

**ТВС «РУСЭНЗИМ
ПРЕМИУМ»**

**ЧАСТИЧНОЕ
УМЕНЬШЕНИЕ
ЖИРА**



"РусЭнзим"

ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

**РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ БАТОНОВ,
СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МЕЛКОШТУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
А ТАКЖЕ ВЫСОКОРЕЦЕПТУРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

ПРЕИМУЩЕСТВА:



«Чистая этикетка» - технологическое вспомогательное средство из натурального сырья (ферментов)



Позволяет **уменьшить на 70 % количество жира в рецептуре батонов и на 60 % количество жира в рецептуре сдобных изделий**, но только при совместном применении с ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис»



Снижает себестоимость батонов **на 50 - 70 копеек**



Продление свежести и мягкости готовых изделий до 10 суток



Снижает себестоимость сдобных изделий **на 10-30 %**

ДОЗИРОВКА:

50 - 100 грамм
на 100 кг муки

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

Для уменьшения количества жира в рецептуре, ТВС «РусЭнзим Премиум» вносится в сухом виде при замесе теста только вместе с ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис».

