ПО ВСЕМУ МИРУ И РЯДОМ С ВАМИ

ГЕРМАНИЯ (DEUTSCHLAND)

DeutscheBack GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg, Германия
Тел.: +49 4102 202-005
Факс: +49 4102 202-050
info@deutscheback.com
www.deutscheback.com

МЕКСИКА (MEXIKO)

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 16
Fraccionamiento Industrial Las Armas
Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54080, Мексика
Тел.: +52 55 53181216
info@sterningredients.mx
www.sterningredients.mx

РОССИЯ (RUSSLAND)

КТ "ООО Штерн Ингредиентс"
Свердловская набережная 38, литера В,
195027 Санкт-Петербург, Россия
Тел.: +7 812 319-36-58
Факс: +7 812 319-36-59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

ИНДИЯ (INDIEN)

Berg + Schmidt India Pvt. Ltd.
The Synergy, 2nd floor
Survey No. 47/42, Plot No. 70/21
Law College Road
Pune 411004, Индия
Тел.: +91 20 2545637-0/1/2
Факс: +91 20 25449827
info@berg-schmidt.com
www.berg-schmidt.com

ТУРЦИЯ (TÜRKEI)

Stern Ingredients Turkey
Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.
10.006/1 Sokak No:25
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
35620 Çiğli / Izmir, Турция
Тел.: +90 232 32520-01
Факс: +90 232 32520-06
info@sterningredients.com.tr
www.sterningredients.com.tr

США (USA)

SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111
Aurora, IL, 60502, США
Тел.: +1 630 270-1100
Факс: +1 630 270-1108
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com

СИНГАПУР (SINGAPUR)

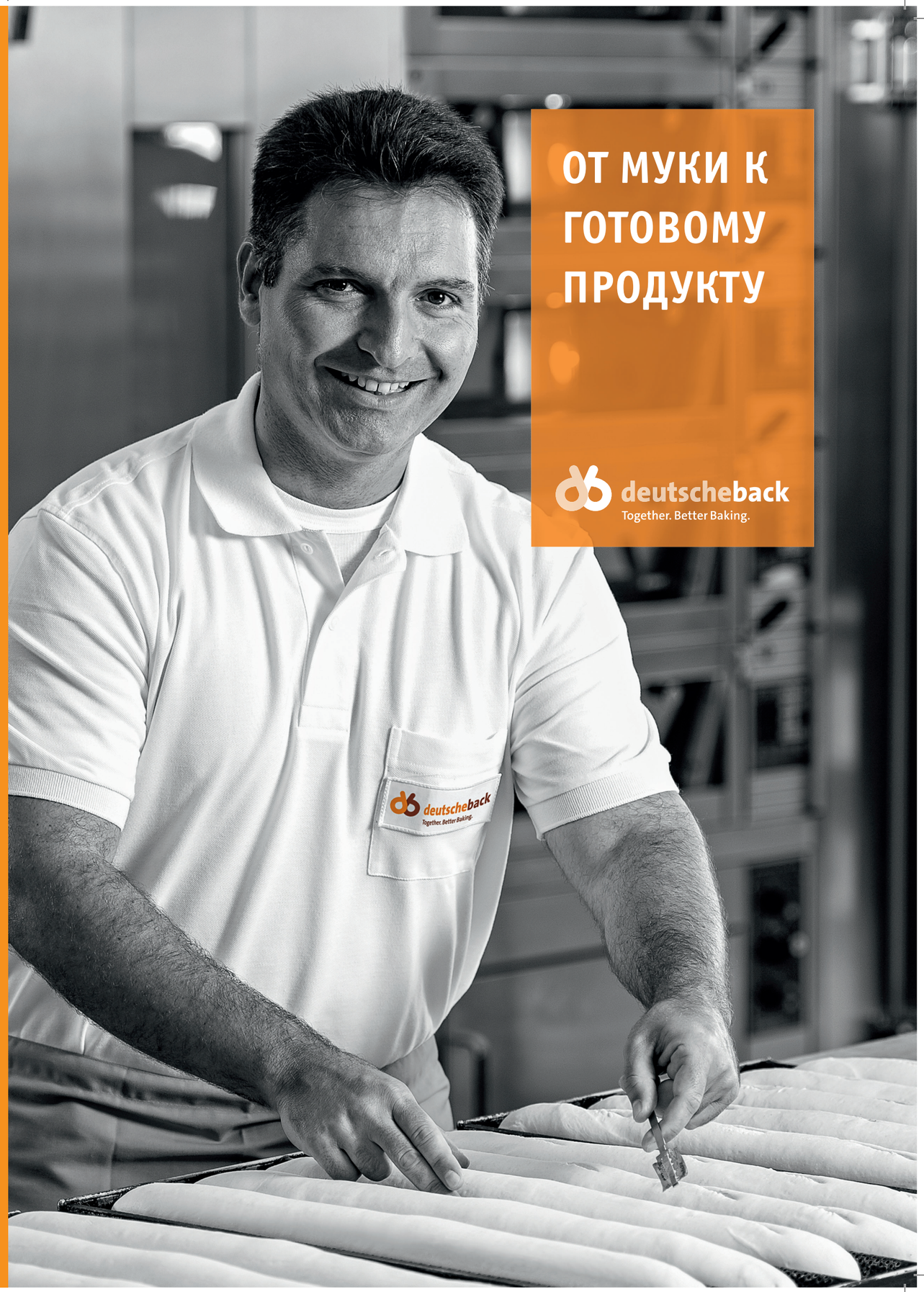
Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park
The Synergy # 09-04
Singapur 609 917
Тел.: +65 6569-2006
Факс: +65 6569-1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

