CSM Bakery Solutions

Олимпиал Софт

Комплексный улучшитель для пшеничных хлебобулочных изделий

Область применения

Используется для широкого спектра изделий из пшеничной муки: подовых и формовых хлебов, багетов, булочек, тостового хлеба, сдобных и слоеных изделий

Свойства:

- Может использоваться в качестве улучшителя комплексного действия для пшеничных сортов хлеба и хлебобулочных изделий;
- Обеспечивает дополнительный объем и формоустойчивость изделий;
- Формирует мягкую тонкую корочку изделий и мелкопористый влажный мякиш;
- Отбеливает мякиш;
- Увеличивает выход готовых изделий.

Состав:

Мука пшеничная в/с, эмульгатор, ферменты, растительное масло (рапсовое), аскорбиновая кислота Е 300, L-цистеин Е 920.

Дозировка:

0,2 – 1% к массе муки

Прочая информация:

Упаковка:	Мешок 25 кг
Срок годности:	6 мес

Производитель: СиЭсЭм Россия

СиЭсЭм Россия 129626, г. Москва, ул. Маломосковская, д. 22, стр. 1, БЦ «Антарис», офис 222
Тел.: +7 (495) 669-61-37 Факс: +7 (495) 669-61-38