



Concepte Complete



Prezentare

Premixurile de panificație și patiserie din portofoliul Pakmaya sunt disponibile într-o gamă largă și sunt destinate obținerii de specialități adaptate nevoilor clienților noștri și celor mai recente tendințe de consum din piață.

Pakmaya pune la dispoziția partenerilor game de specialități de pâine disponibile sub umbrela unor **concepte complete** pentru brutării: premixuri de panificație cu rețete recomandate pentru fiecare specialitate, ambalaje dedicate și susținere constantă a partenerilor în piață.

Gama de premixuri Felii de Bine conține două sortimente cu adaosuri de ingrediente funcționale și oferă posibilitatea obținerii de specialități de panificație gustoase, sănătoase și valoroase nutrițional (cu adaos de vitamine și minerale, cu conținut de fibre prebiotice, fără E-uri și încadrate în clasificarea Nutriscore A).

Premixurile din gama Rumenița sunt disponibile în patru sortimente clean label, destinate obținerii specialităților de panificație cu maia și ingrediente din surse 100% naturale.

Gama de premixuri Tihnita conține patru sortimente destinate obținerii de specialități de pâine cu tradiție, foarte populare în piață.

Pachetul format din Premixul StrăBun Cozonac cu Maia + Pakmaya Umplutură Premium 40% Nucă reprezintă o soluție completă dedicată partenerilor, destinată producției cozonacilor ca pe vremuri, cu 50% umplutură cu nucă.

De ce să alegi conceptele complete Pakmaya?

- ☞ Soluție comercială completă care contribuie la dezvoltarea unei afaceri profitabile pentru parteneri.
- ☞ Contribuie la fidelizarea clienților prin produse de calitate constantă, adaptate celor mai noi nevoi și tendințe de consum din piață.
- ☞ Oferă dreptul de utilizare a mărcilor, care beneficiază de protecție OSIM.
- ☞ Sunt soluții eficiente din punct de vedere economic, care elimină costurile de concept de marketing, grafică și producție ambalaje personalizate.
- ☞ Consultanță de specialitate pe toată durata proiectului (echipă de vânzări și tehnologi) și suport de marketing (materiale de vizibilitate în magazine, materiale promoționale pentru campanii tailor made).



Felii de Bine

premixuri
pentru panificație

Premixurile din gama **FELII DE BINE** sunt destinate obținerii specialităților de panificație cu făină albă sau integrală de grâu, gustoase, pufoase, cu miez moale, cu prospețime îndelungată, cu ingrediente naturale, sănătoase și valoroase nutrițional (cu adaos de vitamine și minerale, cu conținut de fibre prebiotice, fără E-uri și încadrate în clasificarea NUTRI-SCORE A).

FELII DE BINE PREMIX PENTRU PÂINE ALBĂ

este un premix de panificație destinat obținerii pâinii albe la tavă, cu ingrediente naturale și aport de fibre prebiotice, vitamine (B6, acid folic, B12 și D) și minerale (Zn, Se).

FELII DE BINE PREMIX CU FĂINĂ INTEGRALĂ

este un premix de panificație destinat producției pâinii cu făină integrală, la tavă, cu ingrediente naturale și aport de fibre prebiotice, vitamine (B6, acid folic, B12 și D) și minerale (Zn, Se).

Avantaje ale premixurilor Felii de Bine:

- 🌀 **Prospețime și conservabilitate** de până la 7 zile pentru produsul finit ambalat;
- 🌀 **Mod de lucru simplu**, se adaugă doar făină, drojdie și apă;
- 🌀 **Conțin pudră de acerola**, denumită și vișină de Barbados, care este unul dintre fructele cu cel mai ridicat conținut de vitamina C, alternativa naturală a acidului ascorbic cu rol în corectarea făinurilor și îmbunătățirea volumului pâinii.

FELII De Bine

Iubim viața
plină de energie!



