

Улучшитель для пельменного теста AS-PAN Plus (коричневая этикетка)



Алматы, Казахстан

Улучшитель AS-PAN Plus (коричневая этикетка)

Улучшитель AS-PAN Plus (коричневая этикетка) для пельменного теста - устраняет дефекты полуфабрикатов (разнотолщинность теста, шероховатость поверхности, трещины при заморозке) и улучшают цвет, вкус и качество сваренных пельменей, мантов, вареников (не развариваются, нежный вкус, прозрачный бульон).

- незаменимые добавки для пельменного теста, одинаково эффективны при производстве пельменей, raviолей, вареников как на китайских или итальянских аппаратах, так и на больших поточных линиях.

Улучшитель AS-PAN Plus (коричневая этикетка) заметно осветляет тесто, придает ему пластичность, гладкую поверхность тестовой ленте при формовке, исключает трещины при заморозке полуфабрикатов, улучшают варочные свойства. Изделия после варки не раскрываются, тесто остается нежным при разжевывании, а бульон — прозрачным.

Расход: 150гр. – 300 гр. на 100 кг. муки (дозировка зависит от качества муки !!!)

Состав: Улучшитель AS-PAN Plus добавляют в сухом виде в муку непосредственно при замесе теста.

Ферментные препараты амилитического действия, альфа амилаза, аскорбиновая кислота, пшеничная мука, карбонат кальция в качестве наполнителя

Срок хранения: 12 месяцев со дня изготовления

Условия хранения: В сухих помещениях при температуре от минус 250 С до плюс 250 С

Фасовка:

Гофро – коробки с полиэтиленовым вкладышем – 10 кг

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Алексей Бояркин

8 (727) 3177492