

АНАЛОГ БАТОНА НАРЕЗНОГО

ВКУСНЫЙ, ЗДОРОВЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИ
ВЫГОДНЫЙ ПРОДУКТ



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Мы предлагаем Вашему предприятию ввести в свой ассортимент новый продукт - **АНАЛОГ БАТОНА НАРЕЗНОГО**. Аналог батона нарезного выпекается **БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ 100% САХАРА И 70% ЖИРА, НО С СОХРАНИЕНИЕМ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ САХАРА И ЖИРА**, а также с улучшенным внешним видом и свежестью до 10 суток.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- «Чистая этикетка» - технологическое натуральное средство из натурального сырья (ферментов).
- Максимальное улучшение внешнего вида батончиков (увеличение объема, улучшение цвета корочки, улучшение пористости, улучшение формоустойчивости, отсутствие крошковатости).
- Себестоимость данного батона ниже батона нарезного на 50 - 70 копеек за счет отсутствия 100 % сахара и снижения масла подсолнечного на 70 % в рецептуре.
- Продление свежести и мягкости батончиков от 7 до 10 суток.
- Отсутствие 70 % масла подсолнечного и 100 % сахара в рецептуре данного батона позволит предприятию сократить логистические, складские затраты, а также сократить трудозатраты.

ДЛЯ БЫСТРОГО И ЛЕГКОГО ВНЕДРЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ В ВАШ АССОРТИМЕНТ. МЫ ДЛЯ ВАС ПРЕДЛАГАЕМ ОДНУ ИЗ РЕЦЕПТУР:

Мука высшего сорта, кг	100,0
Дрожжи хлебопекарные, кг	1,5
Масло подсолнечное	
Соль пищевая, кг	1,0
ТВС «РусЭнзим Премиум», кг	0,100
ТВС «Ликвид Базис», кг	0,140

ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ГОТОВЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ТУ 10.72.19-005-03456404-2022

Усовершенствовать рецептуру Вы можете так, как захочется Вам. Название для своего нового продукта Вы можете выбрать себе сами.

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТВС «РусЭнзим Премиум» и ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис» вносятся вместе с другими рецептурными компонентами при замесе теста.