

ДЖЕНУИТ СТАРТ

*Хлебопекарный улучшитель
на основе натуральной
высушенной пшеничной
опары.*

Область применения:

Используется для производства высококачественного пшеничного хлеба. Позволяет вырабатывать большой ассортимент хлебов: багеты, фокаччо, чиабатту, тесто для пиццы, подовые хлеба, круассаны и другие мелкоштучные изделия.

Свойства и преимущества:

- Уникальный продукт на основе натуральной высушенной опары, произведенной по традиционной старинной технологии
- Прост в использовании: позволяет легко испечь хлебобулочные изделия с насыщенным вкусом, ароматом и хрустящей золотистой корочкой, свойственной традиционным средиземноморским хлебам
- Содержит в составе дрожжи
- Можно использовать при различных технологиях производства хлеба: безопарном, ускоренном, методом прерывания расстойки
- Увеличивает водопоглотительную способность муки ($\pm 80\%$)
- Компактная упаковка 1 кг, рассчитана на 25 кг муки
- Продукт Clean Label – без эмульгаторов
- Обеспечивает стабильное качество готовой продукции

Состав:

Высушенная пшеничная опара, дрожжи, ферменты, аскорбиновая кислота.

Дозировка: 4 % к массе муки

Упаковка: 10 кг коробка (10 x 1 кг)

Срок годности: 9 месяцев

Производитель: CSM Германия

