

ТВС «РУСЭНЗИМ ЭКСТРАСВЕЖЕСТЬ»

ДЛЯ
СОХРАНЕНИЯ
СВЕЖЕСТИ



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»

Технологическое вспомогательное средство
«РусЭнзим ЭкстраСвежесть» подходит для упакован-
ных мучных кондитерских изделий (в том числе батонов,
багетов, низкорцеатурных сдобных изделий и т.д.)

-ПРЯНИЧНЫХ.....	ДО 90 СУТОК*
-ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ.....	ДО 60 СУТОК*
-КОРЖЕЙ.....	ДО 30 СУТОК*
-КЕКСОВ.....	ДО 30 СУТОК*
-БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	ДО 60 СУТОК*
-КОВРИЖЕК.....	ДО 20 СУТОК*

*При использовании
«РусЭнзим ЭкстраСвежесть»

ПРЕИМУЩЕСТВА:



Технологическое вспомогательное средство, благода-
ря которому можно получить изделие с потрясающей
свежестью и мягкостью упакованных изделий



Замедляет процесс черствения, прод-
левает свежесть готовых изделий



Сохранение мягкости изделия
на всем сроке годности



Чистая этикетка без со-
держания Е -кодов. Тех-
нологическое вспомога-
тельное средство (не
выносится на этикетку)

ДОЗИРОВКА:

20-200 грамм
на 100 кг муки

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТВС «РусЭнзим ЭкстраСвежесть»
вносится в сухом виде вместе
с мукой при замесе теста.

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.