

АНАЛОГ БАТОНА НАРЕЗНОГО

ВКУСНЫЙ, ЗДОРОВЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИ
ВЫГОДНЫЙ ПРОДУКТ



"РусЭнзим"

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 СОХРАНЕНИЕМ
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 и 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.