

## Новинка!

### Комплексная пищевая добавка «Экспресс Свежесть»

Современное хлебопечение сопряжено с решением множества проблем, наиболее актуальные из них:

- развитие торговли, необходимость перевозки изделий на большие расстояния, что требует продления сроков годности изделий;
- выработка продукции, отвечающей повышенным требованиям потребителя к качеству и ассортименту хлеба;
- создание конкурентноспособной продукции.



В помощь специалистам крупных предприятий и малого бизнеса предлагаем новую комплексную пищевую добавку «Экспресс Свежесть». Ее применение направлено на предотвращение черствения и сохранение первоначальной мягкости хлебобулочных изделий.

Применение:

- пшеничные сорта хлебобулочных изделий;
- изделия из смеси пшеничной и ржаной муки;
- сдобные и слоеные дрожжевые и бездрожжевые изделия;
- изделия из замороженных полуфабрикатов;
- булочки для гамбургеров и тостовые хлеба.



Преимущества:

1. замедление процесса черствения, продление срока сохранения мягкости;
2. возможность переработки муки с нестабильными хлебопекарными свойствами (например, переход на муку общего назначения или муку нового урожая);
3. отбеливание мякиша изделий;
4. применение ускоренных технологий приготовления хлебобулочных изделий;
5. формирование определенных реологических свойств теста;
6. улучшение объема и формоустойчивости хлебобулочных изделий;
7. стабилизация качества хлеба при непрерывно-поточных способах производства.



**Рекомендуемая дозировка 0,1 - 0,4 кг на 100,0 кг муки.**

**Приглашаем к сотрудничеству!**