CU ADAOS DE VITAMINE ȘI MINERALE



Felii de Bine

premixuri
pentru panificație

Rețetă recomandată

30 kg	Premix Felii de bine
70 kg	făină albă de grâu tip 650
2,5 kg	drojdie proaspătă Pakmaya
4 L	ulei de floarea soarelui
50-52 L	apă*

*cantitatea de apă variază în funcție de sortiment

Mod de lucru:



Malaxare: 6 minute la viteză mică și 4 minute la viteză mare;



Odihnă în malaxor: 15 minute;



Predospire: 15 minute;



Modelare finală



Recomandare: 470g aluat pentru o pâine de 400g;



Dospire: 60 minute la 35°C și 75-80% umiditate relativă a aerului;



Coacere: în funcție de gramaj, tipul și gradul de încărcare a cuptorului, cu abur (ex: 230-240°C timp de 22-25 minute pentru o pâine de 400g).



Felii de Bine

premixuri
pentru panificație

Beneficii ale pâinilor Felii de Bine:

- ☞ **Contribuie la funcționarea normală a sistemului imunitar;** sursă de vitamine (B6, acid folic, B12 și D) și minerale (Zn și Se); pâinea obținută conține 15% din VNR – valoarea nutrițională de referință pentru vitaminele și mineralele din componentă;
- ☞ **Contribuie la menținerea unui sistem digestiv sănătos și echilibrat,** datorită conținutului de inulina (pâinea albă asigură 2.01 g inulina din totalul necesar de 12 g, pâinea cu făină integrală asigură 1.5 g inulina din totalul necesar de 12 g);
- ☞ **Sursă de fibre;**
- ☞ **Clasificare NUTRI-SCORE A;**
- ☞ **Fără zahăr adăugat;**
- ☞ **Conțin maia naturală;**
- ☞ **Produse naturale,** nu conțin aditivi alimentari.



Ambalare: Sac 15kg

Nr. pungi incluse în sac: 170



Rumenița

premixuri
pentru panificație

Premixurile din gama **RUMENIȚA** sunt destinate obținerii specialităților de panificație cu maia și ingrediente din surse 100% naturale.

PREMIXUL RUMENIȚA CU FĂINĂ GRAHAM

conține 60% ingrediente cu aport de fibre (făină graham, tărațe de grâu, fibre de bambus).

PREMIXUL RUMENIȚA CU FĂINĂ DE SECARĂ

conține 55% ingrediente din secară.

PREMIXUL RUMENIȚA CU SEMINȚE ȘI CEREALE

conținut ridicat și variat de semințe 42,5% - floarea soarelui, in, soia și chia, bogat în fibre – conține tărațe de grâu, conține făină de malț de orz și secară, care conferă colorația închisă a miezului.

PREMIXUL RUMENIȚA ALBĂ CU SEMINȚE

conține 50% semințe - floarea soarelui, in, soia.

Avantaje ale premixurilor Rumenița:

-  **Gust autentic și aciditate mărită** datorat conținutului de maia naturală din grâu sau secară;
-  **Prospețime și conservabilitate** de până la 7 zile pentru produsul finit ambalat, cu ingrediente naturale;
-  **Mod de lucru simplu**, se adaugă doar făină, drojdie și apă.

Rumenița





Rumenița

premixuri
pentru panificație

Rețetă recomandată

30 kg	Premix Rumenița
70 kg	făină albă de grâu tip 650
2.5 kg	drojdie proaspătă Pakmaya
55-62 L	apă*

*cantitatea de apă variază în funcție de sortiment

Mod de lucru:



Malaxare: 6 minute la viteză mică și 4 minute la viteză mare;



Odihnă în malaxor: 15 minute;



Predospire: 15 minute;



Modelare finală: franzelă;



Recomandare: 570g aluat pentru o pâine de 500g;



Dospire: 50 minute la 35°C, 75-80% umiditate relativă a aerului;



Coacere: în funcție de gramaj, tipul și gradul de încărcare a cuptorului, cu abur (ex: 230°C timp de 22-25 minute pentru o pâine de 500g).



Rumenița

premixuri
pentru panificație

Beneficii ale pâinilor RUMENIȚA:

- ☞ **Produse 100% naturale**, nu conțin aditivi alimentari;
- ☞ **Conțin maia naturală**;
- ☞ **Prospețime și conservabilitate de până la 7 zile** pentru produsul feliat ambalat;
- ☞ **Rumenița cu făină GRAHAM** - Sursă de fibre! Cu maia de seară.
- ☞ **Rumenița cu SEMINȚE și CEREALE** - Sursă de fibre! Conține semințe de floarea soarelui, in și chia. Cu maia de seară.
- ☞ **Rumenița cu făină de SECARĂ** - Cu 20% mai puține calorii decât o pâine albă. Cu maia de seară.
- ☞ **Rumenița ALBĂ cu SEMINȚE** - Conține semințe de floarea soarelui, in și soia. Cu maia de grâu.



