

# MASTER

Polepszacz enzymatyczny do bułek i chleba o wysokiej zawartości aktywnych składników. Znacznie poprawia proces formowania ciasta, zwiększa tolerancję na wahania jakości mąki, poprawia strukturę miększu oraz przedłuża świeżość wypieków. Pieczywo uzyskuje efektowny wygląd, chrupiącą skórką, dużą objętość, dłuższą świeżość oraz odpowiedni kolor i kształt.

Dozowanie:

0,2-0,5% w stosunku do mąki