

БОРОШНО СТВОРЕНЕ ПЕКАРЕМ



КАТАЛОГ ПРОДУКЦІЇ



ПШЕНИЧНЕ
РЕМІСНИЧЕ
СІЯНЕ

ЖОРНОВЕ

[1] КГ

СТВОРЕНО ПЕКАРЕМ

MOLENA

НАША ІСТОРІЯ

Заснування
власної справи,
випікання перших
20 батонів у
домашній печі.

До справи
доєднується
син Максим,
привносячи
нове бачення.

Будівництво та
запуск нового
сучасного
виробництва
хліба.

1999

2010

2017



1997

2002

2014

2026

Олександр
вивчає пекарську
справу в США та
привозить
унікальну
рецептуру
закваски.

Запуск
власного
виробництва
хліба.

Офіційна
реєстрація
торгової марки
«Жицьень».

Запуск
власного
виробництва
жорнового
борошна.

НАШІ ПЕРЕВАГИ



ТЕХНОЛОГІЧНА ПЕРЕВАГА: ВЛАСНЕ ЖОРНОВЕ ВИРОБНИЦТВО

На відміну від масових виробників, ми використовуємо автентичний метод низькотемпературного помелу на кам'яних жорнах. Це дозволяє зберегти зародки та оболонку зерна, що робить наше борошно «живим» та багатим на корисні елементи. Для вас це означає ексклюзивний продукт, який не має аналогів на полицях мас-маркету.



ГАРАНТОВАНА ЯКІСТЬ: ВІД ЗЕРНА ДО ПАКУВАННЯ

Як вертикально інтегрований холдинг (Zhytsen Group), ми контролюємо кожен етап. Ми самі випікаємо хліб, тому знаємо, яким має бути ідеальне борошно. Наша лабораторія забезпечує стабільність показників клейковини та вологості у кожній партії, що критично важливо для ваших клієнтів (пекарень, ресторанів, кондитерських).



ТРЕНД НА CLEAN LABEL

Molena — це 100% натуральний склад без жодних покращувачів, вибілювачів чи консервантів. Попит на «чисту етикетку» зростає на 15–20% щороку.

СВІЖОЗМЕ ЛЕНЕ БОРОШНО ПІД КЛІЄНТА

ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО (СІЯНЕ)

ТИП: ЖОРНОВЕ, СІЯНЕ ФРАКЦІЯ 200

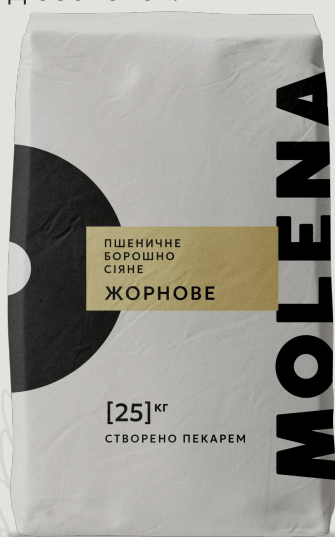
Пшеничне борошно з більш м'якою текстурою, отримане шляхом часткового очищення від оболонок.

ЗАСТОСУВАННЯ:

- білий хліб
- булки
- універсальна випічка

ХАРАКТЕРИСТИКА:

- світлий колір
- стабільна робота у виробництві
- м'яка текстура



ПШЕНИЧНЕ БОРОШНО ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ

ТИП: ЖОРНОВЕ, ПОВНОГО ПОМЕЛУ

Борошно з цілого зерна пшениці, отримане шляхом жорнового помелу. Зберігає оболонку та зародок зерна, що забезпечує високу поживну цінність і насичений смак.

ЗАСТОСУВАННЯ:

- хліб на заквасці
- ремісничий хліб
- цільозернова випічка

ХАРАКТЕРИСТИКА:

- високий вміст клітковини
- виражений аромат
- щільна структура тіста



ВІВСЯНЕ БОРОШНО

ТИП: ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ, ЖОРНОВЕ

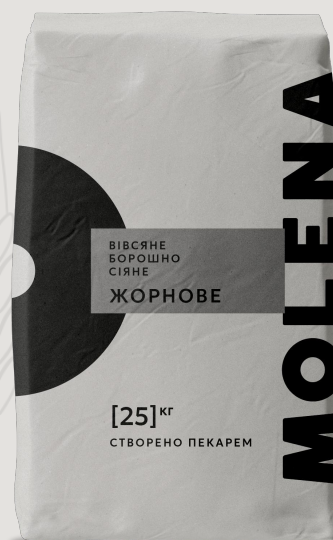
Борошно з вівса з ніжною текстурою та високим вмістом клітковини.

ЗАСТОСУВАННЯ:

- каші
- дитяче харчування
- снеки
- печиво

ХАРАКТЕРИСТИКА:

- легке для засвоєння
- м'який смак
- популярне у healthy сегменті



ФОРМАТ 25 КГ – ТУРБОТА ПРО ПРАЦІВ НИКІВ

КУКУРУДЗЯНЕ БОРОШНО

ТИП: ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ, БЕЗГЛЮТЕНОВЕ

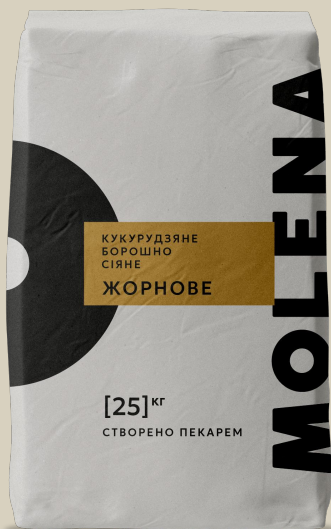
Борошно з кукурудзи з м'яким смаком і легкою текстурою. Має природний жовтий колір і добре підходить для різноманітних видів випічки та продуктів здорового харчування.