Ambalare: Sac 15kg

Nr. pungi incluse în sac: 150



Tihnită

premixuri
pentru panificație

Premixurile din gama **TIHNITĂ** acoperă o gamă diversificată de specialități de panificație. Acestea sunt constituite dintr-un amestec de ingrediente funcționale (enzime, antioxidanți), componente de gust (maia, semințe), de culoare (făină de malț din orz sau secară) și făinuri diferite (ex: făină integrală, făina 650), care fac posibilă obținerea unor produse foarte populare în piață.

PREMIXUL TIHNITĂ CU SEMINȚE

conținut ridicat de semințe în premix (30%).

PREMIXUL TIHNITĂ ALBĂ

conținut ridicat de maia de grâu (10%).

PREMIXUL TIHNITĂ CU MĂLAI

conține 60% ingrediente de porumb.

PREMIXUL TIHNITĂ CU CARTOFI

conține 25% fulgi de cartofi și maia de grâu.

Avantaje ale premixurilor TIHNITĂ:

- ☞ **Conținut echilibrat de ingrediente funcționale** - îndeplinește rolul de corector al calității făinii;
- ☞ **Gust specific sortimentelor** asigurat de ingredientele din premix (dulceag în cazul pâinii cu cartofi și al celei cu mălai, ușor acid în cazul pâinii albe, de semințe coapte în cazul pâinii cu semințe);
- ☞ **Prospețime și conservabilitate** de până la 5 zile pentru produsul finit ambalat;
- ☞ **Mod de lucru simplu**, se adaugă doar făină, drojdie și apă.

Pâine Tihnită





Tihnită

premixuri
pentru panificație

Rețetă recomandată

30 kg	Premix Tihnită
70 kg	făină albă de grâu tip 650
2.5-3 kg	drojdie proaspătă Pakmaya
55-60 L	apă*

*cantitatea de apă variază în funcție de sortiment

Mod de lucru:



Malaxare: 6 minute la viteză mică și 4 minute la viteză mare;



Odihnă în malaxor: 15 minute;



Predospire: 15 minute;



Modelare finală: franzelă / pâine rotundă;



Recomandare: 570g aluat pentru o pâine de 500g (franzelă)
670g pentru o pâine de 600g (pâine rotundă)



Dospire: 50-60 minute la 35°C și 75-80% umiditate relativă a aerului.



Coacere: în funcție de gramaj, tipul și gradul de încărcare a cuptorului, cu abur
(ex: 230°C timp de 25-30 minute pentru o pâine de 500g / 600g).



Tihnită

premixuri
pentru panificație

Beneficii ale pâinilor TIHNITĂ:

- ☞ **Gust potențat de conținutul de maia naturală;**
- ☞ **Prospețime și conservabilitate de până la 5 zile pentru produsul ambalat;**
- ☞ **Tihnita cu SEMINȚE** Conținut ridicat de semințe – 6,5% (semințe de in și soia).
- ☞ **Tihnita ALBĂ** Mieș umed și elastic, care își păstrează proprietățile pe durata valabilității.
- ☞ **Tihnita cu MĂLAI** Conținut ridicat de ingrediente din porumb – 13%. Mieș umed și elastic, de culoare galben-auriu, care își păstrează proprietățile pe durata valabilității, gust dulceag specific.
- ☞ **Tihnita cu CARTOFI** Conținut ridicat de cartofi – 5%. Mieș elastic, cu textură umedă, care își păstrează proprietățile pe durata valabilității. Gust plăcut de cartofi, potențat de extractul de drojdie.



Ambalare: Sac 15kg

Nr. pungi incluse în sac: 150 pentru Premix Tihnita Albă / cu Semințe / cu Mălai
140 pungi pentru Premix Tihnita cu Cartofi



StrăBun

cozonac cu maia

premix
pentru patiserie

Pachetul **StrăBun Cozonac cu Maia plus Umplutura Premium 40% Nucă Pakmaya** este o soluție completă, care include premixul pentru cozonac și umplutura cu nucă, destinate obținerii cozonacilor ca pe vremuri, cu 50% umplutură cu nucă.

