

АНАЛОГ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ВКУСНЫЙ, ЗДОРОВЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИ
ВЫГОДНЫЙ ПРОДУКТ



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Мы предлагаем Вашему предприятию
ввести в свой ассортимент новый продукт
- **АНАЛОГ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Себестоимость данных изделий снижается на 10 – 30 %.
- Отличный внешний вид (объем, цвет корочки и т. д.).
- Свежесть и мягкость не менее 10 суток.
- Отсутствие 60% масла подсолнечного или маргарина, а также 30% сахара в рецептуре данного изделия позволит предприятию сократить логистические и складские затраты на сахар и масло подсолнечное или маргарин, а также сократить трудозатраты.
- Чистая этикетка (Без содержания E – классификаторов).

СРАВНЕНИЕ СЫРЬЕВОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ РЕЦЕПТУР:

Сырье	Оригинальная рецептура (действующая рецептура завода)	Аналог сдобных изделий
Мука высшего сорта, кг	100,0	100,0
Дрожжи хлебопекарные, кг	7,0	7,0
Соль пищевая, кг	1,5	1,5
Сахар-песок, кг	15,0	10,5
Маргарин столовый, кг	20,0	8,0
Молоко сухое, кг	2,0	2,0
Ванилин, кг	0,08	0,08
Улучшитель, кг	0,3	-
ТВС «РусЭнзим Премиум», кг	-	0,100
ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис», кг*	-	0,157

* ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис»
рассчитывается по схеме:
0,035 кг ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис» вместо 1,0 кг сахара

В сравнительной таблице это выглядит так: 15,0 кг - 10,5 кг = 4,5 кг сахара x 0,035 кг = 0,157 кг ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис»

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

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