ЗАСТОСУВАННЯ:

- безглютенова випічка
- хлібці та снеки
- каші та гарніри

ХАРАКТЕРИСТИКА:

- ніжний смак
- легка текстура
- природна солодкість



ГРЕЧАНЕ БОРОШНО

ТИП: ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ, БЕЗГЛЮТЕНОВЕ, ЖОРНОВЕ

Борошно з гречки з характерним ароматом і високою поживною цінністю.

ЗАСТОСУВАННЯ:

- безглютенова випічка
- хлібці
- здорове харчування
- дитячі суміші

ХАРАКТЕРИСТИКА:

- насичений смак
- природна користь
- унікальний аромат



ЖИТНЄ БОРОШНО

ТИП: ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ, ЖОРНОВЕ

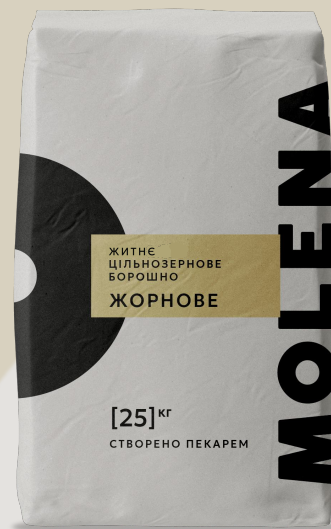
Борошно з жита з вираженим ароматом і характерним смаком. Добре підходить для традиційної випічки та роботи із заквасками.

ЗАСТОСУВАННЯ:

- житній хліб
- хліб на заквасці
- комбіновані рецептури

ХАРАКТЕРИСТИКА:

- насичений аромат
- щільна структура тіста
- стабільна ферментація



ЩО ТАКЕ ЦІЛЬНОЗЕР НОВЕ ЖОРНОВЕ БОРОШНО?

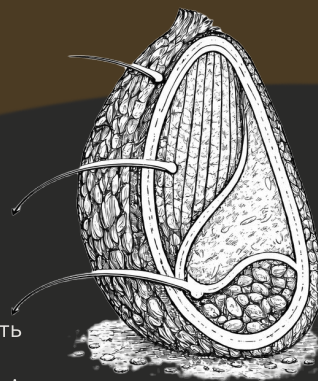
АНАТОМІЯ ЗЕРНА: МИ ЗБЕРІГАЄМО ВСЕ

На відміну від промислового білого борошна, де під час шліфування видаляються найбільш цінні частини зерна (зародок та оболонка), Molena зберігає всі три компоненти:

Оболонка висівки:
Джерело клітковини та мінералів.

Ендосперм:
Джерело крохмалю та білків.

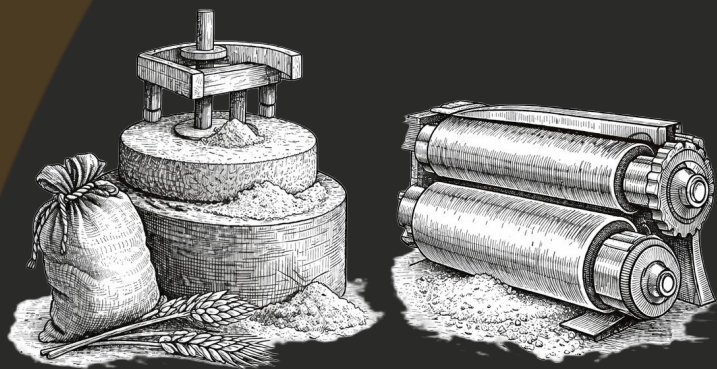
Зародок: Найбагатша частина зерна, що містить вітаміни групи B, E, антиоксиданти та корисні жири.



ЖОРНОВИЙ ПОМЕЛ VS РОЛИКОВІ МЛИНИ

Промислові роликові млини нагрівають зерно до високих температур, що руйнує вітаміни та «спалює» природні аромати. Наші кам'яні жорна працюють на низьких обертах. Це «холодний» помел, який:

- ✦ Не перегріває білок (клейковину).
- ✦ Зберігає природний аромат хліба.



ЧОМУ ЦЕ КРАЩЕ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я?

- ✦ **Природна чистота:** Ми не додаємо відбілювачів чи поліпшувачів. Колір нашого борошна — це справжній природний колір.
- ✦ **Легке тавлення:** Високий вміст харчових волокон допомагає організму краще засвоювати продукт.



MOLENA

ВИРОБНИЦТВО ТА ОФІС:

вул. Зелена 1, с-ще Квасилів,
Рівненська обл., 35350, Україна

ТОВ ЖИЦЕНЬ ГРУП

КОД ЄДРПОУ: 45671250

ВІДДІЛ ПРОДАЖУ ТА ДИСТРИБУЦІЇ:

ТЕЛ.: +38 (096) 765 30 08

EMAIL: MOLENA.OFFICE@GMAIL.COM

WEB: WWW.MOLENA.EU