КИТАЙ (CHINA)

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu
Industrial Square, 1508 Linhu Avenue,
Fenhu Economic Development Zone,
215211 Wujiang, КНР
Тел.: +86 / 512 6326-9822
Факс: +86 / 512 6326-9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

STERNWYWIOL Gruppe

09/2019 – RUS 1000 Ошибки и изменения не исключены.



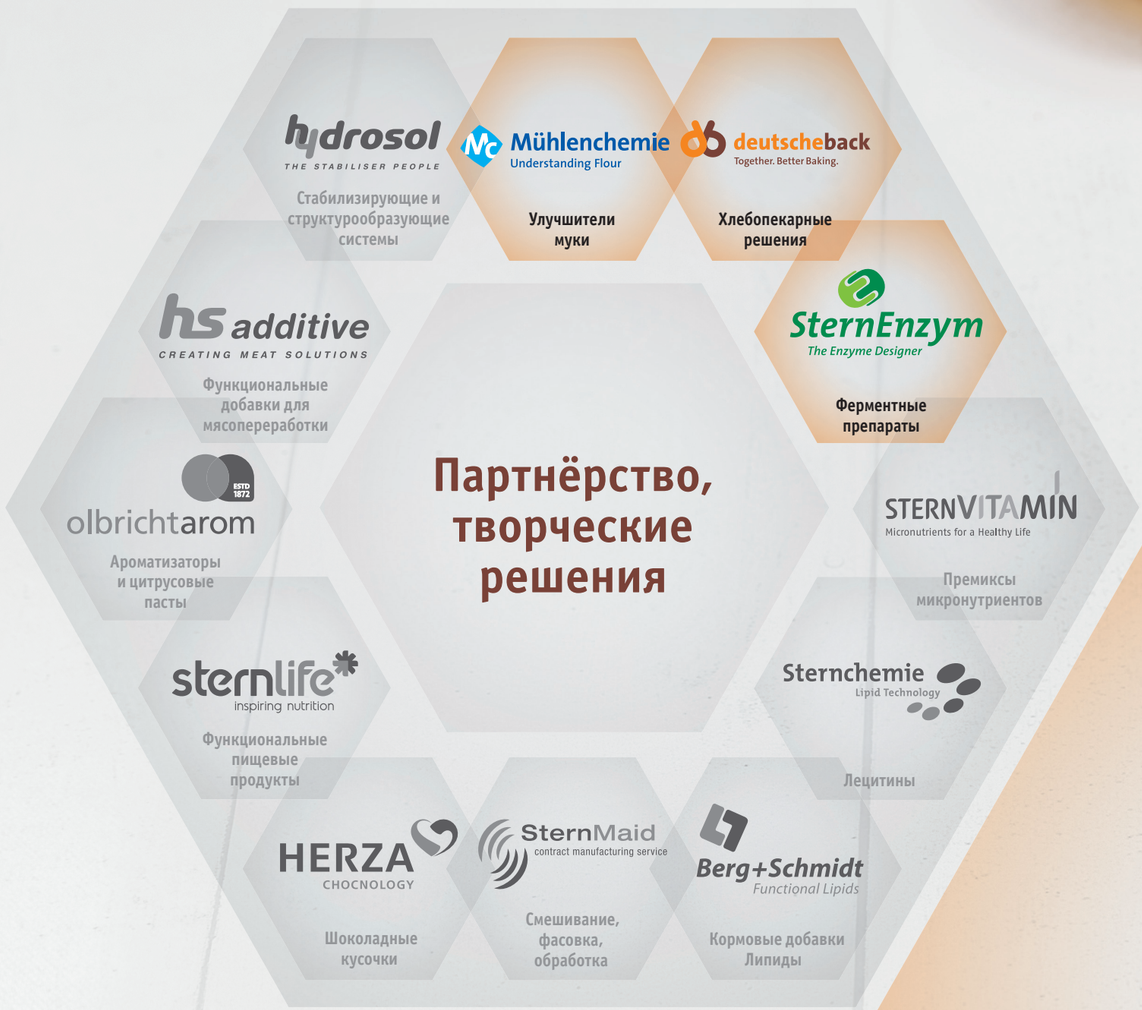
ОТ МУКИ К ГОТОВОМУ ПРОДУКТУ

deutscheback
Together. Better Baking.

ЭКСПЕРТЫ STERN-WYWIOL GRUPPE

ОТ МОНОКОМПОНЕНТОВ К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ СИСТЕМАМ

По отдельности мы хороши, но вместе мы лучше! Компания DeutscheBack входит в состав независимой, управляемой собственником, действующей по всему миру группы компаний Stern-Wywiol Gruppe из Гамбурга.



Содержание

4-5 Разносторонняя компетенция

6-7 **Ваши задачи.**
Наша компетентность.

8-9 **Ваши требования.**
Наши решения.

10-11 **TopBake** для хлебобулочных изделий

12-13 **TopSweet** для мучных кондитерских изделий

14-15 **По всему миру и рядом с Вами**

ОТ МУКИ К ГОТОВОМУ ПРОДУКТУ.

От сырья к готовой выпечке

Компания DeutscheBack представляет собой часть высокоэффективной команды, состоящей более, чем из 100 технологов, пекарей, экспертов по ферментам и специалистов по зерну. В технологическом центре Stern-Technoloy Center в г. Аренсбург мы разрабатываем функциональные системы и высокотехнологичные смеси активных веществ для решения Ваших задач. Сотрудничество с нашими сестринскими компаниями **Mühlenchemie** – лидером мирового рынка в области стандартизации муки, и **SternEnzym** – командой специалистов по ферментным системам, дает нам технологическое преимущество, от которого выигрывают наши клиенты.

Этот совместный профессиональный опыт находит отражение в нашей концепции успешного развития. Мы знаем специфические проблемы отрасли, а также тренды и требования локальных рынков в области хлебопекарной индустрии. Свидетельство тому – линейки продуктов **TopBake** и **TopSweet**, а также индивидуальные решения, которые мы разрабатываем для эффективного производства высококачественных хлебобулочных изделий в тесном диалоге с Вами, нашими клиентами.

