



**ООО «ПроФЭнзим» - российский
производитель ферментных комплексов
«РусЭнзим»**

**КПД «РусЭнзим Стандарт
Тостовый»**



Комплексная пищевая добавка «РусЭнзим Стандарт Тостовый» рекомендована для изготовления высококачественных хлебобулочных изделий, особенно для тостового хлеба, а также для предотвращения плесневения хлеба и предотвращения картофельной болезни.

Подходит для любого способа тестоведения.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ✓ Защищает от картофельной болезни, предотвращает плесневение хлеба;
- ✓ Разработан для тостовых хлебов с длительным сроком хранения;
- ✓ Одинаково подходит как для злаковых хлебов. Так и для сдобных изделий (независимо от процента содержания сдобы в рецептуре);
- ✓ Благодаря ферментам нового поколения долго сохраняется мягкий и сочный мякиш.

ДОЗИРОВКА: 2 кг на 100 кг муки

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

УПАКОВКА: Гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем 20 кг.