



"РусЭнзим"

ООО «ПРОФЭНЗИМ» –
российский производитель
ферментных комплексов
«РусЭнзим»

ВО ВЛАСТИ



КАЧЕСТВА

ТВС «РУСЭНЗИМ СУПЕРХЛЕБ»

ФЕРМЕНТНЫЙ КОМПЛЕКС ДЛЯ БАТОНОВ

- ✓ **«ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА»** – технологическое вспомогательное средство из натурального сырья (ферментов)
- ✓ **Продление свежести и мягкости** батонов **от 5 до 10 суток** на ваш выбор
- ✓ Максимальное **улучшение внешнего вида** батонов (увеличение объема, улучшение цвета корочки, улучшение пористости, улучшение формоустойчивости, отсутствие крошковатости)
- ✓ **Снижение себестоимости** батонов на **10–40 копеек** за счет повышения водопоглотительной способности муки
- ✓ Позволяет предприятию работать **на влажности теста до 42 %**, при этом консистенция теста будет комфортной

ЛУЧШАЯ ЦЕНА В РОССИИ

ТВС «РУСЭНЗИМ ЛИКВИД БАЗИС»

ПОЛНАЯ ИЛИ ЧАСТИЧНАЯ ЗАМЕНА САХАРА
ЗА СЧЕТ РАСЩЕПЛЕНИЯ КРАХМАЛА МУКИ

- ✓ **«ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА»** – технологическое вспомогательное средство из натурального сырья (сиропообразный ферментный комплекс)
- ✓ Позволяет **заменить 100 % сахара** в рецептуре батончиков и **уменьшить на 30 % количество сахара** в рецептуре сдобных изделий с сохранением в готовых изделиях сладости и массовой доли сахара в пересчете на сухое вещество
- ✓ **Снижает себестоимость батончиков на 10-20 копеек**
- ✓ **Снижает себестоимость сдобных изделий на 10-30 %** (при совместном применении с ТВС «РусЭнзим Премиум»)
- ✓ **Получение эффекта «ВАУ»** при совместном использовании ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис» и ТВС «РусЭнзим СуперХлеб»

ДОЗИРОВКА: 25–35 ГРАММ ВМЕСТО 1 КГ САХАРА

ТВС «РУСЭНЗИМ ПРЕМИУМ»

ПОЗВОЛЯЕТ УМЕНЬШИТЬ КОЛИЧЕСТВО ЖИРА
В РЕЦЕПТУРЕ БАТОНЧИКОВ И СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- ✓ **«ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА»** – технологическое вспомогательное средство из натурального сырья (ферментов)
- ✓ Позволяет **уменьшить на 70 % количество жира** в рецептуре батончиков и **на 60 % количество жира** в рецептуре сдобных изделий, но только при совместном применении с ТВС «РусЭнзим Ликвид Базис»
- ✓ **Снижает себестоимость батончиков на 10-25 копеек**
- ✓ **Снижает себестоимость сдобных изделий на 10-30 %**
- ✓ **Продление свежести и мягкости готовых изделий до 10 суток**

Представитель в Республике Беларусь
ИП КУЗЬМИЧ О.В.
Тел +375 (29) 905-99-69
E-mail: kuzmich.info@gmail.com
УНП 193380858

ООО «ПРОФЭНЗИМ»
РФ, г. Рязань
Тел.: +7 (4912) 42-73-42,
+7 (910) 508-14-12
E-mail: rus.enzymes@gmail.com

