



Рідкий напівфабрикат
«Рітеза Текута»
TM LIVENDO



Рідкий напівфабрикат на основі житньої закваски «Рітеза Текута» призначений для виробництва хлібобулочних виробів з житнього та суміші житнього й пшеничного борошна.

Використання напівфабрикату сприятиме:

- ✓ прискоренню процесу дозрівання тіста
- ✓ покращенню смаку та аромату готової продукції
- ✓ поліпшенню структури м'якушки готових виробів

КИСЛОТНІСТЬ

200
ГРАД

A LESAFFRE  BRAND

РІДКИЙ НАПІВФАБРИКАТ «РІТЕЗА ТЕКУТА» ТМ LIVENDO:



- ✓ Надає м'якушці хороших пружно-еластичних властивостей, певною мірою подовжується термін збереження свіжості готових виробів;
- ✓ Має зручну рідку консистенцію, з якою легко контролювати та отримувати необхідну кислотність готових виробів, а значить - виготовляти широкий асортимент продукції з різним ступенем вираженості смаку та аромату;
- ✓ Є ефективним засобом для профілактики та боротьби з картопляною хворобою і пліснявінням хліба;
- ✓ Не потребує спеціальних умов зберігання. Якість продукту залишається стабільною протягом усього строку придатності.



ФАСУВАННЯ
пластикова
каністра 11 кг



СПОСІБ ЗАСТОСУВАННЯ
Рідкий напівфабрикат «Рітеза Текута» додають при замішуванні тіста разом з іншими рідкими сировинними інгредієнтами



ДОЗУВАННЯ
5,0 % до маси
ЖИТНЬОГО
борошна
в рецептурі



**УМОВИ ТА ТЕРМІН
ЗБЕРІГАННЯ**
18 місяців за температури
не вище 25°C



Виробник: Lesaffre Austria, підприємство групи Lesaffre.