

## ГЛОБАЛЬНОЕ ПРИСУТСТВИЕ



ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗУЯ СВОИ КОМПЕТЕНЦИИ В ОБЛАСТИ ДВУШНЕКОВОЙ ЭКСТРУЗИИ, КОМПАНИЯ Clextral ПРЕДОСТАВЛЯЕТ СВОИМ ЗАКАЗЧИКАМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ ПОД КЛЮЧ, В СОСТАВ КОТОРЫХ ВХОДЯТ ЭКСТРУДЕРЫ, СУШИЛКИ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. НАДЕЖНЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ Clextral ЯВЛЯЮТСЯ ЭТАЛОНОМ КАЧЕСТВА И СОВЕРШЕНСТВА НА ТРЕХ ГЛАВНЫХ ДЛЯ КОМПАНИИ РЫНКАХ: ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И КОРМОВ, ЗЕЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОИЗВОДСТВА ПОРОШКОВ. КРОМЕ ТОГО, КОМПАНИЯ Clextral ПРОЕКТИРУЕТ И ПРОИЗВОДИТ ВЫСОКОТОЧНЫЕ НАСОСНЫЕ СИСТЕМЫ ДЛЯ РЫНКА ЭНЕРГОНОСИТЕЛЕЙ И ХИМИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ГЛОБАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ КОМПАНИИ Clextral ВКЛЮЧАЕТ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИСПЫТАНИЕ НА РАННИХ ЭТАПАХ, ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ, МОНТАЖ НА ОБЪЕКТЕ, КОМПЛЕКСНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И НЕПРЕРЫВНОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССА. КОМПАНИЯ Clextral СО ШТАБ-КВАРТИРОЙ В ФИРМИНИ (ФРАНЦИЯ) ПРЕДСТАВЛЕНА НА ВСЕХ ПЯТИ КОНТИНЕНТАХ И ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОДДЕРЖКУ НА МЕСТАХ ДЛЯ СВОИХ ЗАКАЗЧИКОВ ИЗ ВСЕХ СТРАН МИРА.

**CLEXTRAL**

**CLEXTRAL SAS**

Firminy - 42 - FRANCE  
Тел.: +33 4 77 40 31 31  
Факс: +33 4 77 40 31 23  
contact@clextral.com

**www.clextral.com**

**CLEXTRAL** A DIVISION OF **GRUPE LEGRIS INDUSTRIES**



# ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ИНТЕНСИВНЫЙ ПРОЦЕСС

**ТЕХНОЛОГИЯ ДВУШНЕКОВОЙ ЭКСТРУЗИИ**



**CLEXTRAL** Extrusion  
Expertise  
Excellence

# НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ С КОМПЕТЕНЦИЯМИ CLEXTRAL

Функциональные ингредиенты придают пищевым продуктам особую текстуру, сыпучесть, гидратацию и вкус. Они также повышают эффективность процесса создания новых пищевых продуктов за счет лучшей управляемости и более действенных рецептур.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ОХВАТЫВАЮТ ШИРОКИЙ СПЕКТР ПРОДУКТОВ:

### ЕРТ™ ТЕХНОЛОГИЯ ЭКСТРУЗИИ-ПОРИФИКАЦИИ

- Высокобелковые молочные порошки
- Высокожирные смеси
- Пробиотики
- Ароматизаторы



### ИНКАПСУЛИРОВАННЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

- Цитрусовые ароматизаторы
- Лесные ягоды
- Бергамот
- Широкий ассортимент подходящих основ



### ЖЕЛАТИНИРОВАННАЯ МУКА

- Детское питание
- Супы быстрого приготовления
- Загущающие агенты
- Экструзионно-модифицированная мука



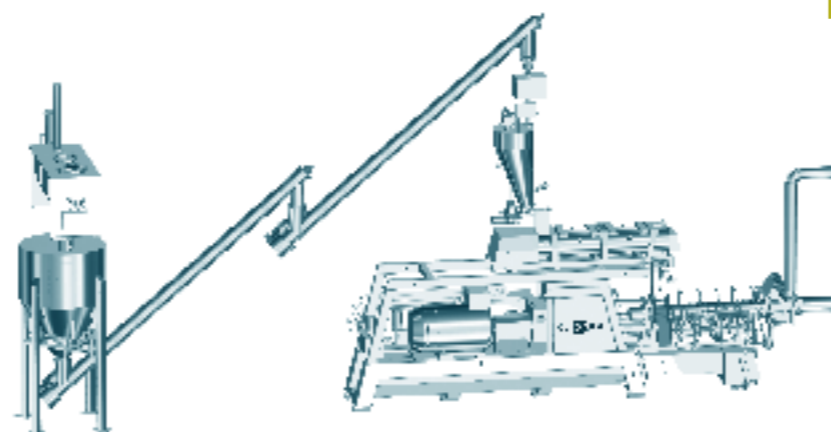
### ДОБАВКИ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Обогащенная лецитином мука
- Подкисленная мука
- Высокобелковая текстурированная мука



### КАЗЕИНАТЫ

- Казеинат кальция
- Казеинат натрия
- Казеинат калия



## ПОЛНОСТЬЮ УКОМПЛЕКТОВАННАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛИНИЯ



ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЭКСТРУЗИОННО-МОДИФИЦИРОВАННОЙ МУКИ

# ИНТЕНСИВНЫЙ ПРОЦЕСС

Вот уже более 50 лет компания Clextral предоставляет предприятиям пищевой промышленности креативные решения по переработке. В настоящее время мы помогаем производителям разрабатывать функциональные ингредиенты с высокой добавленной стоимостью.

В рамках сотрудничества и кооперации с предприятиями пищевой промышленности мы создаем новые продукты и выводим их на мировой рынок.

Вы можете воспользоваться технологиями и опытом Clextral. Наши производственные линии обеспечивают высочайшее качество, стабильность и устойчивость.

- Гигиеничная конструкция из нержавеющей стали
- Гибкость
- Компактность
- Экологичность