РАЗНОСТОРОНЯЯ КОМПЕТЕНЦИЯ

ПРЕВОСХОДСТВО БЛАГОДАРЯ ЗНАНИЮ

100 лет опыта в области улучшении муки

Mühlenchemie

Стабильное качество муки: мы знаем, как можно улучшить самую распространенную в мире основу хлебобулочных изделий и при этом обеспечить ее неизменно высокое качество.

50 лет работы с ферментными системами

SternEnzym

Ферменты – чудесные творения природы: мы разрабатываем индивидуальные комплексы активных веществ, которые оптимизируют технологические процессы, улучшают характеристики теста и свойства готовых изделий, целенаправленно и с умеренными затратами.

ВМЕСТЕ ДЛЯ ВАШЕГО УСПЕХА

Концепции успеха

Специально для Вашей выпечки

Обработка муки, индивидуальный «дизайн» ферментов и инновационные концепции для достижения успеха в хлебопекарной промышленности: вот в чем мы разбираемся и чем отличаемся от конкурентов. Вооружившись этой тройной специализацией, мы приносим успех нашим клиентам во всем мире под лозунгом „От муки к готовому продукту“.

Эффективность

Оптимизация сырья

Инновационные и экономические концепции успеха из одних рук: мы повышаем эффективность Вашего производства и обеспечиваем первоклассную продукцию – ориентированную на клиента и индивидуальную.

deutscheback
Together. Better Baking.

ВАШИ ЗАДАЧИ. НАША КОМПЕТЕНТНОСТЬ.

Для решений, ведущих к превосходному результату

Компания DeutscheBack сочетает в себе традиции и современность. Являясь частью успешной международной, управляемой владельцем группы компаний, мы знаем о глобальных рынках и проблемах хлебопекарной отрасли уже на протяжении многих десятилетий. Вместе с Вами мы разрабатываем и производим активные ингредиенты для того, чтобы сбалансировать **колебания сырья** и сделать **производственные процессы** эффективными. При этом Вы можете извлечь наибольшую выгоду из нашего опыта в применении сложных ферментных систем.

Кроме того, в условиях рынка, который меняется все быстрее и быстрее, мы даем **оптимальные ответы** на растущие потребности в инновациях. Независимо от того, идет ли речь о применении основных зерновых культур, безглютеновых продуктов, сохранении свежести, обогащении белками, «чистой этикетке» или других требованиях и пожеланиях, мы в курсе трендов и специфических требований локального рынка. Наши эксперты всегда готовы помочь Вам как в наших лабораториях, так и на Вашем производстве.

С НАМИ ВЫ МОЖЕТЕ ДОСТИЧЬ БОЛЬШЕГО:

- **Экономичность при постоянном качестве**
- **Преимущество перед конкурентами**
- **Оптимизация колебаний сырья**
- **Ответы на изменения рынка**
- **Инновационный потенциал**
- **Ноу-хау**

ВАШИ ТРЕБОВАНИЯ. НАШИ РЕШЕНИЯ.

Проверенные успешные концепции или индивидуальные продукты – мы можем и то, и другое.

КОНЦЕПЦИИ УСПЕХА

С нашим разнообразным ассортиментом ингредиентов для хлебобулочных и кондитерских изделий Вы будете ежедневно получать первоклассные результаты. Продукты компании DeutscheBack легко интегрируются в Ваши производственные процессы с учетом линейного производства без переоснащения оборудования. Высокое качество и эффективность наших продуктов **многократно зарекомендовало** себя на практике.

