



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



ТВС «РУСЭНЗИМ ТОРТИЛЬЯ»

Технологическое вспомогательное средство
«РусЭнзим Тортилья» подходит для производства
бездрожжевого лаваша, питы, бездрожжевых слоеных изделий:

- Улучшается пластичность, эластичность теста (тесто ведет себя стабильно, не рвется при прокатке).
- Улучшаются адгезионные свойства теста (тесто становится не липким).
- Способствует увеличению сроков хранения и мягкости готовых изделий.
- Чистая этикетка без содержания Е -кодов

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Облегчается обработка теста, связанная с определенными особенностями.
- ✓ Замедляет процесс черствения, продлевает свежесть готовых изделий.
- ✓ Сохранение мягкости изделия на всем сроке годности.
- ✓ Чистая этикетка без содержания Е -кодов. Технологическое вспомогательное средство (не выносится на этикетку).

ДОЗИРОВКА: 0,05-0,1 % на 100 кг муки;

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ: ТВС « РусЭнзим Тортилья » вносится в сухом виде вместе с мукой при замесе теста.

УПАКОВКА: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем 20 кг.