



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

ТВС «РусЭнзим Лаваш»

для производства дрожжевых
лавашей



Технологическое вспомогательное средство
«РусЭнзим Лаваш» разработан специально для
производства дрожжевого лаваша.

Преимущества:

- ✓ Способствует тесту быть однородным и гладким
- ✓ Позволяет добиться тонкой корочки в готовом изделии
- ✓ На протяжении всего срока годности сохраняет свою свежесть и мягкость
- ✓ Увеличивает водопоглотительную способность муки
- ✓ Чистая этикетка без содержания Е -кодов

ДОЗИРОВКА: 0,05 – 0,1 кг на 100 кг муки;

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

УПАКОВКА: гофрокороб с полиэтиленовым вкладышем 20 кг.