

Точка Роста «EXTRA DRY» 84%

Сливочное масло премиум-класса, созданное для профессиональной выпечки. Высокое содержание молочного жира, низкая влажность и насыщенный сливочный вкус — всё, что нужно для идеального слоёного теста.

[Заказать сейчас](#)

[Узнать подробнее](#)

Почему профессионалы выбирают EXTRA DRY

Масло «EXTRA DRY» разработано специально для кондитеров, пекарей и специалистов общественного питания. Его исключительная пластичность и стабильность делают его незаменимым инструментом на профессиональной кухне.

84% жира

Превосходное расслоение теста

15% влаги

Тесто не слипается

33°C плавление

Термостабильность при работе

Чистый вкус

Насыщенный сливочный аромат

Высокое содержание жира – основа идеального результата

84% молочного жира

Повышенное содержание молочного жира обеспечивает более сухую текстуру, которая идеально подходит для получения хрустящих слоёных коржей с равномерным подъёмом и золотистым цветом во время выпекания.

Сравните с обычным маслом (72–82% жира) — разница в качестве выпечки очевидна с первого раза.

Равномерный подъём

Каждый слой поднимается одинаково

Золотистая корочка

Идеальный цвет без подгорания

Хрустящая текстура

Слои остаются чёткими и воздушными

Низкая влажность — контроль на каждом этапе

Массовая доля влаги всего 15% — ключевое преимущество для работы со слоёным тестом. Тесто не размокает, слои не слипаются, а результат предсказуем даже при длительной работе.



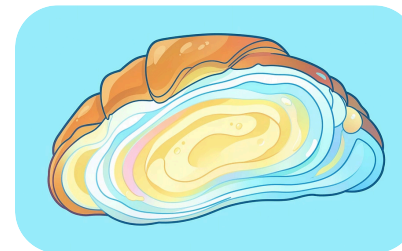
Удобство в работе

Плотная, но эластичная консистенция позволяет точно укладывать слои, не разрывая и не расплавляя их слишком быстро.



Стабильность на тёплых кухнях

Масло сохраняет форму даже при повышенной температуре в цеху — незаменимо в условиях активного производства.



Предсказуемый результат

Каждая партия выпечки получается одинаково качественной — стабильность, которую ценят профессионалы.

Аутентичный сливочный вкус

Масло изготовлено из тщательно отобранных пастеризованных сливок высшего качества. Насыщенный молочный вкус усиливает аромат и текстуру любой выпечки — от классических круассанов до датских пирожных.

“

Чистый молочный вкус без посторонних оттенков — именно то, что нужно для выпечки профессионального уровня.

”

Универсальное применение

«EXTRA DRY» одинаково великолепно работает как в сладкой, так и в солёной выпечке. Идеально плавится, придавая блюдам равномерную нежную текстуру.



Круассаны

Классическое французское слоёное тесто с идеальным подъёмом и хрустящей корочкой.



Датская выпечка

Воздушная текстура и насыщенный сливочный аромат в каждом кусочке.



Слоёные пироги

Равномерные слои и золотистый цвет — каждый раз безупречно.



Хлебобулочные изделия

Подходит для обогащения теста, придания мягкости и вкуса.

Технологии мирового уровня

Международные стандарты

Специально разработанные ТУ на основе отечественных ГОСТов и проверенных технологий производства ведущих **французских, финских и новозеландских брендов** — гарантия качества и надёжности на профессиональных кухнях.

 Продукт соответствует требованиям высшего сорта и готов к употреблению.

Состав и качество

Только один ингредиент — **пастеризованные сливки**. Никаких добавок, консервантов и растительных жиров. Чистый натуральный продукт для тех, кто не идёт на компромиссы.

Пищевая ценность и характеристики

84г

Жиры

на 100 г продукта

758

ккал

Энергетическая ценность

15%

Влага

Массовая доля

33°C

Плавление

Температура плавления

Белки — 0,6 г, углеводы — 0 г на 100 г. Масло сладко-сливочное несолёное «EXTRA DRY», высший сорт. ТУ 10.51.30-002-32363460-2026.

Удобные фасовки для любого масштаба

Различные варианты упаковки позволяют оптимизировать закупки и сократить количество отходов — от небольшой пекарни до крупного производства.

1

450 г

Для небольших пекарен и тестовых партий

2

5 кг

Оптимально для средних производств

3

10 кг

Для активных хлебобулочных цехов

4

20 кг

Крупные предприятия общепита

Выберите качество, которое чувствуется

«Точка Роста EXTRA DRY 84%» — это инвестиция в репутацию вашей пекарни. Стабильный результат, превосходный вкус и профессиональное качество в каждой партии.

Для профессионалов

Разработано кондитерами для кондитеров

Гарантия качества

Международные стандарты производства

Заказать сейчас

Доступно в 4 фасовках

Оформить заказ

[Скачать спецификацию](#)