С МАКСИМАЛЬНОЙ ТОЧНОСТЬЮ

Как и подобает компетентному партнеру, компания DeutscheBack дает решения с учетом характерных для страны предпочтений и при отклонении качественных характеристик от нормы. В дополнение к нашим концепциям успеха мы предлагаем корректировку в соответствии с **региональной спецификой** и поддержку при разработке **новых продуктов**. Наши опытные технологи создают индивидуальные функциональные системы и решения «под ключ», адаптированные к индивидуальным рабочим процессам конкретного заказчика.

TopBake

Хлеб, булочки и мелкоштучные хлебобулочные изделия

Национальные мучные изделия

Безглютеновые изделия

Замороженные полуфабрикаты

Ферментные системы и компаунды

Увеличение сроков годности

Корректировка содержания клейковины

Тенденции и сезонные концепции

Оптимизация водопоглощения

Оптимизация затрат

TOPBAKE

Хлеб и булочки – наша традиция, технологическая оснащенность – наш главный плюс.

Компания DeutscheBack имеет представительства практически **во всех уголках мира**. Это обстоятельство отразилось в ассортименте линейки TopBake: пряные немецкие ржаные булочки, французский багет, итальянская чиабатта, мексиканские тортильи или китайские паровые булочки – мы **предлагаем улучшители, концентраты, премиксы и специальные** продукты для самых разнообразных изделий и даем компетентные ответы на любые запросы.

Наши решения для производства хлебобулочных изделий так же разнообразны, как и их виды: выпечка в формах или на поду, из пшеничной, ржаной, полбяной или цельнозерновой муки, на дрожжах, на закваске или без содержания глютена. Помимо этого, мы предлагаем широкий ассортимент хлебопекарных премиксов для изготовления мелкоштучной выпечки, например, различных булочек, в том числе и для гамбургеров.

TOPSWEET

Концепции и премиксы для мучных кондитерских изделий

Продуктовая линейка TopSweet включает в себя индивидуальные премиксы для производства **мучных кондитерских изделий**. Мы учитываем специфические для страны требования (в частности, климатические или гигиенические условия), а также доступность сырья и его стоимость. К этому относятся, например, практические ответы на вопрос частичной или полной замены яиц при использовании соответствующей системы стабилизации.

Мы особенно рекомендуем наши концентраты и премиксы для приготовления тонкого дрожжевого теста для пончиков, пирогов типа Панеттоне и других подобных изделий. Наши системы гарантируют **увеличенный объем, особенно высокую стабильность и длительную свежесть** продукта. Со смесями и комплексными компаундами для теста DeutscheBack вы легко приготовите кексы, маффины, бисквиты и блины.

Стабилизирующие системы для начинок и глазурей тоже являются частью продуктового ассортимента линейки TopSweet. Так же, как и высокоэффективные, не содержащие желатина, загустители для сливок и кремов, которые по желанию могут быть дополнены фруктами, цитрусовыми пастами или ароматизаторами.

TopSweet

Изделия из дрожжевого теста

Сдобные изделия

Продление свежести

Начинки и покрытия

Кремы и загустители для сливок

Тенденции и сезонные концепции

НАШИ ЭКСПЕРТЫ. ВАШИ РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ.

Мы находимся по всему миру и рядом с Вами.

Группа компаний Stern-Wywiol Gruppe ориентирована на работу по всему миру, благодаря чему мы имеем широкую сеть филиалов и современных лабораторий (технологические центры Stern-Technology Center), производственные площадки в Германии, Турции, США, Мексике, России, Китае и Малайзии. Наша команда чувствует себя как дома в пекарне любого уголка мира, знает рынки, вкусовые предпочтения разных регионов и различные производственные процессы.

Как мы можем сделать Ваши продукты еще лучше? Мы с нетерпением ждем плодотворного обмена опытом и партнерского сотрудничества.

Производство

Stern-Technology Center

TOGETHER. BETTER BAKING.

Поделитесь своим опытом #togetherbetterbaking

Поделитесь своим опытом #togetherbetterbaking