



МАТУР

ПРОДУКТЫ ИЗ ЗАПОВЕДНОГО КРАЯ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ

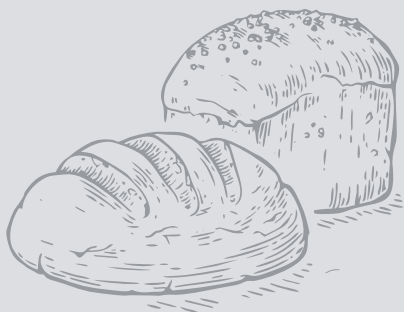
ХЛЕБ

Ремесленный хлеб - особенный. Его душистый аромат хранит воспоминания о детстве и деревне. Теплая шероховатая корочка напоминает добрые заботливые руки бабушки. Воздушный мякиш имеет натуральный, неповторимый вкус. Такой хлеб выпекается только вручную.

«Еще из детства я помню, как мы с братом и еще 8 наших двоюродных братьев и сестёр просыпались летом в деревне от изумительного запаха свежее испеченного хлеба. Картани (бабушка) Халима доставала хлеб из печи и ставила на стол утреннюю сметану,» - вспоминает Максютов А.М., сооснователь "Матур".

Мы долго искали рецепт, много экспериментировали, постоянно учились и всё-таки нашли его. Сегодня наш самый популярный хлеб – «Домашний» на закваске – это тот самый хлеб бабушки Халимы из нашего детства. Вы узнаете его по характерной кислинке и аромату.

С тех пор мы расширили линейку хлебов. Они отличаются формой, цветом, насыщенностью вкуса. Но неизменной остаётся живая закваска, ручное производство и тщательный контроль каждого этапа - от качества муки до правильной упаковки. Чтобы каждый хлеб был особенный, с душой.





Багет белый

Вес изделия: 300 г

Состав: Мука, дрожжи, соль йодированная, сахар, вода, масло подсолнечное

Пищевая ценность: Б – 9,36г, Ж – 8,10г, У – 59,8г.

Энергетическая ценность: 343 ккал/1439,05 кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: В багете содержится витамины Е, марганец и хлор. Он является источником энергии для людей, ведущих активный образ жизни.



Багет ремесленный

Вес изделия: 300 г

Состав: Мука пшеничная в/с, мука 1с, вода, дрожжи, клейковина, соль, эмульгатор, антиокислитель, ферменты (альфа-амилаза и гемицеллюлаза)

Пищевая ценность: Б – 6,89г, Ж – 1,05г, У – 43,07г.

Энергетическая ценность: 213,63 ккал/894,43 кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Багет на закваске положительно влияет на процессы переваривания в организме. Этот хлеб легко усваивается, приятно насыщает. Благодаря длительной технологии создания, он обладает ярко выраженным вкусом и ароматом.



Пэн резен

Вес изделия: 70 г

Состав: Мука пшеничная в/с, вода, дрожжи, яйцо куриное, масло сливочное, соль, сахар, дрожжи, молоко питьевое коровье 3,2%, изюм, смесь Мажимикс голубой

Пищевая ценность: Б – 4,94г, Ж – 27,64г, У – 31,75г.

Энергетическая ценность: – 396,07 ккал/ 1659,27кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток



Крендель с ореховой начинкой

Вес изделия: 100 г

Состав: Мука пшеничная в/с, масло сливочное 82,5%, вода, яйцо куриное, сахар, дрожжи, соль.

Ореховая начинка: фундук, арахис, грецкий орех, сахар, белок яичный, сухари панировочные

Пищевая ценность: Б – 7,31 г, Ж – 32,27 г, У – 28,19 г

Энергетическая ценность: 432,43 ккал/1811,88 кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток



Крендель с маковой начинкой

Вес изделия: 100 г

Состав: Мука пшеничная в/с, масло сливочное 82,5%, маковая начинка, вода, яйцо куриное, молоко 3,2%, сахар, дрожжи, соль

Пищевая ценность: Б – 7,94 г, Ж – 19,39 г, У – 57,4 г.

