

СОЛОД

СОЛОД РЖАНОЙ пр-во РБ

Солод сухой ржаной,
ферментированный
уп. 0,7 кг
применяется в хлебопечении
для придания ржаным и
ржано-пшеничным изделиям
более выраженного вкуса и
неповторимого аромата



Ржаной солодовый экстракт солодовый Бармальт, вед. 15 кг пр-во Россия

для производства
темных сортов хлеба



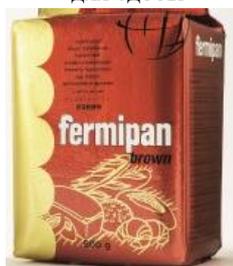
ДРОЖЖИ

ФЕРМИПАН КОРИЧНЕВЫЙ

Дозировка дрожжей : в зависимости от рецептуры
и способа тестоведения

для приготовления теста
с содержанием сахара БОЛЕЕ 10%
Позволяют выпекать высокорецептурные изделия.
Тесто быстро подходит, изделия имеют лучшие
органолептические показатели: объем, пористость и
аромат.
Рекомендуемая дозировка дрожжей:
от 2 до 3,5% от массы муки
уп. 500 гр.

для сдобы



ФЕРМИПАН КРАСНЫЙ

для приготовления теста БЕЗ сахара
или СО СРЕДНИМ его содержанием
(от 0 до 10% сахара по отношению к массе муки)
для пшеничного, ржаного хлеба, а также для батончиков
Рекомендуемая дозировка дрожжей:
от 0,8 до 2% от массы муки
уп. 500 гр.

батон+хлеб



ФЕРМИПАН СОФТ 2 в 1

Дрожжи с улучшителем
Использование данных дрожжей на производстве улучшает
технологический процесс:
Повышает формоустойчивость тестовых заготовок;
Увеличивает подъем изделий в печи;
Позволяет добиться равномерности окраски корки;
Увеличивает объем готовых изделий.
Рекомендуемая дозировка дрожжей: от 0,5 до 1% от массы
муки

уп. 500 гр.
универсальные

