

КПД «РУСЭНЗИМ РЖАНОЙ»

ДЛЯ
СОХРАНЕНИЯ
СВЕЖЕСТИ



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Комплексная пищевая добавка из натурального сырья для производства массовых сортов хлеба из ржаной и смеси муки ржаной и пшеничной.

НАЗНАЧЕНИЕ:



Продление свежести и мягкости готовых изделий до 10 суток.



Улучшение внешнего вида готовых изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Ровная, глянцевая корочка.
- Применяется как для формовых, так и для подовых хлебов.
- Повышает эластичность мякиша.
- Повышает формоустойчивость тестовых заготовок.
- Придает тесту стабильность при брожениях и расстойке.
- Позволяет уменьшить залипаемость тестовых заготовок на всех этапах технологического процесса.
- Подходит для автоматизированных линий.

ДОЗИРОВКА:

30 - 100 грамм
на 100 кг муки

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

КПД «РусЭнзим Ржаной»
вносится в сухом виде вместе с
другими сырьевыми компонен-
тами при замесе теста.

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.