Энергетическая ценность: 435,57 ккал/1823 кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток



Хлеб Альпийский

Вес изделия: 700 г

Состав: Мука пшеничная 1 с, вода, мука ржаная обдирная, солод красный, картофельное пюре (картофель, молоко питьевое, масло сливочное 82,5%, соль), ядро подсолнечника, морковь сушеная, сахар, клейковина, соль, дрожжи

Пищевая ценность: Б – 9,94г, Ж – 13,73г, У – 38,97г.

Энергетическая ценность: 319,21 ккал/1337,43 кДж

Условия хранения: при температуре -18°C и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Альпийский хлеб рекомендован для здорового питания, он содержит витамины группы В, Е, магний, микроэлементы и антиоксиданты, необходимые организму. Кроме того, он способствует выведению из организма канцерогенов и вредных веществ, так как в нем содержится большое количество клетчатки.



Хлеб Гречишный на закваске

Вес изделия: 400 г

Состав: Мука 1 с, вода, мука гречневая цельнозерновая, мука ржаная обдирная, хмель, соль

Пищевая ценность: Б – 7,3г, Ж – 0,7г, У – 50,4г

Энергетическая ценность: 237 ккал/1008 кДж

Условия хранения: при температуре -18°C и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Хлеб гречишный является кладезем полезных веществ, которые дают организму человека гречиха и пшеница. Большое содержание витаминов различной группы (А, В1, В2, В5, В6, В9, Е и РР), а также полезные минеральные вещества: калий, кальций, магний, цинк, кобальт, селен, марганец, железо, фосфор и натрий. Хлеб гречневый традиционно входит в рацион вегетарианцев и людей, ведущих активный образ жизни и занимающихся спортом, а так же рекомендуют употреблять в пищу людям, страдающим от избыточного веса.



Хлеб Домашний на закваске

Вес изделия: 400 г

Состав: Мука 1с, вода, мука ржаная обдирная, хмель, соль.

Пищевая ценность: Б – 8,17г, Ж – 6,5г, У – 54,03г

Энергетическая ценность: 299,11 ккал/1253,27 кДж

Условия хранения: при температуре -18°C и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: В составе белого хлеба находится некоторое количество крахмала, клейковины, которые с легкостью перевариваются и нормально усваиваются организмом. Эти составляющие белого хлеба отличаются высокой питательной ценностью и быстро насыщают организм при достаточно небольшом объеме потребляемой пищи. Этот продукт является источником кальция, витаминов группы В и РР. Также белый хлеб имеет в своем составе несколько незаменимых аминокислот, среди которых метионин и лизин.

Хлеб Бородинский на закваске



Вес изделия: 300 г

Состав: Мука ржаная обдирная, мука 1с, вода, солод красный, кориандр, тмин, сахар, мед натуральный, хмель, соль

Пищевая ценность: Б– 6,9г, Ж– 1,3г, У– 40,9г;

Энергетическая ценность: 175,3 ккал/734,51 кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Большое содержание витаминов, клетчатки, белков, благодаря этому хлеб весьма питателен, способствует улучшению пищеварения, помогает усвоению продуктов, а также полезен при профилактике заболеваний сердечно-сосудистой системы. Несмотря на его сытность, он является довольно легким продуктом. Приготовленный без использования дрожжей хлеб кроме своих оздоровительных свойств обладает и прекрасным потребительским качеством – он не теряет своих полезных и вкусовых качеств при хранении. Употребление бездрожжевого хлеба полезно всем людям, для детей, пожилых людей, а также для тех, у кого имеются проблемы с пищеварением.

Хлеб Дарницкий на закваске



Вес изделия: 700 г

Состав: Мука ржаная обдирная, мука 1с, хмель, вода, сахар, мед, тмин, соль.

