



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



КПД «РусЭнзим Тостовый»

Комплексная пищевая добавка «РусЭнзим Тостовый» предназначена для изготовления для производства тостового хлеба, булочек для гамбургеров, хот-догов, хлеба для сэндвичей.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Обеспечивает получение мелкопористой, тонкостенной структуры мякиша.
- ✓ Отбеливает мякиш.
- ✓ Гарантирует формоустойчивость тестовых заготовок.
- ✓ Придает объём готовым изделиям.
- ✓ Обеспечивает «короткий» укус и нежную, мягкую корочку.

ДОЗИРОВКА: 0,5 % - 1,0 % к массе муки.

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

УПАКОВКА: Гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем 20 кг.