

КПД «РУСЭНЗИМ СОЯ»

ДЛЯ
ОТБЕЛИВАНИЯ
МЯКИША



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Комплексная пищевая добавка «РусЭнзим Соя» предназначена для изготовления тостового хлеба, батонов, мелкоштучных булочных изделий, булочек для гамбургеров и других хлебобулочных изделий для изготовления сэндвичей.



Продление мягкости
готовых изделий
до 14 суток.



Улучшение
структуры
мякиша.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Способствует получению мелкопористой структуры мякиша, отбеливает мякиш.
- Замедляет процесс черствения.
- Способствует улучшению формоустойчивости тестовых заготовок и увеличению объема готового хлеба.
- Позволяет устранить крошковатость мякиша.
- Сохраняет максимальную мягкость изделия на протяжении двух недель.
- Можно использовать для ремесленных хлебов с крупной пористостью.

ДОЗИРОВКА:

0,5 - 1,0 кг на
100 кг муки

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

КПД «РусЭнзим Соя» вносится в сухом виде вместе с другими сырьевыми компонентами при замесе теста.

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.