Пищевая ценность: Б – 4,85г, Ж– 0,72г, У – 36,78г

Энергетическая ценность: 163,05 ккал/683,18 кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: В своем составе хлеб Дарницкий содержит витамины: группы В, Е, Н и РР, является богатым источником марганца, меди и селена. При умеренном употреблении повышает активность организма, нормализует процесс пищеварения, очищает организм от токсинов.

Хлеб Зернышко на закваске



Вес изделия: 420 г

Состав: Мука 1с, вода, ядро подсолнечника, семена льна, кунжут, овсяные хлопья, морковь сушеная, клейковина, отруби пшеничные, солодовая мука, солод пшеничный, хмель, соль, декстроза

Пищевая ценность: Б– 6,16г, Ж - 7,82г, У- 44,3г.

Энергетическая ценность: 272,22 ккал/1140,6 кДж

Условия хранения: при температуре -18°С и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Ржаная мука, входящая в состав хлеба, богата клетчаткой, белками и аминокислотами, микро- и макроэлементами, витаминами, ферментами и минеральными солями.



Хлеб с отрубями на закваске

Вес изделия: 500 г

Состав: Мука пшеничная 1 с, вода, отруби пшеничные, соль йодированная, клейковина, отруби пшеничные, солодовая мука, солод пшеничный, декстроза, хмель

Пищевая ценность: Б – 6,16г, Ж – 7,82г, У – 44,3г

Энергетическая ценность: 272,22 ккал/1140,6 кДж

Условия хранения: при температуре -18°C и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Отруби – источник полезной для организма клетчатки. Пищевые волокна, входящие в состав отрубной выпечки, помогают регулировать работу желудочно-кишечного тракта, способствуют выведению холестерина, токсинов, повышают гемоглобин в крови и качественно улучшают ее состав.



Хлеб Цельнозерновой на закваске

Вес изделия: 500 г

Состав: Мука 1 с, мука пшеничная в/с, мука цельнозерновая, вода, мука ржаная обдирная, хмель, соль

Пищевая ценность: Б – 7,24г, Ж – 0,84г, У – 47,4г

Энергетическая ценность: 219,77 ккал/920,84 кДж

Условия хранения: при температуре -18°C и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Цельнозерновой хлеб очень полезен для здоровья. Он позволяет уменьшить риск сердечных заболеваний, рака, диабета, ожирения благодаря ценным веществам, содержащимся в цельном зерне. В отличие от продуктов из очищенного зерна, цельнозерновые содержат много клетчатки и антиоксидантов, оказывают противовоспалительное действие, могут снизить риск холестерина и тромбов в крови, содержат ценные минералы, такие как цинк, селен, магний.



Чиабатта

Вес изделия: 400 г

Состав: Мука пшеничная в/с, мука цельнозерновая, вода, дрожжи, соль, масло подсолнечное, эмульгатор, антиокислитель, ферменты (альфа-амилаза и гемицеллюлаза)

Пищевая ценность: Б – 7,77г, Ж – 19,41г, У – 43,37г

Энергетическая ценность: 383,29 ккал/1603,68 кДж

Условия хранения: при температуре -18°C и ниже

Срок годности: 120 суток

Полезные свойства: Чиабатта – национальный итальянский хлеб. Чиабатта в своем составе содержит витамины А, Е, так же высокую концентрацию фолиевой кислоты. Кроме того, в ней содержится магний и кальций, цинк и фосфор. Достаточно богат этот вид хлеба и различными аминокислотами, которые необходимы нашему организму для поддержания здоровья.



Работаем
со всеми регионами России
и странами зарубежья



Россия, Республика Башкортостан,
г. Стерлитамак

matur-fabrika.ru

Руководитель оптового направления

Александрова
Екатерина Сергеевна

✉ matur-fabrika@yandex.ru

☎ +7 (917) 808-23-03

