

**ТВС «РУСЭНЗИМ
СУПЕРХЛЕБ»**

**ФЕРМЕНТНЫЙ
КОМПЛЕКС
ДЛЯ БАТОНОВ**



ООО «ПРОФЭНЗИМ»

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ФЕРМЕНТНЫХ КОМПЛЕКСОВ «РУСЭНЗИМ»



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



Продление свежести и мягкости батонов **от 5 до 7 суток** на Ваш выбор



Максимальное улучшение внешнего вида батонов (увеличение объема, улучшение цвета корочки, улучшение пористости, улучшение формоустойчивости, отсутствие крошковатости)



Снижение себестоимости батонов на 10 – 40 копеек за счет повышения водопоглощительной способности муки



Хлебопекарные предприятия получают возможность работать на влажности теста **до 42 %**, при этом консистенция теста будет комфортной



Лучшая цена в России на ферментный комплекс для батонов

ДОЗИРОВКА:

30 – 100 грамм
на 100 кг муки

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.

ООО «ПРОФЭНЗИМ» г. Рязань, тел.: 8 (4912) 42-73-42, 8 (910) 508-14-12,
Email: rus.enzymes@gmail.com