



**ООО «ПрофЭнзим» - российский  
производитель ферментных комплексов  
«РусЭнзим»**

**КПД «РусЭнзим Соя»**



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

**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 % к массе муки;

**СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:** КПД «РусЭнзим Соя» вносится в сухом виде вместе с другими рецептурными компонентами при замесе теста.

**УПАКОВКА:** Гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем 20 кг.