

www.nordspb.ru

Сканируйте QR-код

К Году единства народов России · 2026