

Новый инновационный продукт от ООО «НИВА-ХЛЕБ»

Комплексная пищевая добавка «Универсальная»

предназначена для решения сразу нескольких задач при производстве хлебобулочных изделий из пшеничной и ржано-пшеничной муки

Преимущества:

- улучшаются реологические свойства теста, облегчается формирование тестовых заготовок;
- специально подобранный состав добавки позволяет легко регулировать кислотность теста и улучшать вкус и аромат изделий;
- осветляется мякиш изделий;
- сохраняются первоначальные свежесть и мягкость мякиша не менее 7 суток, снижается его крошковатость;
- увеличивается объем и формоустойчивость изделий;
- исключается заминаемость и комкуемость мякиша при переработке муки из проросшего и морозобойного зерна и муки со слабой клейковиной;
- простое и очень экономичное применение добавки.

**Рекомендуемые дозировки
0,3 - 1,5 % к массе муки**