

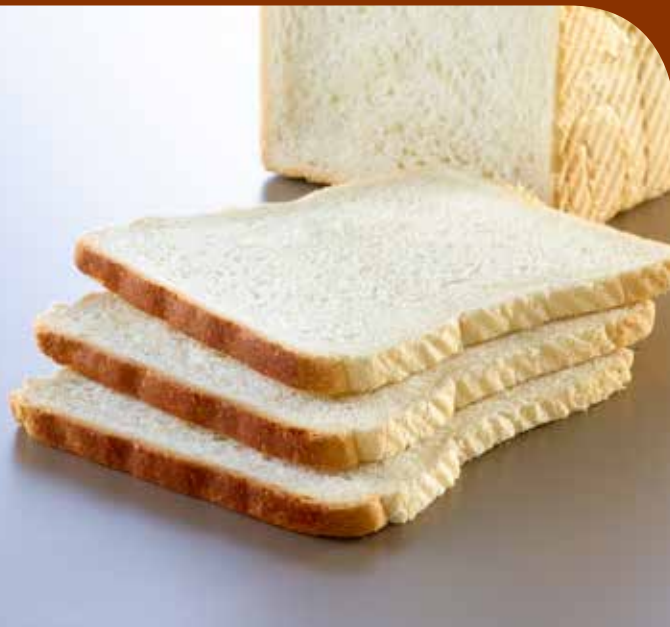
Soft'r

Rešenja za produženu svežinu

Tehnologija dizajnirana
za soft i pakovane
pekarske proizvode.



Soft'r tehnologija je dizajnirana za soft i pakovane pekarske proizvode. Ova tehnologija omogućava produženu svežinu pekarskih proizvoda, kao i unapređenje njihove teksture - od dana pečenja, sve do dana konzumacije.



Proizvod je dostupan u dve varijante

Soft'r Optimal

Poboljšivač koji održava svežinu gotovog proizvoda od 7 do 10 dana.

Može se koristiti na različitim recepturama.

Soft'r Premium

Proboljšivač koji najbolje rezultate daje na tost hlebu i belom pecivu. Sadrži jedinstven kompleks enzima koji održava svežinu i do mesec dana, u zavisnosti od uslova proizvodnje i gramature proizvoda.



Doziranje

Tost hleb 1%

Pecivo od 1-1.5%

Aplikacije

- Soft i belo pecivo
- Tost

Pakovanje 10 kg
Rok trajanja 9 meseci