

КПД «РУСЭНЗИМ ЭКСТРАТОСТ»

ФЕРМЕНТНЫЙ
КОМПЛЕКС ДЛЯ
ТОСТОВЫХ ХЛЕБОВ








ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Комплексная пищевая добавка
«РусЭнзим ЭкстраТост» рекомендована для
изготовления хлеба тостового, хлеба для сэндвичей,
булочек для хот-догов и гамбургеров.
Подходит для любого способа тестоведения.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

-  Обеспечивает мелкопористую структуру мякиша, тонкостенную корочку.
-  Кипенно-белый мякиш.
-  Обеспечивает «короткий укус».
-  Одинаково подходит, как для злаковых хлебов, так и для сдобных изделий (независимо от процента содержания сдобы в рецептуре).
-  Благодаря ферментам нового поколения долго сохраняется мягкий и сочный мякиш.

ДОЗИРОВКА:

1,0 – 2,0 кг
на 100 кг муки

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

КПД «РусЭнзим ЭкстраТост»
вносится в сухом виде вместе
с другими сырьевыми компо-
нентами при замесе теста.

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.