

Суміш хлібопекарська

«Софт'н Фреш із золотою етикеткою»

INVENTIS™



Суміш «Софт'н Фреш із золотою етикеткою» призначена для виготовлення різноманітної здоби: пасок, панеттонів, калачів, рулетів, завиванців, сінабонів, молочних булочок, різдвяної випічки та штоленів. Також рекомендовано використовувати для тостового хліба, булочок для гамбургеру, рогаликів.

+ Оптимальні структурно-механічні властивості тіста;

+ М'яка та ніжна структура м'якушки;

+ Класичний смак та стабільний аромат здобних виробів;

+ Подовження свіжості виробів до 10-20 діб;



«Софт'н Фреш із золотою етикеткою» INVENTIS™ -

це продукт, з яким хочеться випікати солодке для спокійних моментів кожного українця!



ДОЗУВАННЯ

5-10% до маси борошна.



УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ ПІСЛЯ ВІДКРИТТЯ УПАКОВКИ

за температури не вище 25°C.



ФАСУВАННЯ

Паперовий мішок з поліетиленовою вкладкою.

1 упаковка – 10 кг.

ВИРОБНИК

Lesaffre Austria AG, Австрія



РІШЕННЯ ВІД

LESAFFRE 

ЕФЕКТИВНІСТЬ ТА СТАБІЛЬНА ЯКІСТЬ

Використання суміші сприятиме:

- скороченню тривалості замішування тіста, що особливо важливо у процесі виробництва високорецептурної здоби, і у разі перероблення борошна з міцною клейковиною;
- легшому формуванню складних виробів (розкатування тіста в пласт, формування рулетів і т.д.), а також тостового хліба, рогаликів;
- збільшенню об'єму готових виробів;
- подовженню свіжості виробів до 10-20 діб, залежно від рецептури, маси виробів та умов виробництва;
- підкресленню особливого аромату здобних виробів.