

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 батонov **от 5 до 7 суток** на Ваш выбор.



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



Снижение себестоимости батонov 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 батонov.

ДОЗИРОВКА:

30 - 100 грамм
на 100 кг муки

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

ТВС «РусЭнзим СуперХлеб»
вносится в сухом виде вместе
с другими сырьевыми компо-
нентами при замесе теста.

УПАКОВКА:

Гофрокороб
с полиэтиленовым
вкладышем 20 кг.