PREMIXUL PENTRU COZONAC + UEMPLUTURĂ PREMIUM 40% NUCĂ
conține lapte și ouă, la fel ca rețetele tradiționale.

Avantaje ale soluției premix pentru cozonac + umplutură premium 40% nucă:

- ☞ Aromă plăcută de vanilie și portocale pentru aluat, care se păstrează și după coacere;
- ☞ Plus de gust și textură datorită conținutului de lapte praf integral și a maielei de grâu;
- ☞ Conține lapte și ouă, la fel ca rețetele tradiționale;
- ☞ Umplutură premium, cu conținut ridicat de nucă (40%), cu bucăți vizibile de miez de nucă, textură fină și cremoasă datorită conținutului de albuș de ou praf, elimină apariția efectului de tunel în produsul finit;
- ☞ Asigură obținerea unor aluaturi ușor prelucrabile, care nu se lipesc de utilaje;
- ☞ Aluatul poate susține umplutura în proporție de 1:1;
- ☞ Asigură toleranță pe durata dospirii;
- ☞ Conferă produsului finit miez umed și elastic, cu o porozitate fină și uniformă, se rupe în fâșii;
- ☞ Formulă completă, corectează defectele făinii folosite (inclusiv ale făinii de grâu 650);
- ☞ Menține prospețimea produsului finit, ambalat, pe o durată de până la 21 zile.

CU MAIA
FĂRĂ CONSERVANȚI

StrăBun

Cozonac cu
nucă și cacao





StrăBun

cozonac cu maia

premix
pentru patiserie

Rețetă recomandată

Aluat	10 kg	făină albă de grâu 480
	1 kg	Premix Cozopak Artizan cu maia
	1 kg	drojdie proaspătă Pakmaya
	2.5 kg	zahăr
	1 kg	ulei de floarea soarelui*
	0.9 kg	galbenus de ou
	4.5 L	apă**
Umplutură	12 kg	Umplutură Premium 40% nucă Pakmaya
	1.1 kg	Albuș de ou
	4.6 L	apă
	0.3 kg	cacao

*se recomandă adăugarea uleiului de floarea soarelui în etapa a doua de malaxare

**cantitatea de apă poate varia în funcție de calitatea făinii

Mod de lucru:



Malaxare: 6 minute lent și 8 minute rapid (la finalul malaxării, aluatul trebuie să fie elastic și bine format);



Fermentare în cazan: 10 minute;



Predospire: 15 minute;



Modelare finală: distribuire umplutură pe foaia de aluat, rulare și modelare finală;



Recomandare: temperatura aluatului la finalul malaxării: 28-32°C;



Dospire: 60-90 minute la 35°C și 75-80% umiditate relativă a aerului.



Coacere: Temperatură: 180 °C. Timp: 60 - 70 mininute.



StrăBun

cozonac cu maia

premix
pentru patiserie



Beneficii ale cozonacului STRĂBUN:

- ☞ Cozonac cu miez pufos și bine crescut, cu aromă fină de vanilie și portocale, cu textură a miezului similară cozonacului preparat acasă, ușor umedă, care se rupe în fâșii;
- ☞ Conținut ridicat de umplătură, 50% în produsul finit;
- ☞ Conține maia naturală de grâu;
- ☞ Fără conservanți;
- ☞ Prospețime de până la 21 zile.



1

+



8

Ambalare: 1 Sac Premix Cozopak Artizan cu Maia 10kg + 8 Saci Umplutură Premium 40% Nucă 15kg
Nr. pungi incluse în sac: 5 seturi de 150 pungi



Pentru comenzi și sesiuni de testare contactează
distribuitorii și reprezentanții Pakmaya Profesional!



pakmayaprofesional.ro
pakmaya.ro



[/pakmayaprofesional](https://www.facebook.com/pakmayaprofesional)



[/pakmayaprofesional](https://www.instagram.com/pakmayaprofesional)



SC Rompak SRL, Pașcani, județul Iași, 705200 Str. Grădiniței nr.1 C, România



+40 232/765.120



+40 232/767.072

